

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN
& FREE

ЖИРЫ
И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА
КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Промышленные
жиры и маргарины

o1p1o



www.solpro.ru

Оглавление

О КОМПАНИИ.....	2
НАША КОМАНДА ТЕХНОЛОГОВ.....	8
ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ CLEAN&FREE	10
ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	12
ЗАМЕНИТЕЛЬ МАСЛА КАКАО РОР-ТИПА.....	40
ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ	48
РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА.....	54
ЛЕЦИТИН ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ЖИДКИЙ	64



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.

Дивизион «Промышленные жиры»

Благодаря ставке на современные технологии и инновации дивизион, производящий промышленные жиры, занимает лидирующие позиции в секторе жиров и маргаринов для промышленных предприятий.

Мы постоянно растем и совершенствуемся, создавая высококачественные и инновационные продукты, необходимые для кондитерской, хлебопекарной, молочной и других отраслей пищевой промышленности.

Учитывая тенденции рынка и вкусы потребителей, мы постоянно совершенствуем свои технологии и создаем новые востребованные продукты.

3 производства

по выпуску промышленных маргаринов и жиров в Саратове, Екатеринбурге и Нижнем Новгороде

21 точку

контроля качества проходит продукция от поля до клиента

3 R&D-центра

в Саратове, Екатеринбурге и Нижнем Новгороде

«Предлагать решение проблем сегодня уже мало. Поставлять комплексные решения, превращать свойства в выгоду, помогать и снижать уровень риска — это базовые, важные, необходимые, но уже недостаточные функции бренда. Вдохновлять и дарить идеи — вот задача. Это другой уровень взаимоотношений с клиентом, основанный на взаимном доверии, настоящее партнерство».

Директор дивизиона «Промышленные жиры»
компании «РУСАГРО» Скобликов П. Ю.



«РУСАГРО» – сервисная компания

Инновационный и прикладной центры дивизиона «Промышленные жиры» занимаются разработкой новых продуктов и технологий, осуществляют технологическую поддержку, проводят обучение и делятся опытом на своем якорном предприятии — Саратовском жировом комбинате.

Мы ставим перед собой цель помогать нашим клиентам в реализации новых идей и в разработке новых продуктов, идти в ногу со временем и устанавливать взаимовыгодные отношения.

Наши жиры и маргарины полностью соответствуют новым стандартам качества ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», принятым в России. Стремление к здоровому образу жизни и выпуск функциональной и полезной продукции — одно из ключевых направлений центра разработки и инноваций компании «РУСАГРО».

Продукция бренда SOLPRO хорошо известна специалистам хлебопекарной, кондитерской и молочной отраслей. Качество — это основа продукции, разработанной нашими специалистами.

Нам доверяют, с нами советуются, с нами разрабатывают новое — вместе с нашими партнерами мы создаем успех!

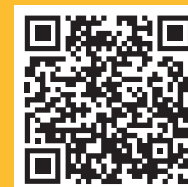
Мы создавали этот каталог с любовью и заботой о каждом нашем клиенте. Мы надеемся, что вам будет удобно им пользоваться и вы найдете всю необходимую вам информацию.

Мы всегда открыты для общения и будем рады проконсультировать вас по всем интересующим вопросам, касающимся продукта или технологии.

Команда «РУСАГРО»



Задайте интересующий вас вопрос на сайте www.solpro.ru или по телефону: +7 (999) 555-77-68



Мы на RuTube!



Смотрите наши видеоматериалы на канале YouTube

Solpro

Ключевой партнер
для профессионалов
пищевой
промышленности

Бренд промышленных жиров и маргаринов SOLPRO хорошо известен на рынке. Его продукция пользуется устойчивым спросом у производителей хлебобулочных, кондитерских изделий и молочной продукции как в России, так и за ее пределами.

Наша цель — создавать профессиональную среду взаимодействия с лидерами индустрии, чтобы вместе задать высокие стандарты производства и сервиса в пищевой индустрии. Наше понимание бренда мы формируем из трех ценностей (качество — сервис — экспертиза), которые влияют на конкурентоспособность и формирование доверия, помогают выстраивать эмоциональную связь с покупателями, завоевывая их внимание.

Мы со всей душой создавали этот каталог для того, чтобы вам было удобно им пользоваться. Тем не менее сложно поместить абсолютно всю информацию, поэтому мы будем рады ответить на все ваши вопросы лично. Вы можете задать ваш вопрос через сайт или позвонив нам в офис.



Воспользуетесь формой подбора ингредиента, перейдя по QR-коду.

60 %

времени сотрудники проводят со своими клиентами

504 клиента
17 в странах

SOLPRO — лидер масложировой отрасли, передовой российский бренд, создатель инновационных продуктов и технологий.

Solpro
Для профессионалов

Наша цель — оставаться лидером в области сервиса на рынке для своих клиентов и партнеров.

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

Присоединяйтесь к нашему профессиональному сообществу SOLPRO.EXPERT.



vk.com/solpro.expert



t.me/solpro_expert

**sol.
pro.**

Команда технологов

Знакомьтесь! Это наша звездная команда технологов сопровождения, которая всегда будет рядом с вами на производстве! Даст совет и поможет с внедрением новой продукции или усовершенствованием технологического процесса.

Мы готовы решать задачи любой сложности и поддержать вас и ваши идеи!

✓ Мы – одна команда!

✓ Мы – всегда с клиентом!

✓ Для нас нет ничего невозможного!



ВСТРЕЧАЙТЕ
НОВУЮ
ЛИНЕЙКУ

Solpro^o
CLEAN
&FREE

То, что особенно ценно

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN
&FREE

ЖИРЫ
И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА
КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

CLEAN & FREE

Экологичность, ЗОЖ, Good Feel, Health & Wellness* и даже Healthonism** — мегатренды нашего времени. Поэтому безопасность и прозрачность состава, где и из какого сырья произведены продукты, понимание их влияния на здоровье человека и совмещение приятного с полезным стали столь популярными в последнее время.

«Чистая этикетка» (Clean Label), честный и понятный состав, отсутствие определенных ингредиентов — это то, что ценят современные потребители, и то, к чему стремятся производители. Продукция SOLPRO предполагает

соответствие этим запросам, поэтому после исследования потребительских предпочтений была создана линейка продукции CLEAN&FREE, которая не содержит пальмового масла и добавок с E-кодами.

В линейку CLEAN&FREE вошли продукты, свободные от спорных, с точки зрения потребителя, ингредиентов: пальмового масла, трансжиров, пищевых добавок, искусственных красителей и ароматизаторов.

Согласитесь, это особенно ценно!

— ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ

Маргарины линейки CLEAN&FREE заменяют традиционные маргарины без потери качества и пересчета рецептуры. У новых продуктов высокие технологические характеристики.

— ДЛЯ МАРКЕТОЛОГОВ

Наша продукция линейки CLEAN&FREE поможет вам расширить ассортимент и завоевать новых потребителей, сторонников экостиля в питании. Новая линейка дает возможность производителю вывести на рынок свою продукцию с маркировкой «Чистая этикетка» и/или «Без содержания пальмового масла», ориентируясь на запросы потребителя.

— ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Из теста на основе жиров и маргаринов линейки CLEAN&FREE получаются великолепные, вкусные мучные кондитерские и хлебобулочные изделия. А главное, продукция сделана из отечественного сырья с отличной репутацией — из подсолнечного масла!

Жиры и маргарины производятся с использованием специальной технологии, не содержат трансжиров и соответствуют требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

* Good Feel, Health & Wellness — влияние продуктов на здоровье и хорошее самочувствие.

** Healthonism (от англ. health — «здоровье» и hedonism — «гедонизм») — совмещение приятного с полезным.



Инновационный продукт



Без пальмового масла



Без E-добавок



Для сторонников экостиля в питании

МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ SOLPRO CLEAN&FREE БЕЗ ПИЩЕВЫХ Е-ДОБАВОК

- маргарин для выпечки, 82% (33130)
- маргарин для слоеных изделий, 82% (33831, 33833, 331301)
- маргарин для песочных изделий, 82% (33824)
- заменители молочного жира, 99,7% (33715)

МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ SOLPRO CLEAN&FREE БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

- маргарин для выпечки, 82% (33128)
- маргарин для слоеных изделий, 82% (33839, 33132)
- маргарин для песочных изделий, 82% (33826),
- маргарин для кремов, 84% (33846)
- жир кондитерский для начинок, 99,7% (33956, 33958)
- заменители молочного жира, 99,7% (33716, 33730, 33731)

МАРГАРИНЫ SOLPRO CLEAN&FREE БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА И ПИЩЕВЫХ Е-ДОБАВОК

- маргарин для выпечки «Столовый с молочным вкусом и ароматом», 82% (33131)
- маргарин для песочных изделий, 82% (33827)

«С жирами без пальмового масла линейки Clean&Free бренда SOLPRO работать легко. Менять технологический процесс не потребовалось. При работе с маргарином не требуется дополнительного темперирования, он очень хорошо сбивается при температуре 10–12 градусов, что позволяет получить тесто, которое сохраняет эластичность».

Инженер-технолог компании «АКУЛЬЧЕВ» Ирина Краснова

Важно отметить, что при создании маргаринов линейки Clean&Free бренда SOLPRO используются исключительно натуральные красители, ароматизаторы, эмульгаторы.

