

Каталог продукции



Начните день с полезного!



Девиз компании:
**«НАЧНИТЕ ДЕНЬ
С ПОЛЕЗНОГО!»**



О КОМПАНИИ

Компания «МАСЛО-ДЕЛ», одна из крупнейших компаний в Казахстане по производству продуктов питания.

В штате компании работают более 2000 сотрудников, из которых численность торговой команды составляет порядка 860 человек.

СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ:

I. ЗАВОД «МАСЛО-ДЕЛ» FOOD

Основан в 1999 г. Производит следующие виды продукции:

- сливочные масла, спреды;
- молоко сгущенное;
- маргарины;
- томатную пасту;

В 2007 г. была модернизирована линия по производству масел и маргаринов – установлено современное оборудование компании SCHREDER, BENCHILL;

Объемы производства:

Производственные мощности линии составляет:

- масло сливочное и маргарин – 54 тонн/сутки;
- молочные консервы – 40 тонн/сутки;
- томатная паста – 34 тонны/сутки;

Завод по производству готовой продукции в г. Алматы производит до 74 тыс. тонн в год готовой продукции как сгущенное молоко, сливочные масла, спреды, маргарины, жиры, томатная паста.

II. ЗАВОД В г. ПЕТРОПАВЛОВСК

Был основан в 2004 году. Производит сливочное масло, ультрапастеризованное молоко, кефир, сметану и прочие виды кисломолочной продукции.

Объемы производства:

- Завод перерабатывает до 66 тыс. тонн сырого молока в год.
- Производство обеспечено самым современным технологичным оборудованием, позволяющим перерабатывать более 200 тонн молока в сутки;
- Завод производит 10 тонн сухого молока и 15 тонн сливочного масла в сутки;
- Предприятие принимает 70% сырья у хозяйств Северо-Казахстанской области и 30% у частных лиц;
- В 2018–2020 гг. проводится масштабная модернизация производства с увеличением мощности от 60 тонн/сутки до 450 тонн/сутки по производству УНТ – молока, кефира и сметаны.

III. ЗАВОД «МАСЛО-ДЕЛ ПЕТРОПАВЛОВСК» (элеватор)

Основан в 2005 году. Элеватор является центральным хабом закупа масляничных культур, как рапс, лен, подсолнух и т.д. для маслопрессового завода в с. Новишимск. Закуп масляничных культур осуществляется из регионов Казахстана – Северо-Казахстанская область, Акмолинская область, Костанайская область, а также из России;

- Территория элеватора составляет 15 Га;
- Складское помещение – 18 000 м²;
- Разгрузочная мощность – до 1,5 тыс тонн/сутки;
- Отгрузочная мощность – до 1,5 тыс тонн/сутки ЖД вагонами.
- Мощность единовременного хранения – 35 тыс. тонн семян.

IV. МАСЛОПРЕССОВЫЙ ЗАВОД с. НОВОИШИМСКОЕ

Основан в 2005 году. Единственный в Казахстане завод имеющий производство растительного масла методом прессования полного цикла, без использования экстракций.

Перерабатывает маслосемена рапса, подсолнечника, льна и других маслиничных культур;

Компания «Масло-Дел» одной из первых идет по пути развития рапса, как основной маслиничной культуры для собственного производства растительного масла.

Завод оснащен новым и современным оборудованием компании THYSSEN KRUPP;

Объемы производства:

В настоящее время производственная мощность составляет до 400 тонн входящего сырья в сутки;

Завод производит в год 46,2 тыс. тонн нерафинированного растительного масла для экспорта и внутреннего потребления.

Также завод производит 85,8 тыс. тонн высокопротеиновых кормов для КРС, и др.



V. МАСЛОЖИРОВОЙ КОМБИНАТ

Комбинат был запущен компанией в 2006 году. Основной вид деятельности – переработка сырого масла и его бутылирование;

Объемы производства:

Мощность завода позволяет рафинировать 200 тонн масла в сутки, гидрогенизировать 100 тонн;

Мощность линии бутылирования – 100 тонн масла в сутки;

Мощность соусной линии составляет:

- 6,1 тыс. тонн в год майонезов и кетчупов.
- 2019–2020 гг. на заводе производится модернизация производства по увеличению мощности с установлением современного европейского оборудования.



