

Solpro

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
на растительной основе

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
(сырые)

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
МОЛОКО



О компании

Группа компаний «РУСАГРО» — один из крупнейших вертикально интегрированных агрохолдингов России. Группа компаний занимает значительную долю внутреннего производства свинины, сахара, сельскохозяйственной и масложировой продукции.

«РУСАГРО» признана одной из самых прибыльных и быстрорастущих компаний в потребительском сегменте в СНГ.

Во всех бизнес-направлениях группа компаний активно внедряет современные мировые технологии — как с точки зрения оборудования, так и в области управленческих практик.

№1

**производитель
подсолнечного
масла**

№1

**производитель
потребительского
маргарина**

№2

**игрок на рынке
промышленных
жиров**

№2

**производитель
майонеза**



**«Ключевые условия партнерства —
доверие и честность».**

*Ведущий бренд-менеджер
дивизиона «Промышленные жиры»
компании «РУСАГРО» И. Ю. Осокина*

Масложировое бизнес-направление «РУСАГРО» осуществляет реализацию продуктов переработки масличных культур (растительного масла наливом, шрота, лузги), производство и реализацию потребительской продукции (майонезов, маргаринов, спредов, горчицы, кетчупа, бутилированного подсолнечного и высокоолеинового подсолнечного масла, туалетного и хозяйственного мыла), а также производство и реализацию жировой продукции, предназначенной для промышленного производства продуктов питания (жиров и маргаринов для кондитерской и хлебобулочной промышленности, заменителей молочного жира для молочной промышленности, растительных масел и фритюрных жиров).

В компании «РУСАГРО» работают более 19 тыс. человек. Группа рассматривает своих сотрудников

как главную и самостоятельную ценность и предоставляет им возможность реализовать свой потенциал, совершенствовать имеющиеся знания и навыки, а также участвовать в интересных инновационных проектах.

Для поддержания стабильного роста, создания большей ценности для всех заинтересованных сторон и увеличения информации о своей деятельности в последние несколько лет «РУСАГРО» работает над созданием стратегии устойчивого развития (ESG-стратегия). Компания прилагает усилия в области минимизации негативного воздействия на окружающую среду и разумного потребления природных ресурсов, заботы о сотрудниках и клиентах, поддержки местных сообществ и развития ответственных бизнес-практик.



Оглавление

ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
на растительной основе 6

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ КОНЦЕНТРАТ 10

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ 14

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ (сырье) 18

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ГОСТ..... 22

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО..... 26

Заменитель сухих сливок на растительной основе

ОПИСАНИЕ

Заменитель сухих растительных сливок представляет собой продукт, полученный в результате распыления жировой эмульсии, состоящей из различных растительных жиров и молочного белка, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, на распылительных сушильных установках.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

Производство сухих сливок в индивидуальной упаковке, кофейных напитков	Сухие растительные сливки усиливают аромат готового напитка, хорошо растворяются и имеют вкус и аромат натурального молока, а также обладают хорошей забеливающей способностью.
Кондитерское производство и кулинария	Сухие растительные сливки применяются в кондитерском производстве и кулинарии для приготовления широкого ассортимента десертов. При использовании в кремах десертов компонент помогает добиться крепкой упругой пены и придает свойство низкой калорийности изделию.
Производство хлебопекарных изделий	Сухие растительные сливки здесь могут заменить натуральные, снижая тем самым себестоимость изделия и продлевая сроки годности за счет стабилизированного состава.
Каши, соусы, супы	Сухие растительные сливки не сворачиваются при термообработке в отличие от натуральных и придают готовому блюду нежный молочный вкус.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Быстро растворяется в холодной воде.
- В составе отсутствует лактоза. Рекомендован людям с индивидуальной непереносимостью лактозы.
- Длительный срок хранения (24 мес.).



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

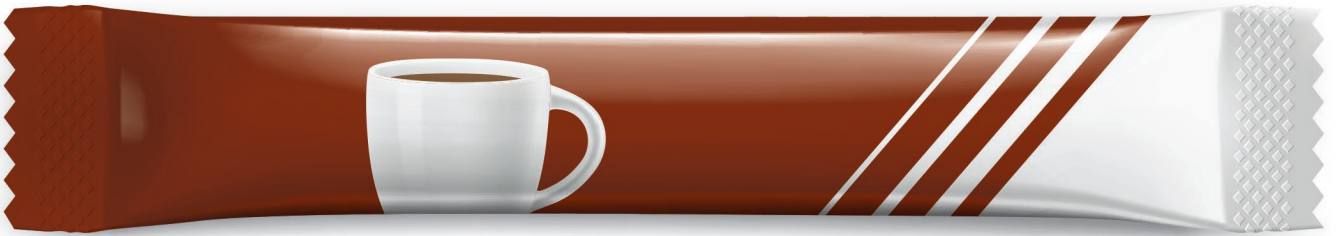
Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мелкодисперсный или агломерированный сухой порошок. Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Вкус и запах	Сливочный, слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	От белого до светло-желтого

