

# Solpro

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ МОЛОЧНОЙ  
ОТРАСЛИ



ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

КОНТАКТЫ

## Оглавление

<b>ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ .....</b>	<b>6</b>
Заменители молочного жира универсальные .....	8
Заменитель молочного жира по ГОСТ.....	16
Заменители молочного жира для мороженого .....	20
Заменители молочного жира Clean&Free .....	24
<b>ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ .....</b>	<b>28</b>
Заменитель сухих сливок на растительной основе .....	30
Сывороточно-жировой концентрат.....	34
Сыворотка молочная сухая подсырная деминерализованная.....	38
Сухое обезжиренное молоко .....	42
Сливки пастеризованные. Сырье.....	46
Масло сливочное ГОСТ.....	50



## 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 23,1 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.



01

# ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

для молочкосодержащих продуктов  
с заменителем молочного жира

Заменители молочного жира универсальные .....	8
Заменитель молочного жира по ГОСТ.....	16
Заменители молочного жира для мороженого .....	20
Заменители молочного жира Clean&Free .....	24



## Заменители молочного жира универсальные

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для частичной или полной замены молочного жира при производстве спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового); молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям: сыра (твердых, полутвердых, мягких, рассольных), плавленого сыра (ломтевых, копченых, колбасных); пастообразных с различными наполнителями, сметаны, творога, сырков и десертов глазированных, сквашенных продуктов и пастеризованных напитков, крема с творогом; молокосодержащих консервов с заменителем молочного жира — сухих или концентрированных (сгущенных), мороженого с заменителем молочного жира. Могут применяться в кондитерском производстве.



### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам. Органично сочетаются с натуральным сырьем и применяемыми компонентами.
- Обладают обезличенным вкусом и запахом, что позволяет формировать желаемый вкус молочного продукта.
- Имеют высокую окислительную стабильность, которая обеспечивает длительный срок годности.
- Имеют сбалансированный жирнокислотный состав. Содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов.
- Обладают высокой пластичностью и термоустойчивостью.
- Содержат комплекс специально подобранных эмульгаторов, которые позволяют получить заданные структурные свойства продукта.
- Не содержат генно-модифицированных источников (ГМИ).

### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Заменители молочного жира SOLPRO дают возможность эффективно управлять качеством продукции и компенсировать естественные колебания сезонности молочного сырья при оптимальных затратах. ЗМЖ удобны в использовании, улучшают питательные свойства готового продукта (отсутствие холестерина, трансизомеров жирных кислот) и хорошо сочетаются с животным жиром, источником молочного сырья.



**33711**

Заменитель молочного жира нелауринового типа. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений. Применяется преимущественно при производстве спредов, молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологии сыра и других молочных продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. Спред, полученный с использованием данного ЗМЖ, имеет пластичную консистенцию при низких температурах, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

**33713**

Заменитель молочного жира нелауринового типа. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, без красителя. Применяется преимущественно при производстве молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, сыра, плавленого сыра и других молочных продуктов.

**33717 (33724)**

Заменители молочного жира нелауринового типа. Универсальные в использовании. Хорошо зарекомендовали себя в производстве спредов, молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, сметаны, творога, плавленого сыра, молочкосодержащих консервов. Обеспечивают продуктам нужную консистенцию. Спред на основе данных ЗМЖ имеет пластичную консистенцию, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

**33719**

Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Жировой состав представляет оптимальное соотношение жидких и твердых масел. Содержит эмульгаторы, без красителя. Используется для производства молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, мороженого с заменителем молочного жира.

**33733**

Производится с эмульгаторами и красителем, отлично подходит для производства спредов, молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, сметаны, консервов.

**33735**

Содержит в составе эмульгатор и краситель. Универсален в использовании. Подходит для всего спектра молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.