Solpro
CLEAN & FREE



«Если мы говорим о партнерстве, то команда „РУСАГРО“ — одна из лучших. Всегда на связи, всегда помогут и советом, и делом! Надежная компания, делающая отличную продукцию»!

Руководитель отдела закупок
ООО «ЯСТРО»
Андрей Волков

01

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ

для кондитерской и хлебобулочной
промышленности

Специализированные маргарины для слоеных изделий.....14

Специализированные маргарины и шортенинги
для песочных и сбивных изделий.....18

Специализированные маргарины для крема 22

Универсальные жиры и маргарины для хлебобулочных
и мучных кондитерских изделий 26

Жиры специального назначения для производства
твердых начинок и сахаристых кондитерских изделий..... 32

Жиры специального назначения для производства
мягких и полутвердых начинок и сахаристых
кондитерских изделий..... 36

Специализированные маргарины для слоеных изделий

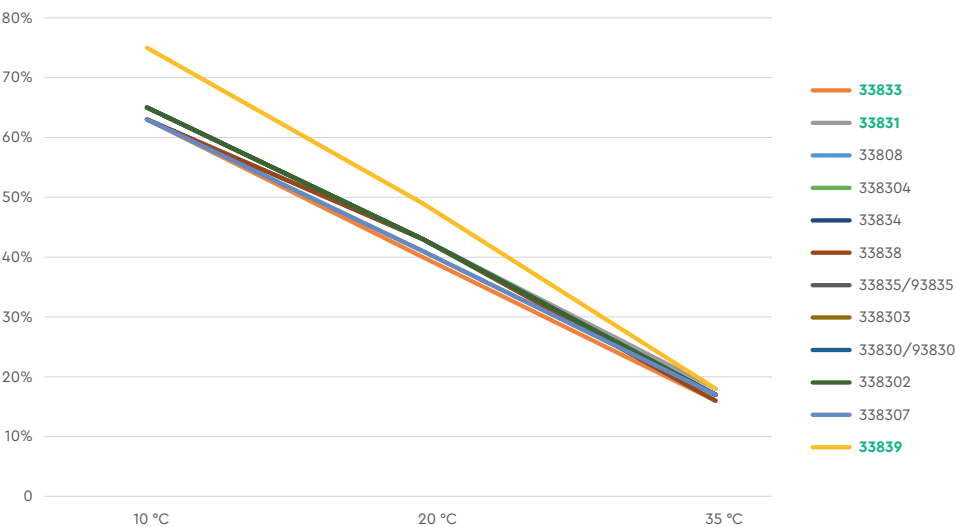
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяются при производстве всех видов слоеных изделий, включая изделия из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста, замороженных слоеных полуфабрикатов, круассанов, слоеного печенья и других изделий.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обладают высокой пластичностью.
- Не вытекают на стадии расстойки при производстве дрожжевых слоеных изделий.
- Распределяются равномерно при раскатке, не позволяя слипаться слоям теста на протяжении многократного слоения и раскатки.
- Обеспечивают высокий подъем с четко выраженной слоистостью и привлекательный внешний вид готовым изделиям.

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %			Температура плавления, °C
			10 °C	20 °C	35 °C	
338304	Светло-желтый	70	63	41	17	43-48
33808	Светло-желтый	70	65	43	16	43-48
33834	Желтый	75	63	43	16	44-48
33838	Желтый	75	63	43	16	44-48
33835/93835	Желтый	82	65	43	17	44-48
338303	Желтый	80	65	43	17	44-48
33830/93830	Желтый	82	65	43	17	44-48
338302	Желтый	80	65	43	17	44-48
33831 ^{CLEAN & FREE}	Белый, однородный по всей массе	82	65	43	18	44-48
33833 ^{CLEAN & FREE}	Белый, однородный по всей массе	82	63	40	16	44-48
33839 ^{CLEAN & FREE}	Желтый	82	75	52	20	43-46



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Для получения из слоеного теста готового изделия хорошего качества рекомендуется использовать маргарин для слоения не менее 30 % от массы муки в рецептуре.

Для удобства использования маргарина в промышленных условиях существует различная фасовка:

- монолит без нарезки;
- монолит со струнной резкой на пласты по 1 кг;
- пласты по 2 кг, каждый пласт упакован в пленку.

33830/93830, 338302, 33835/93835, 338303 (80–82 %) Высокожирные маргарины для слоения, которые обладают широким диапазоном рабочих температур и высокой пластичностью, устойчивы к механическим воздействиям, не впитываются в тесто. Обеспечивают готовому изделию хороший подъем и привлекательный внешний вид. Не оставляют неприятного салистого послевкуся. Быстро темперირується в условиях цеха, что позволяет в зимний период сократить время подготовки маргарина к использованию. Рекомендованы для использования при производстве замороженных полуфабрикатов.

33834, 33838, 338304, 338308 (60–70–75 %) Маргарины для слоения пониженной жирности. Могут использоваться как альтернатива маргаринам для слоеного теста 82 %. Специально подобранный рецептурный состав и технология производства позволяют получить маргарины с высокими функциональными свойствами. Использование маргаринов этой группы позволяет производителю получить дополнительный экономический эффект без потери качества готового продукта.



33839 CLEAN&FREE (82 %) Специализированный высокожирный маргарин без содержания пальмового масла. Применяется при производстве дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других слоеных изделий.



33831, 33833 CLEAN&FREE (82 %) Высокожирный маргарин без Е-добавок (с «чистой этикеткой»). Не содержит гидрогенизированных жиров, эмульгаторов, искусственных красителей и антиоксидантов. Позволяет разрабатывать продукцию для здорового питания. Маргарин обладает пластичностью, устойчив к механическим воздействиям.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
33808 338302 33834	От – 20 до 0 вкл.	12	Короб из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в пленку Масса нетто: 10 кг Пласт – 380 x 286 x 20 мм	Палета: 88 коробов Масса нетто: 880 кг Масса брутто: 911,24 кг
33830/93830	От + 1 до + 6 вкл.	10		
33831 33839	От + 7 до + 15 вкл.	4		
338303 33838	От – 20 до + 20 вкл.	12	Короб из гофрированного картона, выстланный пергаментом. Монолит, струнная нарезка на пласты по 1 кг Масса нетто: 10 кг Блок – 320 x 212 x 160 мм Пласт – 320 x 212 x 16 мм	Палета: 77 коробов Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
	От – 20 до 0 вкл.	12		
	От + 1 до + 6 вкл.	10		
33835/93835	От + 7 до + 15 вкл.	4	Монолит без нарезки, обернут в пленку. Короб из гофрокартона. Блок – 320 x 212 x 160 мм	Палета: 77 коробов Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
338304	От – 20 до + 20 вкл.	12		
	От – 20 до 0 вкл.	12		
33833	От + 1 до + 6 вкл.	10	Монолит без нарезки, обернут в пленку Короб из гофрокартона Блок – 320 x 212 x 160 мм	Палета: 77 коробов Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
	От + 7 до + 15 вкл.	4		

ПАМЯТКА: СООТНОШЕНИЯ ЖИРНОСТИ И УПАКОВКИ

М.Д.Ж., %	Пласт, 2 кг	Монолит	
		Нарезка, 1 кг	Без нарезки
70	33808		338304
75	33834	33838	
80	338302	338303	
82	33830 33831 без «Е» 33839 без пальмы	33835	33833 без Е

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188–2013.

Специализированные маргарины и шортенинги для песочных и сбивных изделий

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для выпечки высококачественных мучных кондитерских изделий из песочного теста, песочного печенья различных видов (в том числе типа «Курабье»), песочных полуфабрикатов и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает сбивание маргарина или жира с сахаром или сахарной пудрой.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обеспечивают высокие органолептические показатели готовой продукции (приятный вкус и аромат, золотистый цвет) в течение всего срока годности.
- Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы позволяют получить хороший внешний вид готового изделия, равномерную пористость.
- Позволяют получить пышную, насыщенную воздухом массу за счет высокой способности к аэрированию.
- Обеспечивают увеличение объема и рассыпчатую структуру готового изделия.
- Обладают высокой технологичностью, обеспечивают хорошую формовку теста ручным и механизированным способами.



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33820/93820

Маргарин для песочных изделий благодаря специально подобранной жировой основе и эмульгаторам способствует созданию мелкодисперсной системы, равномерному распределению маргарина среди других рецептурных компонентов.

33824 CLEAN&FREE

Маргарин для песочных изделий, не содержащий Е-добавок («чистая этикетка»).

33826 CLEAN&FREE

Высокожирный маргарин для песочных изделий, не содержащий пальмового масла. Мягкая консистенция позволяет взбивать маргарин без предварительного темперирования, при температуре 10–12 °С.

33827 CLEAN&FREE

Высокожирный маргарин для песочных изделий без пальмового масла, гидрогенизированных жиров, пищевых добавок (эмульгаторов, красителей, ароматизаторов). Имеет «чистую этикетку», что позволяет использовать маргарин при производстве кондитерских изделий для здорового питания.

33991

Шортенинг для выпечки обладает высокой способностью к аэрации, за счет этого придает песочному тесту пышную и воздушную структуру. Тесто дольше сохраняет качественные характеристики даже при интенсивной механической обработке. Шортенинг имеет более длительный срок хранения по сравнению с маргарином, что дает возможность увеличить срок годности готовых изделий.