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля жира, %	10,0–40,0
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,3
Массовая доля белка, %, не менее	0,5
Кислотность, °Т, не более	21,0
Группа чистоты, не ниже	I

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 80 %	24	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах Продукт в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг



Сывороточно-жировой концентрат

ОПИСАНИЕ

Сывороточно-жировой концентрат сухой представляет собой продукт со 100-процентной заменой молочных жиров на немолочные, вырабатываемый методом сгущения или смешения жидких ингредиентов молочного, растительного и/или животного происхождения, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или немолочных белков, а также с применением или без применения пищевых добавок, ароматизаторов, с последующим высушиванием смесей на распылительных сушильных установках.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

Кондитерское производство	Сывороточно-жировые концентраты используют в производстве кондитерских изделий разных видов: при выработке начинок для карамели, в конфетном производстве — в пралине и помадках для снижения показателя сахароемкости, в шоколаде — для повышения органолептических показателей изделий.
Мучные кондитерские изделия	В производстве мучных кондитерских изделий сывороточно-жировые концентраты показывают положительные результаты при выработке кремов: используются в качестве стабилизатора и вкусового ингредиента. Применение компонента в производстве жировых начинок для вафель позволяет сократить расход сахара.
Хлебопекарная промышленность	Применение сывороточно-жировых концентратов придает пышность тесту, способствует улучшению вкусовых качеств, обеспечивает идеальное распределение жира в массе.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Порошкообразная структура продукта позволяет упростить процессы смешивания с другими ингредиентами.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мелкодисперсный или агломерированный сухой порошок. Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Вкус и запах	Молочный, слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус и запах немолочных компонентов
Цвет	От белого до светло-желтого либо светло-кремового, равномерный по всей массе

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля белка, %, не менее	1,0
Массовая доля жира, %	10,0–50,0
Кислотность, °Т, не более	21,0
Группа чистоты, не ниже	II
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,3

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 85 %	12	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах Продукт в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг



ЗАМЕНТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
на растительной основе

СЫВОРОТЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
[сырые]

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
МОЛОКО

Сыворотка молочная сухая подсырная деминерализованная

ОПИСАНИЕ

Сыворотка молочная деминерализованная сухая вырабатывается из подсырной сыворотки путем частичной концентрации сухих веществ на установках нанофльтрации с последующим высушиванием на распылительных сушильных установках.

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

Производство мороженого	Сыворотка подсырная сухая обеспечивает увеличение взбиваемости на 20%, что существенно влияет на качество готовых продуктов: позволяет создать в мороженом насыщенную, однородную воздушную фазу. Консистенция мороженого при использовании сухой сыворотки получается кремообразной, с мелкими кристаллами льда.
Хлебопекарная промышленность	Хлеб и хлебобулочные изделия, в составе которых использовалась сыворотка сухая деминерализованная, имеют больший срок хранения, отличаются повышенной пищевой ценностью. Сыворотки подсырные увеличивают объемы выхода за счет увеличения пористости, воздействуют на скорость приготовления теста.
Мясная промышленность	В качестве компонента состава сыворотка сухая подсырная используется в мясной промышленности для улучшения вкуса готовых продуктов, придания тонкого аромата, для улучшения функционально-технологических свойств колбасных изделий и придания нужной текстуры.
Производство диетического, спортивного и детского питания	Сыворотка сухая подсырная деминерализованная имеет повышенную биологическую ценность, полезна наличием в составе белков и лактозы, в процессе ее производства витаминно-минеральный комплекс не разрушается, поэтому она получила широкое применение в виде добавок при производстве детского, диетического, спортивного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отлично растворяется в воде, не образует комков.
- Имеет уровень деминерализации 25 %.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мелкодисперсный сухой порошок
Вкус и запах	Вкус чистый, сладкий сывороточный. Запах сыворотки. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый, с желтоватым оттенком, однородный по всей массе

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Массовая доля белка, %, не менее	7,8
Массовая доля жира, %, не более	1,0
Массовая доля лактозы, %, не более	77,8
Массовая доля золы, %, не более	6,5
Активная кислотность, рН, не менее	6,0
Группа чистоты, не ниже	II
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,5

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 80 %	12	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах Продукт в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
на растительной основе

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
[сырые]

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
МОЛОКО

Сливки пастеризованные (сырье)

ОПИСАНИЕ

Молочные сливки пастеризованные являются полидисперсной многофазовой системой. Они состоят из тех же компонентов, что и молоко, но с другим соотношением между жировой фазой и плазмой. Вырабатываются в процессе сепарирования коровьего молока без добавления красителей, ароматизаторов и стабилизаторов консистенции, без замещения составных частей молока немолочными компонентами.