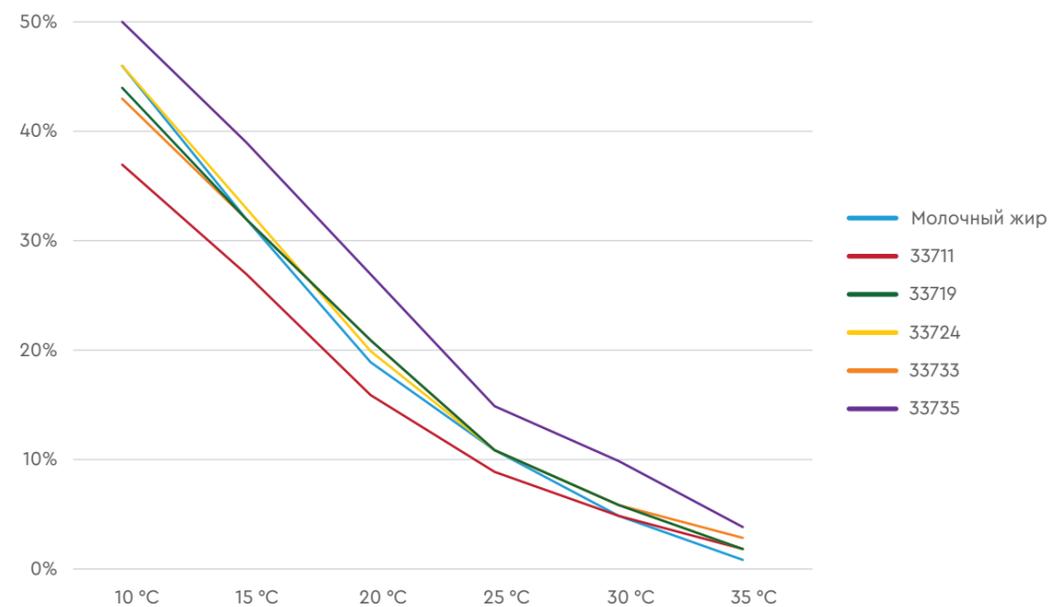
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура приготовления эмульсии — 55–65 °С.
- При производстве молочных продуктов эмульсию можно получать двумя способами: добавлением молочной фазы в расплавленный жир или добавлением жира в молочную фазу при одновременном перемешивании диспергатором или центробежным насосом.
- При производстве спредов оптимальная температура подачи эмульсии в маслообразователь — 55–65 °С.
- На этапе приготовления эмульсии разница температур жировой и водно-молочной фаз не должна превышать 5 °С.

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
			10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33711	Желтый	99,7	34–39	24–29	14–17	7–12	3–7	0–5	33–36	Есть
33713	Белый	99,7	39–46	29–35	17–22	8–12	3–7	0–4	33–36	Есть
33717	Белый	99,7	39–46	29–35	17–22	8–12	3–7	0–4	33–36	Есть
33719	Белый	99,7	40–45	29–33	17–20	9–13	5–9	1–4	33–36	Есть
33724	Желтый	99,7	39–46	29–35	17–22	8–12	3–7	0–4	33–36	Есть
33733	Желтый	99,7	39–43	25–35	18–22	8–13	6–9	0–5	33–36	Есть
33735	Желтый	99,7	44–48	-	23–28	-	7–11	0–5	34–36	Есть

## СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ УНИВЕРСАЛЬНЫХ И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



## СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
От - 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70 %	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12		Масса нетто: 20 кг	Масса брутто: 814 кг
От + 20 до + 30 вкл.	8			
От + 30 до + 40 вкл.	4		Без упаковки – наливом	
От + 40 до + 55 вкл.	1			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898-002-2020.



## Заменитель молочного жира по ГОСТ

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используется для частичной или полной замены молочного жира в молочной промышленности. Применяется преимущественно для производства спредов: сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового.