Solpro
CLEAN
&FREE

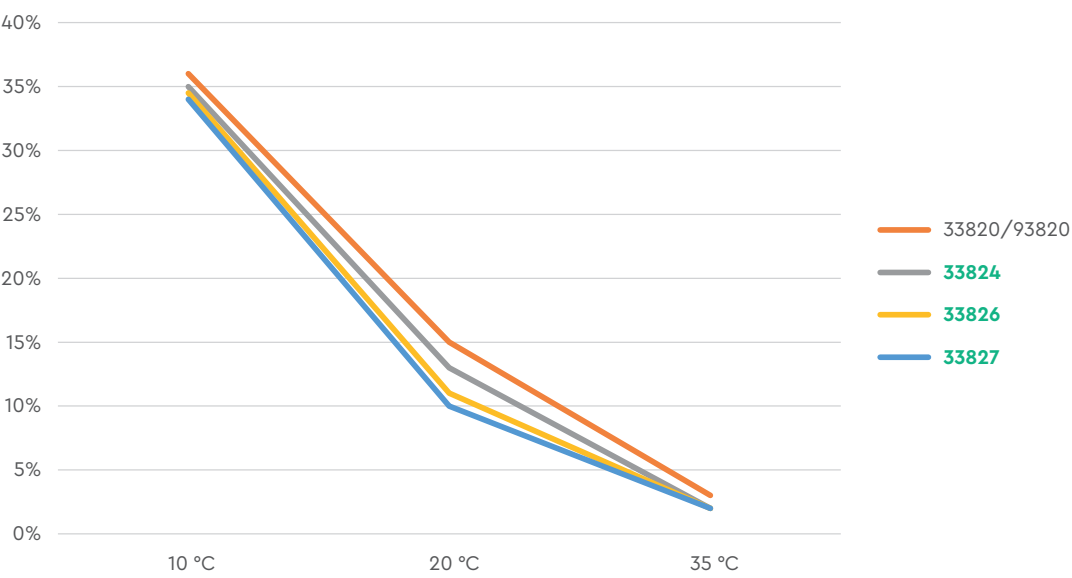
Solpro
CLEAN
&FREE

Solpro
CLEAN
&FREE

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ SOLPRO
ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %			Температура плавления, °C
		10 °C	20 °C	35 °C	
33820/93820	82	34–38	14–17	2–4	33–36
33824 CLEAN & FREE	82	32–34	12–16	2–4	31–37
33826 CLEAN & FREE	82	28–32	9–13	2–4	33–38
33827 CLEAN & FREE	82	28–32	9–13	2–4	33–38

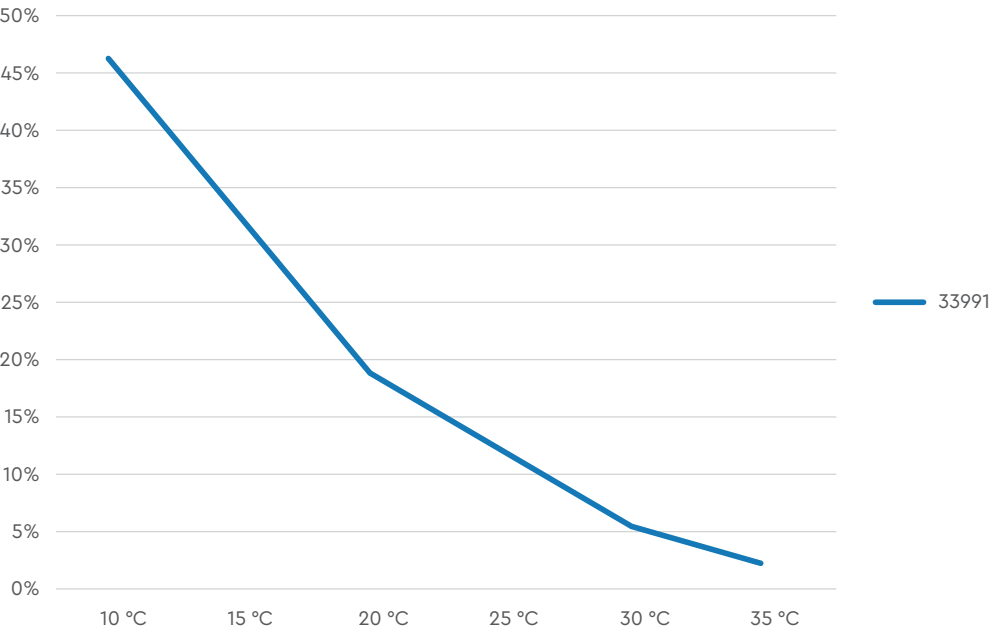
СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %
МАРГАРИНЫ



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ШОРТЕНИНГА SOLPRO
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °C
			10 °C	20 °C	30 °C	35 °C	
33991	Желтый	99,7	44–47	17–20	4–7	Max 4	33–37

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %
ШОРТЕНИНГ



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
33820/93820 33824 CLEAN & FREE 33826 CLEAN & FREE 33827 CLEAN & FREE	От – 20 до + 20 вкл.	12	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 815,75 кг
	От – 20 до 0 вкл.	24			
33991	От + 0 до + 6 вкл.	20			
	От + 6 до + 20 вкл.	12			

Маргарины соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188–2013. Жиры соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 00333546–018–2017.

Специализированные маргарины для крема

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Изготовление крема и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле и других кондитерских изделий.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Имеют высокую аэрирующую способность.
- Прекрасно удерживают различные сиропы при производстве крема.
- Обеспечивают однородную структуру и стабильный подъем при сбивании.
- Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, имеет гладкую и блестящую поверхность.
- Сохраняют структуру и свойства полученного крема при хранении готовых изделий.
- Обеспечивают высокие органолептические свойства готового крема.



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33840/93840
Маргарин для крема обладает отличной способностью к сбиванию и связыванию большого количества рецептурной жидкости.

33846 CLEAN&FREE
Маргарин для крема без содержания пальмового масла. Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ SOLPRO ДЛЯ КРЕМА

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %			Температура плавления, °C
		10 °C	20 °C	35 °C	
33840/93840	84	42-46	16-21	2-5	35-38
33846 CLEAN & FREE	84	28-32	9-13	2-4	33-38

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN & FREE

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО

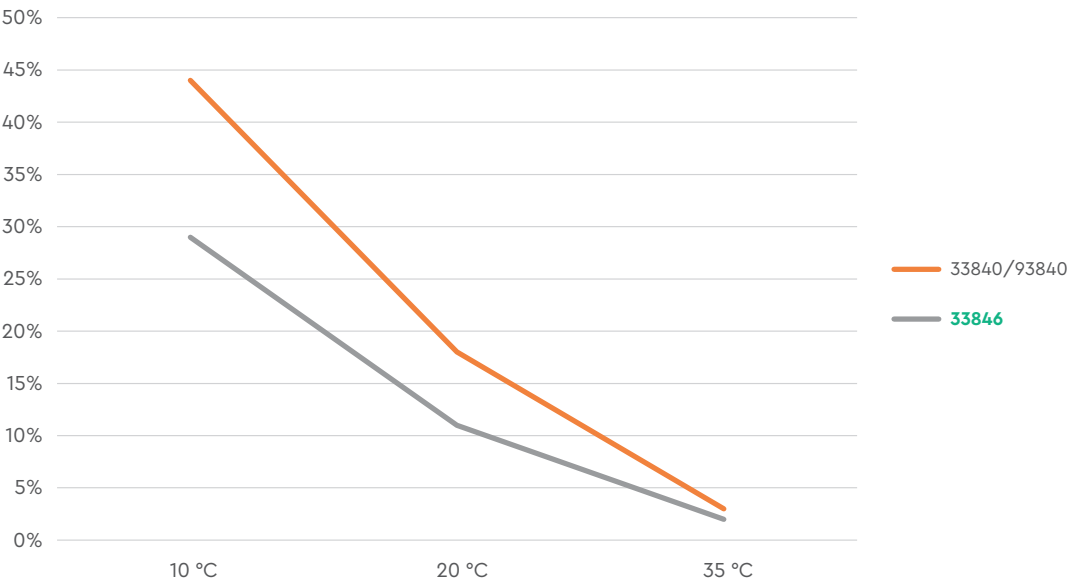
ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
33840/93840 33846	От – 20 до + 20 вкл.	12	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 815,75 кг

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188–2013.