VI. ДИСТРИБЮТОРСКАЯ КОМПАНИЯ «МАСЛО-ДЕЛ ТРЕЙД»

Собственная дистрибуция представленная торговой сетью из 21 представительства в 21 городе Казахстана, решает любые вопросы сбыта продукции и позволяет обеспечить свежими продуктами питания все регионы Республики, от крупных супермаркетов до магазинов у дома;

Более пятнадцати тысяч общественных пунктов питания – рестораны, кафе, столовые, школы и гостиницы, а также производственные предприятия используют продукцию компании Масло-Дел;

КАЧЕСТВО

Главный принцип работы организации – обеспечение потребителей высококачественными продуктами питания, а также неизменная забота о полезном и здоровом питании каждого. Производство компании МАСЛО-ДЕЛ обеспечивает натуральную продукцию:

- без ГМО;
- без консервантов;
- без красителей;

Более 20 лет компания радует своих потребителей качественной продукцией по доступной цене.

О ЗАСЛУГАХ

Продукция ТОО «МАСЛО-ДЕЛ» заслужила высокий авторитет среди потребителей, чему свидетельствует 46 наград, 16 из которых являются золотыми медалями, присужденными за высокое качество продукции. В том числе компания удостоена такими наградами как: «АЛТЫН САПА», «АСЫЛ АЛМА», «ВЫБОР ГОДА», «ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ НА КАЗАХСТАНСКОМ РЫНКЕ», «ЛУЧШИЙ ТОВАР КАЗАХСТАНА», «HALAL EXPO» и т.д.



СОДЕРЖАНИЕ

Сливочное масло	5
Спреды	6
Что такое маргарин?	8
Наши маргарины и наши бренды	9
Жиры	20
Сгущенка, варенка, какао	24
Наполнитель кондитерских изделий	31
Технологическая карта	32
Физико-химические показатели готовой продукции	33
Сервисная технологическая поддержка	34
Контакты	35



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Масло «Коровье» – 82,5%, ГОСТ (B2B), 5 кг, 12 кг, 20 кг.

Масло «Крестьянское» сливочное – 72,5 %, ГОСТ, 5 кг, 12 кг, 20 кг.

Сливочные масла являются премиум продуктами, выпускаются согласно ГОСТ 32261-2013. Наши сливочные масла получают из натурального коровьего молока. Для того чтобы получить 1 кг сливочного масла надо переработать 20 литров молока.

Ассортимент сливочных масел:



Масло
«Коровье»
жирностью 82,5 %



Масло
Петропавловское
«Коровье»
жирностью 82,5 %



Масло
«Крестьянское»
сливочное
жирностью 72,5 %



Масло
Петропавловское
«Крестьянское»
жирностью 72,5 %

Рекомендуемая область:

Для непосредственного употребления в пищу. Используется при производстве кулинарных хлебобулочных и кондитерских изделий в промышленной переработке.

Возможная область применения:

для приготовления слоеного теста.

Основные преимущества:

Сливочные масла являются премиум продуктами, имеют натуральный сливочный вкус, который напомнит о домашнем уюте и семейном завтраке.

Также сливочные масла обеспечивают превосходную взбиваемость с сахаром, сахарным сиропом и сгущенным молоком, придавая рассыпчатость кондитерским изделиям.

Упаковка:

монолиты по 5, 12, 20 кг-ящики из гофрированного картона, четырехслойная кашированная фольга фасовка по 200-180 гр; картонные коробки по 50 шт.



СПРЕДЫ

Что такое спред, который мы чаще всего покупаем вместо традиционного сливочного масла? Спред – означает комбинированные масла, которые сделаны не только из молочного, но и из высококачественных растительных масел и жиров. Это продукты с пониженным содержанием холестерина, что особенно актуально для здорового питания. Для каждой марки спреда были специально подобраны композиции молочных и растительных жиров по вкусу максимально приближенные к натуральным сливочным маслам.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- использование исключительно высококачественного сырья;
- строгий входной контроль;
- постоянный контроль качества во время производства;
- большой разбег по жирности от 40% до 82,5%;
- большой ассортимент фасованного масла;
- использование спредов непосредственно в пищу и для промышленной переработки в кондитерском, хлебобулочном направлении.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитролы и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебурек и т.д.
Масло «Жайлау», 70% сливочное	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★			★ ★ ★	★ ★ ★	
Масло «Жайлау» 80%	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★			★ ★ ★	★ ★ ★	
Масло «Крестьянское» Особое 72,5%	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★			★ ★ ★	★ ★ ★	
Масло «Крестьянское» сливочное 72,5%	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★			★ ★ ★	★ ★ ★	
Масло «Коровье» 82,5%	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★			★ ★ ★	★ ★ ★	



СПРЕДЫ ДЕЛЯТСЯ НА ТРИ ПОДВИДА:

При содержании более 50% молочного жира классифицируются, как **сливочно-растительные спреды**:



Масло «Крестьянское»
особое, 72,5%, ГОСТ Р,
180 гр, 480 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.



Масло «Жайлау»
сливочное, 72,5% и 82,5%
ГОСТ Р, 180 гр, 450 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.