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Максимально приближен к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам. Великолепно сочетается с натуральным сырьем.
- Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции.
- Производится с добавлением эмульгаторов. Обеспечивает высокую технологичность в любых производственных условиях, с любыми видами сырья.
- Имеет обезличенные вкус и запах, что делает возможным полное высвобождение вкуса наполнителей.
- Позволяет заменять в рецептурах молочный жир, за счет чего снижается себестоимость продукции.
- Дает возможность снизить количество холестерина в готовом продукте.
- Обладает сбалансированным жирнокислотным составом, содержит незаменимые кислоты семейства омега-3 и омега-6, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов.
- Позволяет получать спреды с хорошей термоустойчивостью и высокой пластичностью при низких температурах.

### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

#### 33741

Высококачественный пластичный жировой продукт. Произведен согласно ГОСТ 31648-2022 «Заменители молочного жира. Технические условия». Особенностью данного заменителя молочного жира является строго определенный жирнокислотный состав: массовая доля линолевой и линоленовой кислот — 15,0–25,0%, отношение линолевой кислоты ( $\omega - 6$ ) к линоленовой ( $\omega - 3$ ) — от 5 до 15, отношение полиненасыщенных жирных кислот к насыщенным — не менее 0,3. Производится с добавлением эмульгаторов и красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии рецептуры без изменений. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Обладает сбалансированным жирнокислотным составом, содержит незаменимые кислоты семейства омега-3 и омега-6. Заменитель молочного жира 33741 обогащен витамином Е. Применяется преимущественно при производстве спредов.



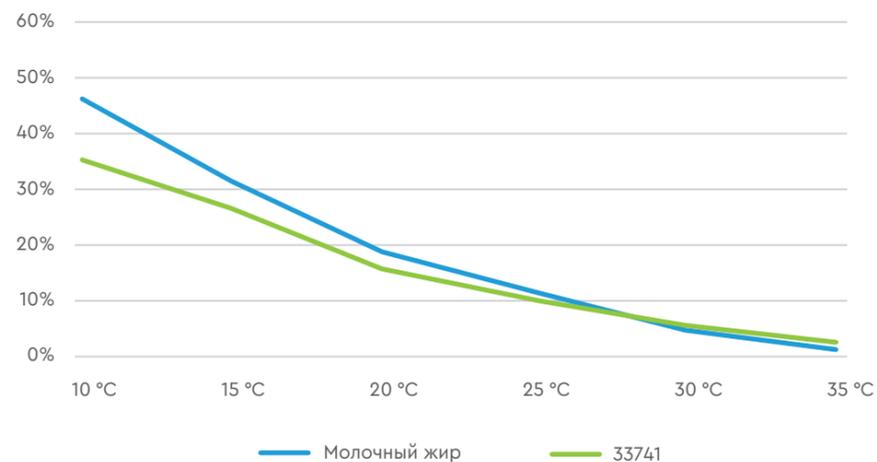
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура эмульсии на входе в маслообразователь — 55–65 °С.

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
		10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33741	Желтый	34–46	23–35	16–22	7–12	3–7	0–5	32–36	Есть

## СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ ПО ГОСТ И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



## СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70 %	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12		Без упаковки – наливом	

Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производится по ГОСТ 31648–2012.



## Заменители молочного жира для мороженого

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для частичной или полной замены молочного жира при производстве мороженого с заменителем молочного жира.

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обладают высокой скоростью кристаллизации и отличными аэрирующими свойствами.
- Мороженое долго сохраняет форму, имеет высокую степень аэрации.
- Жиры содержат в 2–3 раза большее количество полиненасыщенных жирных кислот и меньшее количество насыщенных жирных кислот, чем кокосовое и пальмоядровое масла.
- Обладают высокой окислительной стабильностью, что обеспечивает стабильность качества готовой продукции на протяжении всего процесса хранения.
- Быстро расплавляются в ротовой полости и полностью раскрывают весь спектр вкуса и аромата готового продукта. Имеют чистый обезличенный вкус. При производстве жиров используются современные методы очистки. Это крайне важно для мороженого, в котором посторонний привкус от жира невозможно скрыть.
- Использование заменителей молочного жира может предотвратить усадку мороженого при хранении.
- Обеспечивают кремовидную структуру мороженого.



### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

#### 33714

Высококачественный пластичный жировой продукт лауринового типа. Применяется при производстве мороженого с заменителем молочного жира, может быть использован при производстве сметанных, творожных и других молочкосодержащих продуктов. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Позволяет заменять в рецептурах молочный жир, за счет чего снижается себестоимость продукции.

#### 33719

Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Жировой состав представляет оптимальное соотношение жидких и твердых масел. Содержит эмульгаторы, без красителя. Используется для производства молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, мороженого с заменителем молочного жира.

#### 33716

Высококачественный жировой продукт применяется для замены молочного жира. Содержит лауриновый жир. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав, содержит незаменимые кислоты семейства омега-3, омега-6. Производится без добавления эмульгаторов, красителя. **Не содержит пальмового масла.** Используется для производства мороженого с заменителем молочного жира и молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, сметаны, творога.



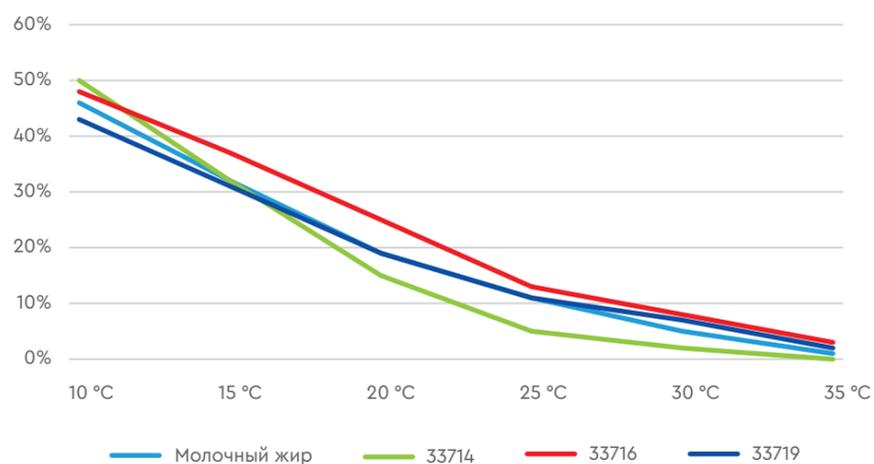
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура приготовления эмульсии — 55–65 °С.

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
		10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33714	Белый	48–52	30–34	13–17	3–7	1–4	0	24–28	Нет
33716	Белый	45–50	34–39	22–27	10–16	6–10	2–5	33–36	Нет
33719	Белый	40–45	29–33	17–20	9–13	5–9	1–4	33–36	Есть

## СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



## СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70 %	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			
От + 20 до + 30 вкл.	8			
От + 30 до + 40 вкл.	4			
От + 40 до + 55 вкл.	1			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898–002–2020.



# Solpro<sup>o</sup>

CLEAN  
&FREE

## Заменители молочного жира Clean&Free

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяются при производстве мороженого с заменителем молочного жира, для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, выработанных по технологиям сметаны, сыра, творога и других продуктов. Могут применяться в кондитерской и хлебобулочной промышленности.

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Высококачественные пластичные жировые продукты, изготовленные методом переэтерификации.
- 33716 и 33730 не содержат пальмового масла. 33715 не содержит пищевых добавок.
- Имеют сбалансированный жирнокислотный состав, содержат незаменимую кислоту семейства омега-6.
- Обладают высокой скоростью кристаллизации.
- Имеют чистый обезличенный вкус. При производстве жиров используются современные методы очистки.
- Данные ЗМЖ вошли в инновационную линейку жиров Clean&Free.
- Продукты с минимальной степенью обработки и коротким списком ингредиентов в составе.
- Отсутствие в составе продукта ингредиентов с искусственным химическим составом.
- Отсутствие в составе ингредиентов с негативным имиджем.
- Обозначение CLEAN&FREE, вынесенное на этикетку вашей продукции, повышает привлекательность продукта для большинства потребителей.



### ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

#### 33715 CLEAN&FREE

Заменитель молочного жира нелауринового типа, производимый без эмульгаторов, красителя, антиокислителей. Используется при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, сыра, плавленого сыра, сгущенных консервов. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. **Наличие «чистой этикетки»** позволяет использовать заменитель молочного жира в производстве изделий для здорового питания.

Solpro<sup>o</sup>  
CLEAN  
&FREE

#### 33716 CLEAN&FREE

Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав, содержит незаменимую кислоту семейства омега-6. Производится без добавления эмульгаторов, красителя. **Не содержит пальмового масла.** Используется для производства мороженого с заменителем молочного жира, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, сыра.

Solpro<sup>o</sup>  
CLEAN  
&FREE

#### 33730 CLEAN&FREE

Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав, содержит незаменимую кислоту семейства омега-6. Производится с добавлением эмульгаторов и красителя. **Не содержит пальмового масла.** Применяется при производстве спредов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, плавленого сыра. Спред, полученный с использованием данного ЗМЖ, имеет пластичную консистенцию, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

Solpro<sup>o</sup>  
CLEAN  
&FREE



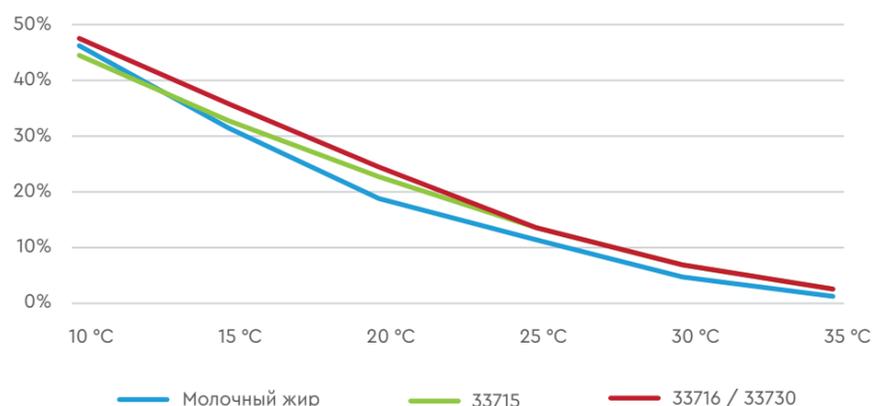
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура приготовления эмульсии — 55–65 °С.

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
			10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33715 CLEAN & FREE	Белый	99,9	41-47	31-36	21-25	11-15	6-10	2-5	33-36	Нет
33716 CLEAN & FREE	Белый	99,7	45-50	34-39	22-27	10-16	6-10	2-5	33-36	Нет
33730 CLEAN & FREE	Желтый	99,7	45-50	34-39	22-27	10-16	6-10	2-5	33-36	Есть

## СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ CLEAN&amp;FREE И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



## СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От - 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70 %	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг Без упаковки – наливом	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			
От + 20 до + 30 вкл.	8			
От + 30 до + 40 вкл.	4			
От + 40 до + 55 вкл.	1			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898-002-2020.