Универсальные жиры и маргарины для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

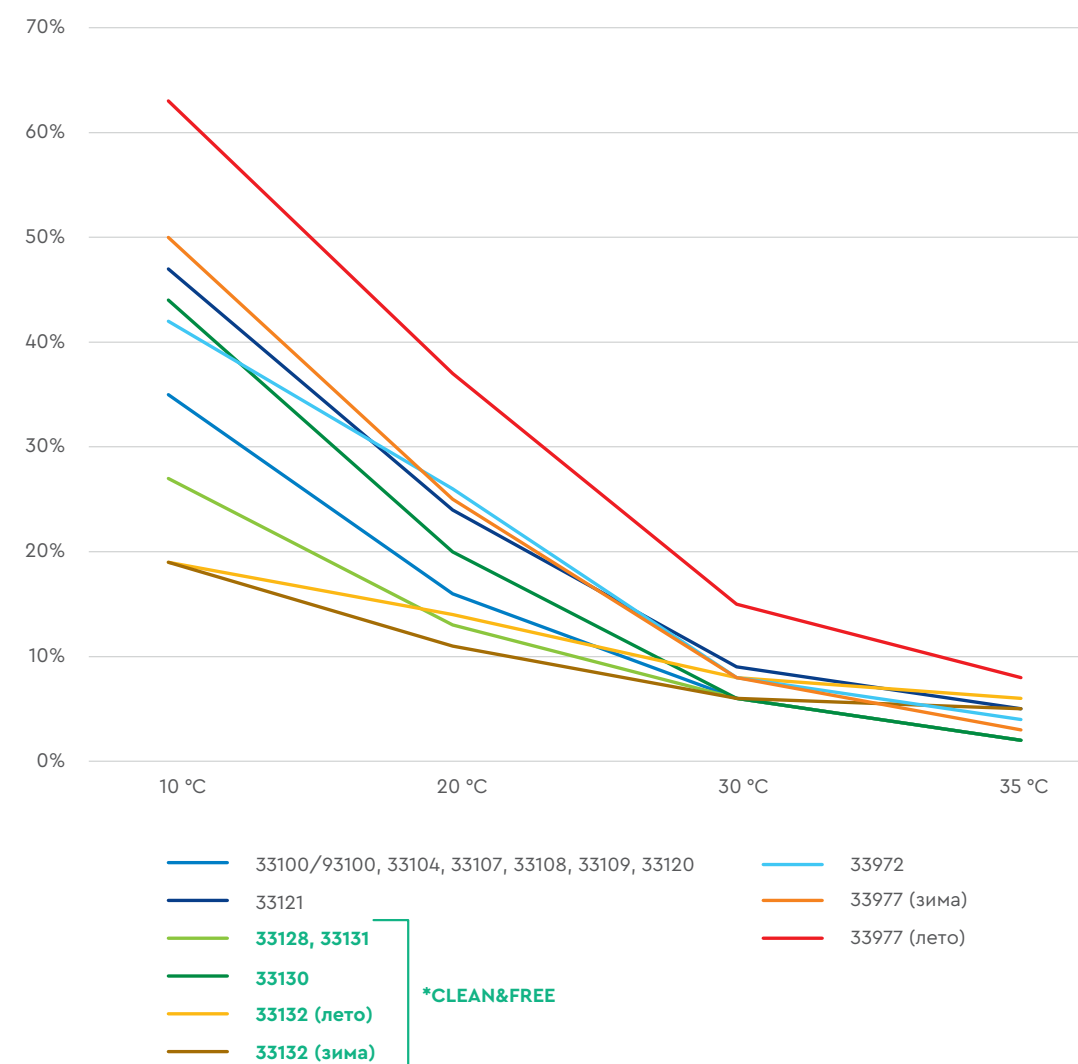
Применяются при производстве хлебобулочных изделий (хлеба, булочек, баранок и т. д.) и широкого спектра мучных кондитерских изделий (все виды печенья, пряников, кексов и коврижек).

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Позволяют получить хлебобулочные и кондитерские изделия с хорошим объемом, равномерной пористостью мякиша, приятным вкусом и ароматом.
- Увеличивают период свежести хлебобулочного изделия.
- Улучшают реологические свойства (упругость, растяжимость, эластичность) и газоудерживающую способность теста, вследствие чего изделие приобретает пышную и мягкую структуру.
- Использование маргаринов и жиров в рецептуре облегчает механическую обработку теста.
- Повышают энергетическую ценность продукта.
- Обеспечивают получение устойчивой эмульсии и однородной пластичной массы.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫХ МАРГАРИНОВ И ЖИРОВ



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ
МАРГАРИНОВ

33100/93100, 33120 (82 %)
Маргарин «Столовый с молочным вкусом и ароматом» подходит для применения в производстве мучных кондитерских изделий, технология которых предполагает сбивание маргарина с сиропом или сахаром. Отлично связывают рецептурную жидкость. Широко используются в хлебобулочном производстве.

33121 (82 %)
Маргарин «Столовый для выпечки» применяется при изготовлении изделий из песочно-раскатного теста.

33107, 33109 (80–82 %)
Маргарины «Столовый особый с молочным вкусом и ароматом» рекомендованы для производства широкого спектра хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, технология которых не предусматривает сбивание маргарина с сиропом или сахаром. Способствуют улучшению реологических свойств теста. Изделия с использованием маргаринов этой группы обладают приятным ароматом и привлекательным внешним видом.

33104, 33108 (60–75 %)
Маргарины с пониженным содержанием жира, по остальным физико-химическим показателям и потребительским свойствам аналогичные маргаринам «Столовый особый с молочным вкусом и ароматом». Отличаются массовой долей жира, что позволяет производителю получить оптимальное соотношение цены и качества готовых изделий.

33128 CLEAN&FREE (82 %)
Маргарин «Столовый с молочным вкусом и ароматом» выделяется из группы столовых маргаринов тем, что производится без использования пальмового масла и его фракций. Маргарин рекомендован для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, технология которых не предусматривает сбивание маргарина. Беспальмовый маргарин отличается мягкой консистенцией, что позволяет использовать его без предварительного темперирования, при температуре 10–12 °С.

33130 CLEAN&FREE (82 %)
Маргарин «Столовый для выпечки». Маргарин не содержит пищевых добавок с Е-кодом. Подходит для применения в производстве мучных кондитерских изделий, технология которых предполагает сбивание маргарина с сиропом или сахаром. Отлично связывает рецептурную жидкость. Широко используется в хлебобулочном производстве.



33131 CLEAN&FREE (82 %)
Маргарин «Столовый с молочным вкусом и ароматом». Маргарин не содержит пищевых добавок с Е-кодом и пальмового масла и его фракций. Рекомендован для производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Имеет мягкую консистенцию и не требует предварительного темперирования.

33132 CLEAN&FREE (82 %)
Маргарин содержит в своем составе только подсолнечное масло (без пальмового масла). Рекомендован для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ
СТОЛОВОЙ ГРУППЫ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
		10 °С	20 °С	30 °С	35 °С	
33100/93100	82	35	16	6	2	33–38
33104	60	35	16	6	2	33–38
33107	82	35	16	6	2	33–38
33108	75	35	16	6	2	33–38
33109	82	35	16	6	2	33–38
33120	82	35	16	6	2	33–38
33121	82	47	24	9	5	35–38
33128 [•] CLEAN &FREE	82	27	13	6	2	34–38
33130 [•] CLEAN &FREE	82	44	20	6	2	33–38
33131 [•] CLEAN &FREE	82	27	13	6	2	33–38
33132 [•] CLEAN &FREE (лето)	82	19	14	8	6	42–46
33132 [•] CLEAN &FREE (зима)	82	19	11	6	5	42–46

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ
УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ

33972, 33977 (99,7 %)
Универсальные жиры специального назначения используются при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Рекомендованы для изготовления изделий, технология которых предусматривает введение жировых продуктов в расплавленном виде (пряники, овсяное печенье). Преимущество жиров в сравнении с маргаринами — это низкое содержание влаги в продукте. Применяя жиры в производстве мучных кондитерских изделий, при соблюдении определенных условий возможно увеличить сроки годности готовой продукции.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ
СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °C
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	
33972	99,7	47–57	36–44	23–29	13–18	6–10	2–6	35–39
33977 (зима)	99,7	47–53	35–40	23–27	12–16	5–10	0–5	33–36
33977 (лето)	99,7	60–65	48–52	35–39	23–26	14–17	7–10	37–41



СРОКИ ГОДНОСТИ, ТЕМПЕРАТУРЫ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
МАРГАРИНОВ

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
33100/93100 33107 33109 33120 33121 33128 33130 33131 33132	От – 20 до +20 вкл.	12	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
	От – 20 до 0 вкл.	12			
33104 33108	От + 1 до + 6 вкл.	10			
	От + 7 до + 15 вкл.	4			

СРОКИ ГОДНОСТИ, ТЕМПЕРАТУРЫ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
33972 33977	От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом	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			

Маргарины соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188–2013. Жиры соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 00333546–018–2017.

Жир специального назначения для производства твердых начинок и сахаристых кондитерских изделий

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для промышленного использования при производстве твердых и полутвердых масс и начинок типа «пралине», кондитерской глазури нелауринового типа и корпусов конфет, для склейки печенья типа «сэндвич», карамели и ириса.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Специализированный твердый жир является структурообразователем в сахаристых кондитерских изделиях.
- Обеспечивает стабильную структуру изделий в процессе их хранения и на протяжении срока годности.
- Не вызывает поседения при хранении.
- Хорошо сочетается с орехами.



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33960, 33969

Обеспечивают высокую скорость кристаллизации, придают готовому кондитерскому изделию твердую структуру. Обладают высокой совместимостью с какао-маслом, молочным жиром, ореховыми маслами. Снижает риск «поседения» при хранении. Обеспечивают оптимальное высвобождение вкуса и запаха в готовом изделии. Содержание лауриновой кислоты менее 1%, что исключает риск проявления «мыльного» привкуса. Предназначены для использования при производстве пралиновых масс и конфет, жировой глазури, жировых начинок, а также для производства корпусов конфет (формовка в виде «жгута» или «купола»).