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

- Молочное производство: сметана, сливочное масло, спреды, сливки питьевые, сливки для взбивания, молочные десерты, мороженое, творожный сыр.
- Хлебопекарное и кондитерское производство: приготовление теста, заварного крема, сметанной глазури.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородная, гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Выраженный сливочный, чистый, сладковатый. Для пастеризованных сливок – с привкусом пастеризации
Цвет	Белый, с кремовым оттенком, однородный по всей массе

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Норма для сливок	
Массовая доля жира, %	30–40	40–50
Термоустойчивость сливок по алкогольной пробе, не ниже	I–III	
pH	6,5–6,8	
Массовая доля белка, %	1,7	1,4
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	5,8–5,0	5,0–4,2
Титруемая кислотность, °T	12,0–16,0	11,0–15,0
Температура, °C	От + 2 °C до + 8 °C	
Плотность при + 20 °C, кг/м³	995–985	985–976
Фосфатаза	Отсутствует	
Пероксидаза	Отсутствует	

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки хранения, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °C	Сроки хранения		
От + 2 °C до + 8 °C	Срок годности продукта — не более 72 часов	Отдельный резервуар (танк) из нержавеющей стали	Транспортировка сливок для промышленной переработки осуществляется в автомолцистернах от 20 тонн в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом. Замораживание сливок не допускается



Масло сливочное ГОСТ

ОПИСАНИЕ

Масло сливочное представляет собой продукт, полученный в результате преобразования высокожирных сливок из коровьего молока в масло.

ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

- Молочное производство: масло сливочное фасованное, спреды, комбинированное масло, мягкие масла и пасты, сметана, мороженое, сгущенное молоко, творожные изделия, сыр плавленый.
- Кондитерское производство: сдобные и слоеные мучные изделия, кремы, торты, пирожные.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги
Вкус и запах	Выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Норма	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	72,5	82,5
Массовая доля влаги, %, не более	25,0	16,0
Титруемая кислотность плазмы, °Т, не более	26,0	26,0
Термоустойчивость	0,7–1,0	0,7–1,0

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

	Монолит 20 кг
Температура хранения, сроки годности	При t от – 14 °С до – 18 °С и относительной влажности воздуха от 80–90 % — не более 15 месяцев При t от + 1 °С до + 5 °С и относительной влажности воздуха не более 90% — не более 10 суток При t не выше – 25 °С и относительной влажности воздуха не ниже 60 % — не более 24 месяцев



Сухое обезжиренное молоко

ОПИСАНИЕ

Сухое обезжиренное молоко представляет собой растворимый порошок, получаемый высушиванием обезжиренного пастеризованного коровьего молока.

ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

Молочная промышленность	Для выработки восстановленного молока и продуктов на его основе (сыров, йогуртов, творога, сметаны, смесей для мороженого)
Кондитерская и хлебопекарная промышленность	Конфеты и конфетные начинки, молочный шоколад, хлебобулочные изделия, батоны, бараночные изделия, сушки, сдоба и пр., вафельные листы, вафли с начинками, печенье, пряники, кексы, торты, пирожные, пудинги, муссы и пр.
Детское питание	Молочные детские смеси
Мясная промышленность	Вареные колбасные изделия и сосиски, замороженные полуфабрикаты (котлеты, биточки, блинчики, пельмени и пр.)

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Длительный срок хранения — 12 мес.
- По питательным и полезным свойствам продукт практически не отличается от натурального аналога.
- Обладает абсолютной гигроскопичностью за счет аморфного состояния лактозы.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Чистые, свойственные пастеризованному молоку
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля жира, %, не более	1,5
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0
Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включительно
Титруемая кислотность, °Т	От 14,0 до 21,0 включительно
Группа чистоты, не ниже	I
Индекс растворимости, см³ сырого осадка, не более	0,2

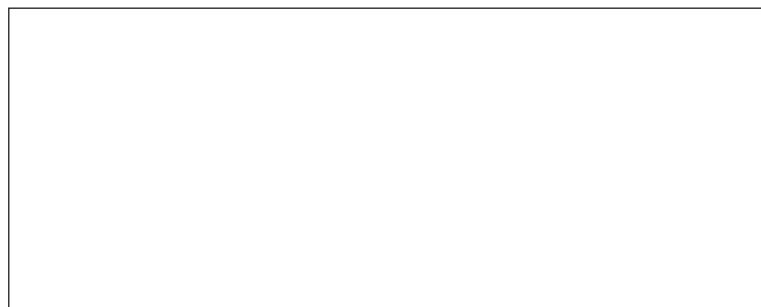
СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 85%	12	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми, защищенными от воздействия прямого солнечного света и источников тепла Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах Продукт в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг



Контакты

Ваш дистрибьютор:



Задайте интересующий вас
вопрос на сайте
или по WhatsApp:

 **+7 (999) 555-77-68**



Смотрите наши вебинары
на YouTube-канале.



Мы ведем активную деятельность
в соцсетях «ВКОНТАКТЕ» и TELEGRAM.
Присоединяйтесь!



 vk.com/solpro.expert



 t.me/solpro_expert

Solpro

www.solpro.ru



www.solpro.ru

Solpro

ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
на растительной основе

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
(сырые)

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
МОЛОКО