02

# ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Заменитель сухих сливок на растительной основе .....	30
Сывороточно-жировой концентрат.....	34
Сыворотка молочная сухая подсырная деминерализованная.....	38
Сухое обезжиренное молоко .....	42
Сливки пастеризованные. Сырье.....	46
Масло сливочное ГОСТ.....	50



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК  
на растительной основе

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ  
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ  
подсырная деминерализованная

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
МОЛОКО

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ  
Сырье

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
ГОСТ

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

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
<b>Массовая доля влаги, %, не более</b>	5,0
<b>Массовая доля жира, %</b>	10,0–40,0
<b>Индекс растворимости, см<sup>3</sup> сырого осадка, не более</b>	0,3
<b>Массовая доля белка, %, не менее</b>	0,5
<b>Кислотность, °Т, не более</b>	21,0
<b>Группа чистоты, не ниже</b>	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
<b>Консистенция и внешний вид</b>	Мелкодисперсный или агломерированный сухой порошок. Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
<b>Вкус и запах</b>	Молочный, слегка сладковатый. Допускается привкус и запах немолочных компонентов
<b>Цвет</b>	От белого до светло-желтого либо светло-кремового, равномерный по всей массе

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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



## 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, pH, не менее	6,0
Группа чистоты, не ниже	II
Индекс растворимости, см <sup>3</sup> сырого осадка, не более	0,5

## СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.		
От 0 °C до + 20 °C 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

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
МОЛОКО

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ  
Сырье

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
ГОСТ

## 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, спредов 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.



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК  
на растительной основе

СЫВОРОТочно-ЖИРОВОЙ  
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ  
подсырная деминерализованная

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
МОЛОКО

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ  
Сырье

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
ГОСТ

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
<b>Консистенция и внешний вид</b>	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
<b>Вкус и запах</b>	Чистые, свойственные пастеризованному молоку
<b>Цвет</b>	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, см <sup>3</sup> 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



## 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.



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК  
на растительной основе

СЫВОРОТочно-ЖИРОВОЙ  
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ  
подсырная деминерализованная

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
МОЛОКО

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ  
Сырье

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
ГОСТ

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Норма для сливок	
	30–40	40–50
<b>Массовая доля жира, %</b>	30–40	40–50
<b>Термоустойчивость сливок по алкогольной пробе, не ниже</b>	I–III	
<b>pH</b>	6,5–6,8	
<b>Массовая доля белка, %</b>	1,7	1,4
<b>Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока</b>	5,8–5,0	5,0–4,2
<b>Титруемая кислотность, °Т</b>	12,0–16,0	11,0–15,0
<b>Температура, °С</b>	От + 2 °С до + 8 °С	
<b>Плотность при + 20 °С, кг/м<sup>3</sup></b>	995–985	985–976
<b>Фосфатаза</b>	Отсутствует	
<b>Пероксидаза</b>	Отсутствует	

## СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки хранения, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки хранения		
От + 2 °С до + 8 °С	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, мягкие масла и пасты, сметана, мороженое, сгущенное молоко, творожные изделия, сыр плавленый.
- Кондитерское производство: сдобные и слоеные мучные изделия, кремы, торты, пирожные.



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК  
на растительной основе

СЫВОРОТочно-ЖИРОВОЙ  
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ  
подсырная деминерализованная

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
МОЛОКО

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ  
Сырье

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
ГОСТ

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
<b>Консистенция и внешний вид</b>	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
<b>Вкус и запах</b>	Выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов
<b>Цвет</b>	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

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



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК  
на растительной основе

СЫВОРОТЧНО-ЖИРОВОЙ  
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ  
подсырная деминерализованная

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
МОЛОКО

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ  
Сырье

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
ГОСТ

# Контакты

Ваш дистрибьютор:



Задайте интересующий вас вопрос на сайте [www.solpro.ru](http://www.solpro.ru) или по WhatsApp:

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



[www.solpro.ru](http://www.solpro.ru)



RuTube

Мы на RuTube!

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



 [vk.com/solpro.expert](https://vk.com/solpro.expert)



 [t.me/solpro\\_expert](https://t.me/solpro_expert)

# Solpro

[www.solpro.ru](http://www.solpro.ru)



[www.solpro.ru](http://www.solpro.ru)

**Solpro**

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

КОНТАКТЫ