33962

Обеспечивает необходимую структуру пралиновым массам, кондитерским плиткам, глазурям и т. д. Обладает высокой скоростью застывания, что облегчает работу производства в летний период при высоких температурах окружающей среды. Начинки на основе этого жира подходят для глазирования шоколадом и глазурями на основе жиров-эквивалентов.

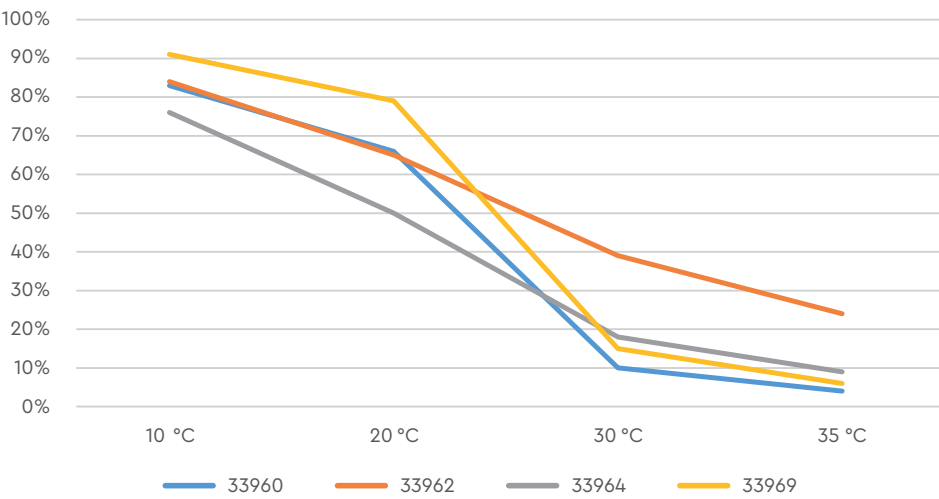
33964

Предназначен для промышленного использования при производстве шоколадных изделий, глазури, карамели, ириса, корпусов шоколадных конфет, начинок. Жир является структурообразователем в сахаристых кондитерских изделиях. Не вызывает поседения при хранении, придает изделиям блеск. Придает готовому шоколадному изделию ломкую, хрупкую структуру.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЖИРА СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °C
		10 °C	20 °C	30 °C	35 °C	
33960	99,7	83	66	10	4	не более 36
33962	99,7	84	65	39	24	40–43
33964	99,7	76	50	18	9	40–43
33969	99,7	91	79	15	6	не более 36

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
33960	От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем	Палета: 40 коробов
33962					
33964	Свыше 0 до + 6 вкл.	20	Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом	Масса нетто: 20 кг	Масса нетто: 800 кг
33969					
	Свыше + 6 до + 20 вкл.	12			Масса брутто: 814 кг

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 00333546–018–2017.



ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN & FREE

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

Жир специального назначения
для производства мягких
и полутвердых начинок
и сахаристых кондитерских изделий

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Начинки для шоладно-вафельных тортов.
- Прослойки для рулетов, бисквитов, печенья.
- Конфеты типа «ирис».
- Пралиновые массы.
- Мягкие, пластичные и полутвердые начинки для конфет.
- Начинки для конфет типа «ассорти».

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

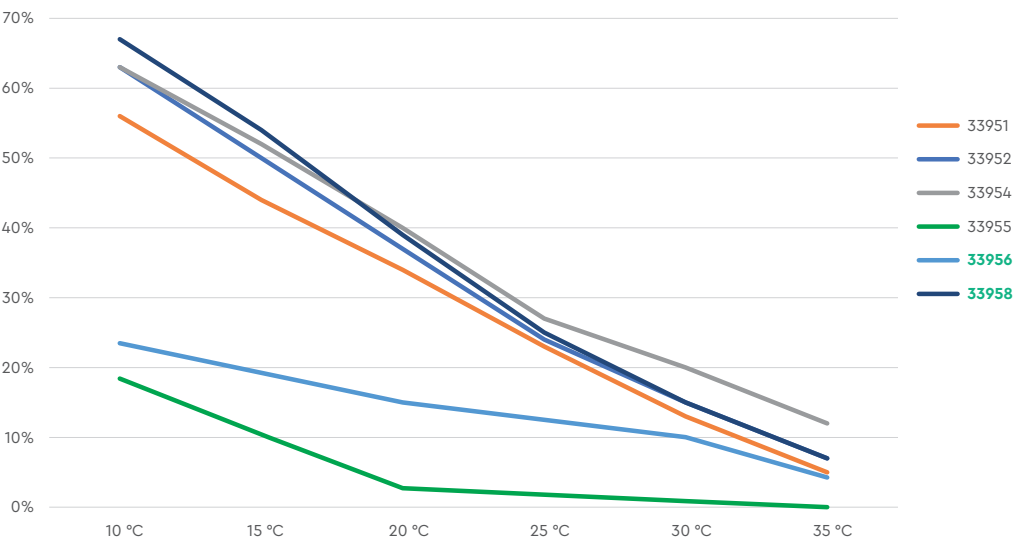
- Имеют высокую аэрирующую способность, что придает дополнительный объем начинке.
- Позволяют получить начинку с нежной структурой.
- Обеспечивают хорошую адгезию при формировании вафельных пластов (вафельные листы не смещаются и сохраняют свои свойства).
- Обладают оптимальной скоростью кристаллизации.
- Обеспечивают высокие органолептические показатели изделиям.



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ЖИРОВ ДЛЯ НАЧИНОК

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °C
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	
33951	99,7	52-60	42-47	30-36	20-25	11-17	5-10	37-40
33952	99,7	60-65	48-52	35-39	23-26	14-17	7-10	37-41
33954	99,7	60-67	-	38-42	-	18-22	12-17	40-42
33955	99,7	14-24	5-15	2-4	0-3	0-2	0	20-25
33956 CLEAN &FREE	99,7	20-26	-	13-19	-	8-12	0-9	44-47
33958 CLEAN &FREE	99,7	65-69	53-55	37-40	23-27	13-16	7-10	37-40

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



РАЗЛИЧИЯ ПРОДУКТОВ МЕЖДУ СОБОЙ В ГРУППЕ

33951
Начиночный жир полутвердого типа. Обладает мягкой при комнатной температуре консистенцией, которая позволяет обеспечить равномерное распределение воздуха в начинке. Предназначен для производства умеренно плотных начинок, пластичных кондитерских масс, начинок для конфет «ассорти» и полых вафель. Также рекомендуется использовать в приготовлении начинок для прослойки рулетов и бисквитов.

33952
Начиночный жир полутвердого типа имеет средние показатели твердости, предназначен для изготовления полутвердых начинок и масс для шоколадно-вафельных изделий. Обеспечивает необходимые адгезионные свойства для скрепления вафельных листов. Жир хорошо аэрируется, что позволяет его использовать при производстве сбивных масс.

33954
Начиночный твердый жир, который предназначен для производства вафельных начинок, бисквитных изделий, шоколадно-вафельных тортов, а также для прослойки рулетов и бисквитов. Обеспечивает хорошую адгезию при формировании вафельных пластов (быстрая кристаллизация жировой начинки, исключает смещение вафельного пласта при нарезке изделий). Обеспечивает нежный приятный вкус начинке. Хорошо аэрируется, придает дополнительный объем начинке.

33955
Специализированный начиночный жир нелауринового типа. Используется для производства мягких, нежных жировых и пралиновых начинок для конфет типа «Ассорти». Подходит для использования при производстве конфет на классических линиях, «One-Shot», «Холодный штамп». Обеспечивает нежный, приятный вкус начинке.

33956 CLEAN&FREE
Начиночный кондитерский мягкий жир нелауринового типа. Подходит для производства мягких конфет, кондитерских паст. Не содержит пальмового масла и его фракций.

33958 CLEAN&FREE
Начиночный кондитерский полутвердый жир нелауринового типа. Подходит для производства вафельных начинок и конфет и т. д. Не содержит пальмового масла и его фракций.



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	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			



02

ЗАМЕНИТЕЛЬ МАСЛА КАКАО РОР-ТИПА

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN
& FREE

ЖИРЫ
И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА
КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

Заменитель масла какао POP-типа

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для использования при производстве кондитерских глазурей, кондитерских плиток, полых фигур, корпусов шоколадных конфет и других кондитерских изделий. Высокая совместимость с какао маслом (до 25 %) дает возможность в рецептурах использовать все виды какао продуктов.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Имеет оптимальную скорость кристаллизации.
- Высокая совместимость с какао маслом (до 25 %) дает возможность использовать его в начинках конфет, глазированных шоколадной глазурью.
- Позволяет использовать в конечном изделии все виды какао-порошка, молочных продуктов и какао-тертого.
- Содержание лауриновой кислоты менее 1 % исключает риск проявления «мыльного» привкуса.
- Обеспечивает высокую технологичность при производстве конфет методом отливки за счет хорошей усадки при охлаждении.
- Способствует хорошему освобождению аромата и придает блеск изделиям.
- Содержание трансизомеров жирных кислот до 2 %.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Выбор кондитерской глазури сложный вопрос для любого предприятия. В зависимости от требования к конечному продукту, особенностей оборудования, корпуса изделий, позиционирования на рынке, сроков годности, удобства работы и т. д. На данный момент все виды кондитерской глазури разделяются на две большие группы:

- лауриновая (на основе ЗМК лауринового типа). В качестве основы используется полностью гидрогенизированное фракции кокосового или пальмоядрового масла.
- нелауриновая (на основе ЗМК нелауринового типа, эквивалента, ЗМК POP типа). В качестве основы используются: пасло пальмовое, его фракции, гидрогенизированные жидкие масла (подсолнечное).

В последнее время на рынке появилось ЗМК смешанного типа, но по своим свойствам глазурь относится к лауриновой группе.

Каждая группа имеет свои особенности работы, рекомендованную область использования и отличия. Основным отличиями являются: требования к какао-продуктам, сроки годности, влажность покрываемого корпуса, совместимость с сырьевыми ингредиентами, технологические параметры работы и т. д.

С 2026 г. согласно требованиям ТР ТС будет запрещено использовать ЗМК нелауринового нетемперированного типа, из-за ограничения трансизомеров жирных кислот. Данная группа широко используется при производстве пралиновых конфет и нелауриновых глазурей. В качестве альтернативы РУСАГРО предлагает новый нелауриновый ЗМК POP-типа.



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗМК 33946

Особенности использования	ЗМК смешанного типа	ЗМК нелауринового нетемперированного типа	ЗМК POP-типа	ЗМК лауринового типа	Эквивалент масла-какао
Особые требования к какао-продуктам	✓			✓	
Конфеты с высокой влажностью		✓	✓		✓
Требуют темперирования			✓*		✓
Наличие трансизомеров жирных кислот		✓			
Нет ограничений на наличие ореховых масел		✓	✓		✓
Выраженная колкость глазури	✓			✓	
Риск возникновения мыльного привкуса	✓			✓	

* – в зависимости от рецептур

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ЗМК POP-ТИПА

По сравнению с ЗМК лауринового типа	По сравнению с ЗМК нелауринового типа	По сравнению с ЗМК смешанного типа
• Нет ограничений на использования какао-продуктов • Нет ограничений на влажность покрываемого корпуса конфет • Нет образования мыльного привкуса • Свободное использование на производстве пралиновых конфет • Нелауринового типа, нет образование эвтектической смеси	• Отсутствие трансизомеров • Совместимость с маслом какао не менее 25 % • ОТЛИЧИЯ: на некоторых рецептурах с большим содержанием какао-тёртого или натурального какао-порошка глазурь может требовать темперирования	• Использование любых видов какао-порошка и какао-тёртого • Нелауринового типа, нет образование эвтектической смеси • Свободное использование на производстве пралиновых конфет • Нет ограничений на влажность покрываемого корпуса конфет



ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN & FREE

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

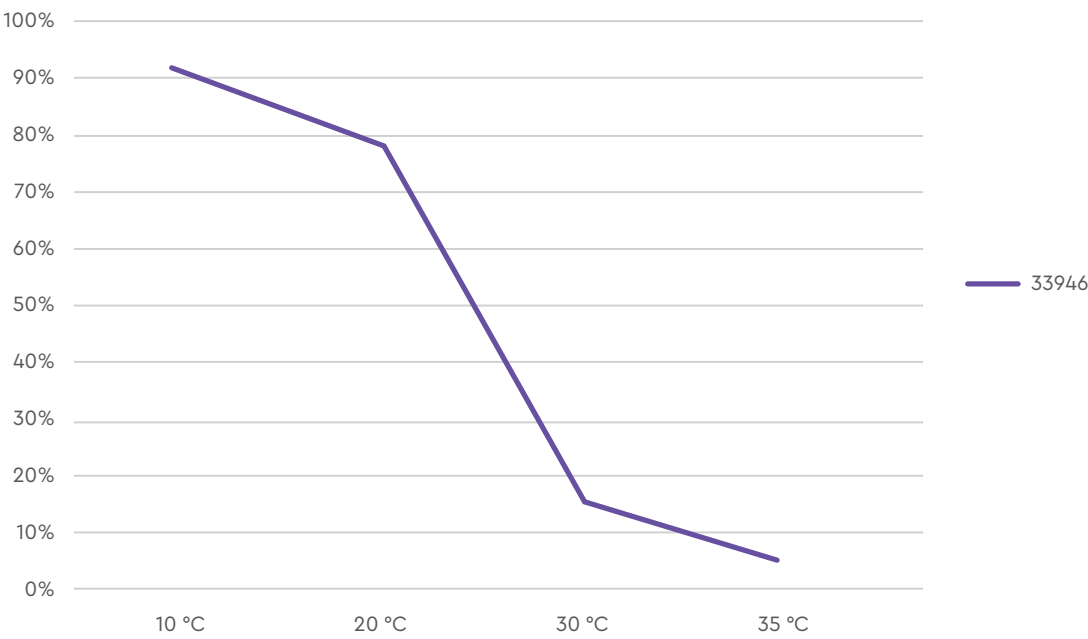
ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗАМЕНИТЕЛЯ МАСЛА
КАКАО POP-ТИПА

Код продукта 53555	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %					Температура плавления, °C
		10 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	
33946	99,9	88-95	76-83	10-21	2-10	33-36	33-35

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код продукта 53555	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °C	Сроки годности, мес.			
33946	От - 20 до + 20 °C	12	При постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности не более 70 %	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком- вкладышем. Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг





«15 лет непрерывного сотрудничества — это сильно. Очень рады, что у нас есть такой надежный партнер. Отдельное спасибо менеджерам за гибкий подход в самых сложных ситуациях».

Начальник отдела снабжения
кондитерской фабрики «БРЯНКОНФИ»
Ольга Комарова

03

ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN
& FREE

ЖИРЫ
И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА
КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

Пасты для сбивания SOLPRO

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Обеспечивают большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия.
- Сокращают расход яйцепродуктов до 50 % и расход масложировых продуктов до 10 % по сравнению с классической рецептурой.
- Сокращают время сбивания или приготовления бисквитной массы до 10–15 минут.
- Позволяют вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара.
- Позволяют замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий.
- Готовые изделия имеют эластичную структуру, меньше крошатся при нарезании, хорошо поддаются пропитке и наполнению кремами.

Рекомендуемая дозировка составляет 2,0–2,5 % к массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ

- Предотвращают кристаллизацию сахарозы.
- Замедляют процесс высыхания конфет.

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3–0,5 % к массе полуфабриката.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ И ПРЯНИКОВ

- Повышают пластичность теста, что улучшает качество его формования.
- Сокращают расход яйцепродуктов до 50 % и расход масложировых продуктов до 10 % по сравнению с классической рецептурой.
- Улучшают структуру, пористость и объем готовых изделий, сохраняют их рассыпчатость.
- Повышают степень эмульгирования жира в тесте, чем обеспечивают равномерную консистенцию теста и стабильность эмульсии.
- Обеспечивают отсутствие эффекта затягивания теста при производстве отсадного печенья.
- Увеличивают срок сохранения свежести и качества готовой продукции.

Рекомендуемая дозировка составляет 1,5–2,0 % к массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (слоеного теста, блинчиков, пельменей, вареников)

- Повышают пластичность теста.
- Удерживают влагу в изделии во время дефростации, способствуя сохранению первоначальных качественных показателей изделия.
- Улучшают структуру готового полуфабриката.
- Предотвращают растрескивание поверхности изделий при низкотемпературном хранении.

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3–0,5 % к массе теста.



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Пасты для сбивания SOLPRO — это комплекс пищевых эмульгаторов в пастообразной форме.

38001
Комплексная пищевая добавка «Паста SOLPRO для сбивания». Специально подобранные компоненты обеспечивают наилучшее сочетание цены и качества.

38002
Комплексная пищевая добавка «Паста SOLPRO бисквитная». Благодаря оптимальной концентрации эмульгаторов паста обладает повышенной аэрирующей способностью.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Упрощают технологический процесс производства.
- Позволяют снизить себестоимость изделий за счет снижения закладки яиц, жира и добавления воды при сохранении всех вкусовых качеств.
- Увеличивают объем сбиваемой массы.
- Значительно сокращают время сбивания. Применяются на производственных линиях непрерывного процесса.
- Способствуют сохранению свежести за счет лучшего связывания влаги.
- Не содержат искусственных подсластителей.

Показатель	Значение	
Запах	Слабый, свойственный данному продукту	
Цвет	38001	Кремовый с перламутром / с легким серым оттенком, однородный по всей массе
	38002	Прозрачный с перламутром, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2) °С	38001	Пастообразная, допускаются мелкие пузырьки воздуха в массе и наличие на поверхности пены
	38002	Консистенция гелеобразная/тягучая. Допускаются мелкие пузырьки воздуха
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	38001	52
	38002	70
рН	8,5–9,5	

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес		
38001	От 0 до + 25 вкл.	9	Пластиковое ведро Масса нетто: 10 кг	Палета: 44 пластиковых ведра Масса нетто: 440 кг Масса брутто: 457 кг
38002				

Соответствуют ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», производятся по СТО 00333546-028-2019.



04

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

Высокоолеиновое подсолнечное масло..... 70

Масла смесовые для фритюра..... 74

Фритюрный жир 76

«Выражаем искреннюю признательность коллективу „РУСАГРО“ за длительное и плодотворное сотрудничество наших компаний. Ваша высокопрофессиональная работа, клиентоориентированность, индивидуальный подход, оперативное реагирование и конкурентные цены во многом способствовали динамичному развитию нашего сотрудничества. Уверены, что дальнейшее сотрудничество будет таким же успешным и перспективным для всех нас».

Коммерческий директор
ООО «ТРИЭР ЦЕНТР»
Ольга Гончарова

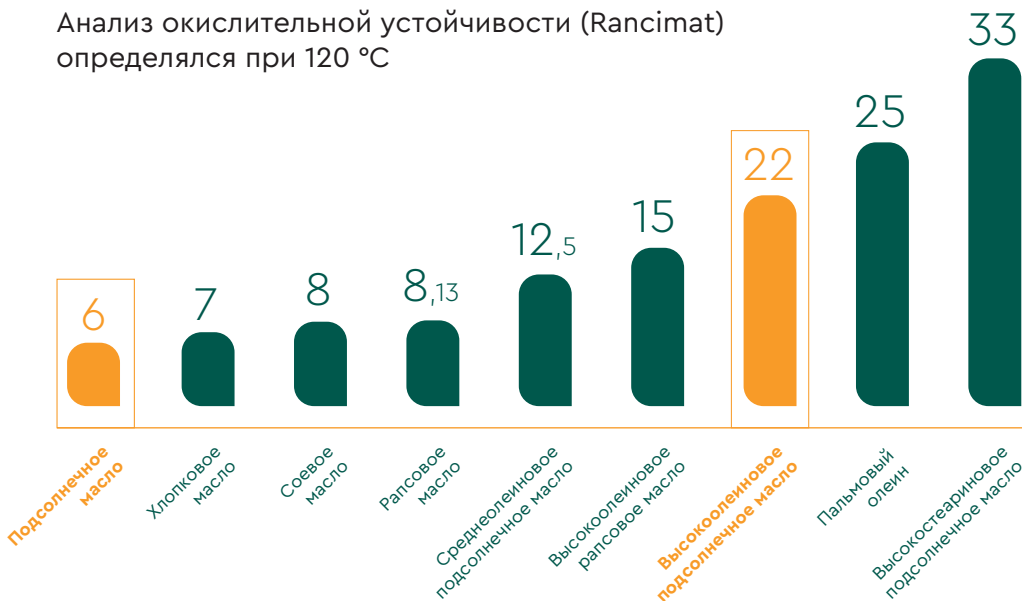
Высокоолеиновое подсолнечное масло

ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ «ВЫСШИЙ СОРТ» (ВОМ)

Представляет собой масло, полученное из специальных сортов подсолнечника. Высокое содержание олеиновой кислоты (не менее 75 %) обеспечивает более высокую окислительную стабильность по сравнению с обычным подсолнечным маслом. Продукт имеет чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, без постороннего привкуса и запаха. Производится из отборного натурального сырья. Не содержит ГМИ (генно-модифицированных источников). Производится по СТО 44585852-001-2020.

ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ РАЗЛИЧНЫХ МАСЕЛ

Анализ окислительной устойчивости (Rancimat) определялся при 120 °С



ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ МАСЛО

Вид подсолнечного масла, обладающий дополнительными функциональными свойствами:



Высокоолеиновое подсолнечное масло

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Хлеб и хлебобулочные изделия (сушки, соломка, сухарики).
- Рыбные консервы и пресервы.
- Мучные кондитерские изделия (кексы, мафины, крекеры, сахарное и сдобное печенье и т. д.).
- Снековые изделия.
- Зерновые завтраки.
- Продукты для детского питания и пожилых людей.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

- Сокращение технологического цикла (исключается стадия расплавления твердых жиров).
- Усиливает ощущение «сочности» в выпеченных изделиях (кексы, бисквиты, мафины).
- Придает поверхности гляцевый вид (опрыскивание крекеров, затяжного печенья и т. д.).
- Способствует хорошему высвобождению вкуса и аромата, что позволяет сокращать дозировки вкусоароматических компонентов.
- Отличается низким содержанием насыщенных жирных кислот, отсутствием трансизомеров жирных кислот, при этом обеспечивает такой же уровень устойчивости к окислению, который обычно достигается при частичной гидрогенизации.
- Способствует увеличению сроков годности готовых изделий.



ПРИМЕНЕНИЕ ВОМ

Высокоолеиновое подсолнечное масло рекомендуется для обжарки пончиков, донатсов, берлинеров, пирожков, беляшей, хвороста, аппетайзеров, для приготовления картофеля фри, наггетсов и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ВОМ ДЛЯ ФРИТЮРА

- Высокоустойчиво к дымо- и пенообразованию, потемнению, процессам полимеризации.
- Окислительная устойчивость в 2,5 раза выше, чем у обычного подсолнечного масла.
- Содержание олеиновой кислоты составляет не менее 75 %, что равносильно доле этой кислоты в оливковом масле.
- Сохраняет естественные свойства обжариваемого продукта: сочность, вкус, структуру.
- Позволяет получить золотистый цвет готовых изделий при обжаривании во фритюре.
- Обеспечивает высокие вкусовые качества готовых изделий, стабильные в течение срока годности.
- Длительный период использования.



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Наименование продукта	Условия хранения	Срок годности, мес.	Упаковка	Групповая упаковка
47602 47608	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное для фритюра, высший сорт, SOLPRO			ПЭТ-бутылка: 5 л В коробе: 3 бутылки Масса нетто: коробка: 13,8 кг	
47603	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное для мучных изделий, высший сорт, SOLPRO	Прохладное темное место	18	На палете: 48 коробов Масса нетто: 662,4 кг Масса брутто: 689,3 кг Без упаковки – наливом	
33574 375747	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное «Высший сорт»			Для 375747: короб Bag-in-Box (ящик из гофрированного картона с полимерным вкладышем)	

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585852-001-2020.



Оптимально подобранная смесь растительных масел для обжаривания продуктов во фритюре. Использование в составе смеси высокоолеинового подсолнечного масла обеспечивает технологические преимущества относительно обычных масел для фритюра.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Для приготовления картофеля фри и снеков.
- Для обжарки курицы, куриных наггетсов и стрипсов.
- Для обжарки пончиков, донатсов, берлинеров, пирожков и других подобных изделий.
- Для предварительной обжарки картофеля методом ParFry.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
СВОЙСТВА

- Устойчиво к пенообразованию, дымообразованию и процессам полимеризации.
- Позволяет использовать широкий диапазон рабочих температур.
- Устойчиво к действиям высоких температур в процессе жарки.
- Сохраняет естественные свойства обжариваемого продукта: сочность, вкус, структуру.
- Длительный период использования.



ОПИСАНИЕ, ПРИМЕНЕНИЕ И УПАКОВКА

Код	Наименование продукта	Область применения	Упаковка
37543 375435 375437	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное для фритюра (рафинированные дезодорированные высокоолеиновое подсолнечное масло, подсолнечное масло, пеногаситель)	Используется в качестве фритюра (картофель фри, наггетсы и т. д.). Упаковка удобна для ресторанов общественного питания	Bag-in-box 6,9 кг ПЭТ-бутылки 5 л, короб 3 шт. ПЭТ-бутылки 7,5 л, короб 2 шт.
37553	Масло растительное — смесь (подсолнечное масло и высокоолеиновое подсолнечное масло, антиоксидант)	Рекомендуется для промышленной обжарки, а также производства полуфабрикатов с процессом предобжарки (par-fry)	Налив
37554	Масло растительное — смесь (высокоолеиновое подсолнечное масло, рапс)	Рекомендуется для промышленной обжарки чипсов, снеков, а также производства полуфабрикатов с процессом предобжарки (par-fry), в том числе рыбных полуфабрикатов	Налив
37555	Масло растительное — смесь (высокоолеиновое подсолнечное масло, подсолнечное масло, пальмовые олеин, пеногаситель, антиоксидант)	Рекомендуется для промышленной обжарки чипсов, снеков, кукурузных чипсов	Налив
37508	Масло растительное — смесь (высокоолеиновое подсолнечное масло, пальмовый олеин, подсолнечное масло, антиокислитель, пеногаситель)	Рекомендуется в качестве фритюра (картофель фри, наггетсы, куриные крылышки и т. д.). Упаковка удобна для предприятий общественного питания	Bag-in-box 6,9 кг
37551	Рафинированные дезодорированные растительные масла (подсолнечное масло, высокоолеиновое подсолнечное масло)	Для использования в кулинарии для жарки во фритюре	Налив

Переходите на наш специализированный сайт, посвященный фритюрным жирам и высокоолеиновому маслу

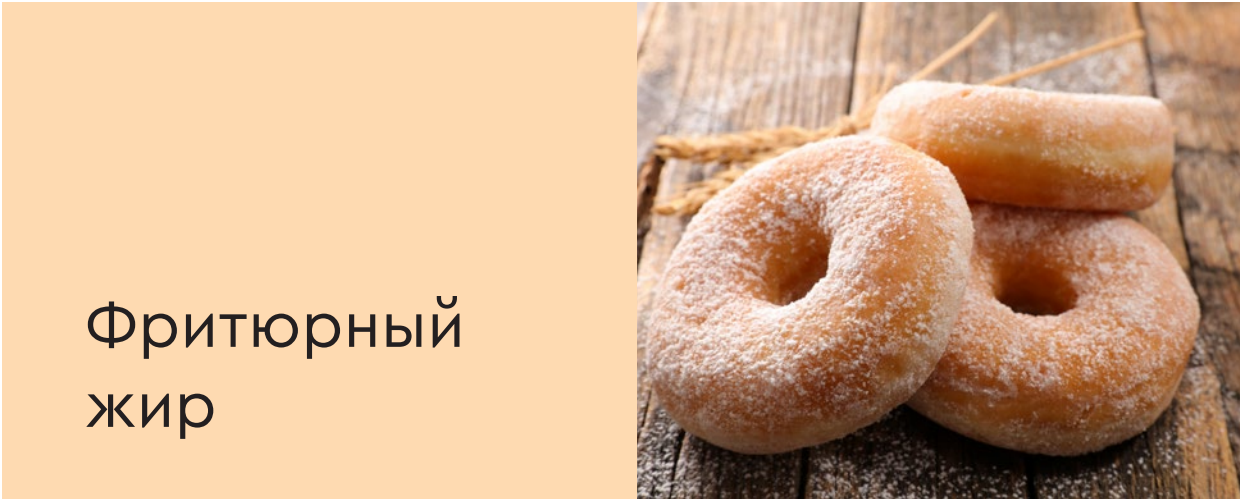
www.frying.solpro.ru



Обратитесь к нашим технологам для подбора оптимального состава фритюрных смесей. Оставьте заявку на сайте или позвоните нам.

Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производится по СТО 44585898-006-2020.





ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для применения в хлебопекарной промышленности и кулинарии.

- В мучной кондитерской промышленности (крекеры, галеты и т. д.).
- В производстве макаронных изделий быстрого приготовления.
- Для обжарки пончиков, пирожков, беляшей.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяет использовать широкий диапазон рабочих температур.
- Обеспечивает адгезию покрытия (глазури, сахарной пудры, соли, специй и т. д.) и внешний вид готового изделия.
- Устойчив к пенообразованию, дымообразованию и полимеризации.
- Обладает высокой окислительной стабильностью.

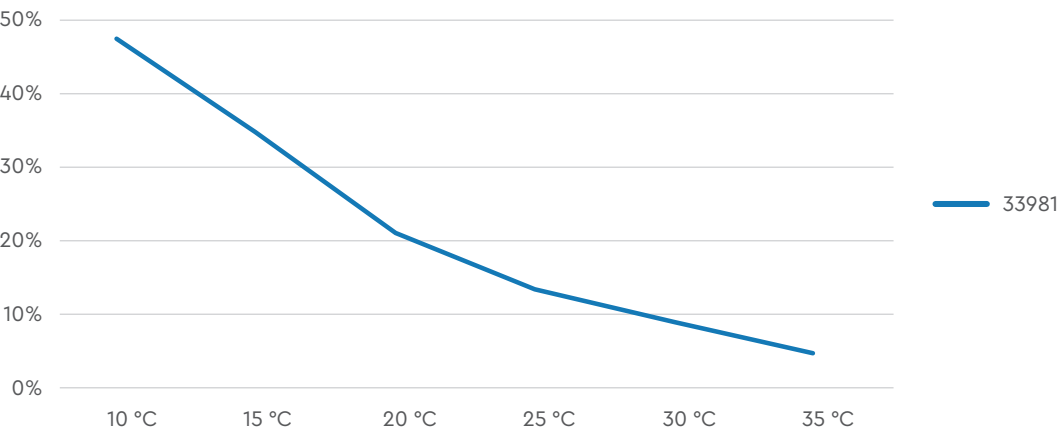
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Жир гораздо более устойчив к действию высоких температур в процессе жарки, чем растительное масло, что является важнейшим фактором экономии и качества.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ФРИТЮРНОГО ЖИРА

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °C
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	
33981	99,7	45–50	32–37	18–22	9–14	6–10	1–4	31–34

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



ОПИСАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Код	Наименование продукта	Область применения
33981	Жир специального назначения кулинарный «Фритюрный», 99,7 % (пальмовое масло и его фракции, антиокислители)	Рекомендуется для обжаривания продуктов в сети общественного питания, для жарения пирожков, пончиков. Широко используется в кондитерском производстве для изготовления вафель, начинок и снеков

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
33981	От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем Масса нетто: 20 кг	Палета: 40 коробов
	От + 1 до + 6 вкл.	20	Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом		Масса нетто: 800 кг
	От + 7 до + 20 вкл.	12			Масса брутто: 818 кг

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898–001–2020.



«В компании любят дистрибьюторов, нам есть с чем сравнить. Чувствуется, что мы реальные партнеры для „РУСАГРО“. Мы гордимся тем, что работаем с ними. Мне приятно работать с неравнодушными людьми!»

Технолог-менеджер
компании «СУФУДЭ»
Наталья Батура

06

ЛЕЦИТИН ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ЖИДКИЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN
& FREE

ЖИРЫ
И МАРГАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА
КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ

Лецитин подсолнечный жидкий

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандартизованный подсолнечный лецитин получен из очищенного подсолнечного масла методом водной гидратации. Тщательно контролируемые условия переработки позволяют получить фосфолипиды высокого качества, сохранив их природные биологические свойства и стабильность продукта в течение всего срока хранения.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

- В кондитерской — в качестве разжижающего агента.
- В молочной и масложировой — в качестве эмульгатора.
- В хлебопекарной промышленности — в качестве агента, улучшающего свойства теста и сохраняющего свежесть изделия.
- При производстве комбикормов — в качестве добавки, увеличивающей пищевую ценность и усвояемость.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Не содержит ГМО.
- Не содержит аллергенов.
- Имеет кошерный и халяльный статус.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- Способствует снижению вязкости шоколадных масс и кондитерских глазурей.
- Способствует улучшению качества теста, повышает упругоэластичные свойства, уменьшает вязкость, повышает однородность и облегчает его обработку.
- Способствует образованию устойчивых эмульсий прямого и обратного типов.
- Выступает как смачивающий и смазывающий агент.
- Способствует увеличению сроков годности, замедляет очерствение, дольше сохраняет свежесть выпеченных изделий.
- Проявляет функции антиоксиданта и синергиста антиоксидантов.
- Обеспечивает эффективность обмена веществ и способствует интенсивному приросту массы сельскохозяйственных животных и птиц.
- Обладает гораздо большей физиологической активностью и ярко выраженными мембранопротекторными, гипохолестеринемическими и гиполипидемическими свойствами по сравнению с соевым лецитином.

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

Наименование продукта	Дозировка	Способ введения
Шоколад, глазури	0,3–0,5 % к общей массе	Частями на стадиях измельчения и конширования
Маргарины, спреды	0,1–0,6 % к массе эмульсии	Вводить в жировую фазу
Вафли	0,4–0,8 % к массе муки	При приготовлении эмульсии
Хлебобулочные изделия	0,5–1,5 % к массе муки	При приготовлении эмульсии или вместе с жировым компонентом
Печенье	0,3–0,5 % к массе муки	При приготовлении эмульсии или при пластификации жиров
Пряники	0,5–1,0 % к массе муки	При приготовлении эмульсии
Инстантные продукты	В зависимости от размеров частиц порошка 0,5–2,0 %	Совместное распыление с нагретым жиром, поверхностное нанесение
Корма для животных	В соответствии с рецептурой	Зависит от технологических особенностей производства корма

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне, %, не менее	62
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,6
Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле, %, не более	0,3
Кислотное число, мг КОН/г, не более	30
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10
Цветное число 10 %-ного раствора в толуоле, мг йода, не более	80
Вязкость при 25 °С, Па·с	6–12

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

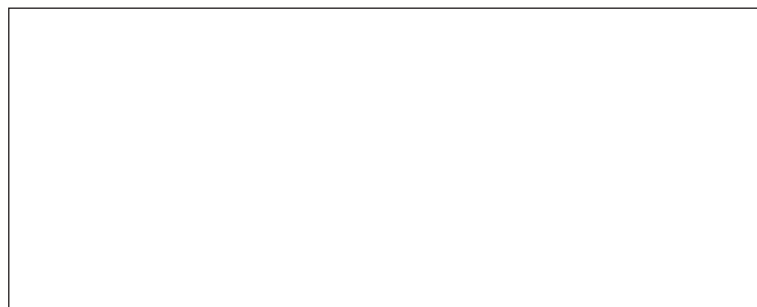
Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 35 °С	12	Хранить в заводской упаковке в чистых, сухих, крытых складских помещениях	
		Избегать воздействия солнечного света и источников тепла	Бочки металлические: 200 кг
		Допускается кратковременный нагрев до температуры, не превышающей 60 °С – для облегчения перекачивания и дозирования	Бочки полимерные: 200 кг
		После вскрытия необходимо герметично закрывать тару для минимизации контакта лецитина с воздухом	Еврокуб: 1000 кг Автоцистерны

ГОСТ 32052–2013 Добавки пищевые. Лецитины E322. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.



Контакты

Ваш дистрибьютор:



Задайте интересующий вас вопрос на сайте www.solpro.ru или по WhatsApp:

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



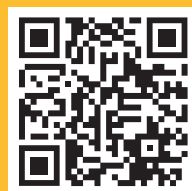
www.solpro.ru



RuTube

Мы на RuTube!

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ

CLEAN
& FREE

ЖИРЫ
И МАГЛАРИНЫ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА
КАКАО

ПАСТЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ЖИРЫ И МАСЛА

ЛЕЦИТИН

КОНТАКТЫ