Масло "Крестьянское"
особое, 72,5 %
ГОСТ Р



Масло "Крестьянское"
особое, 72,5 %, ГОСТ Р
180 гр, 480 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.

При содержании молочного жира от 15 % до 50 %
классифицируется, как **растительно-сливочные спреды**:



Масло «Жайлау»
облегченное, 60%
ГОСТ Р, 180 гр., 450 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.



Масло «Алма-Атинское»
шоколадное 62%
ГОСТ Р, 180 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.

При содержании молочного жира менее 15 %
классифицируется, как **растительно-жировые спреды**:

Масло «Доброе»
сливочный вкус
72,5% и 82,5%
ГОСТ Р, 5 кг и 12 кг.



Масло «Доброе»
сливочное, 60% ГОСТ Р
250 гр, 5 кг и 12 кг.



Масло «Доброе»
шоколадное, 50% ГОСТ Р
250 гр, 5 кг и 12 кг.



Спред Деревенское
Особое 82,5 %
180 гр, 480 гр



Спред Деревенское
72,5 %, 180 гр, 480 гр



Спред Деревенское
облегченное 62,5%
180 гр, 480 гр

Ассортимент спредов представлен торговыми марками:

- «Крестьянское» домашнее 82,5%
- «Крестьянское» особое 72,5%
- «Жайлау» 82,5% ; 72,5%; 60%
- «Петропавловское» Особое 70%
- «Деревенское» 82,5% ; 72,5% ; 62,5%.
- «Доброе» 82,5%; 72,5%; 60%; 50%; 40%.



ЧТО ТАКОЕ МАРГАРИН?

Маргарин – это пищевой продукт, состоящий из высококачественных дезодорированных растительных жиров и масел, изготовленных на нашем предприятии.

Маргарины выпускаются с жирностью от 48 до 83%.

В состав маргарина входят пищевые жиры, растительные масла, эмульгаторы, соль, сахар, и другие вкусо-ароматические добавки.



Мы применяем инновационный подход при разработке наших маргаринов путем использования композиций из высококачественных растительных масел и жиров, создавая качественные, технологичные продукты для здорового питания.

Принципами при производстве маргаринов являются:

- Высокое качество используемого сырья и ингредиентов;
- Современное оборудование;
- Высокая технологичность;
- Отсутствие холестерина и ГМО;
- Контроль на всех этапах производства.

Преимущества маргаринов

«Премиум» класса перед «Эконом»:

1. Высокая технологичность;
2. Увеличенный срок хранения готовых изделий;
3. Использование сырья премиум и экстра класса;
4. Сбалансированный состав;
5. Выход готовых изделий на 10% выше, чем в сегменте эконом.



Наши маргарины и наши бренды

**Ассортимент маргаринов «Эконом» класса –
торговые марки «Южный», «Особый»:**

- Маргарин «Южный», 55% ГОСТ Р, 20 кг;
- Маргарин «Южный», 80%, 20 кг;
- Маргарин «Южный», 83%, 80%, 60%, 55%, 180 г;
- Маргарин «Особый» 55%, 20 кг;
- Маргарин «Особый» 60%, 20 кг;
- Маргарин «Особый» 70%, 20 кг;
- Маргарин «Особый», 70% для слоенного теста,
универсальный, 10 кг;
- Маргарин «Особый» 80%, 20 кг;
- Маргарин «Особый» 80%
для песочного теста, 20 кг;
- Маргарин «Особый», 80%
для слоенного теста, 10 кг.

**Ассортимент маргаринов «Премиум» класса –
Торговая марка «Дельный»:**

- Маргарин «Дельный», 55%, 65%, 20 кг;
- Маргарин «Дельный», для промышленной
переработки, 72 %, 20 кг;
- Маргарин «Дельный», сливочный вкус, 80%, 20 кг;
- Маргарин «Дельный», для песочного теста,
сливочный 80%, 20 кг;
- Маргарин «Дельный», для песочного теста,
80%, 20 кг;
- Маргарин «Дельный», для кремов,
80%, 20 кг;
- Маргарин «Дельный», для кремов, сливочный,
80%, 15 кг;
- Маргарин «Дельный», для слоеного теста,
80%, классический 282-002, 10 кг;
- Маргарин «Дельный», для слоеного теста, 80%,
для машинной раскатки 282-001, 10 кг;
- Маргарин «Дельный», для слоеного теста, 80%,
для ручной раскатки 282-003, 10 кг.



Маргарины выпускаются, как в
потребительской таре с фасовкой
по 180-200 гр., так и монолитами для
промпереработки по 10, 15, 20 кг.

Маргарин для слоеного теста фасуется
в гофрокоробки по 10 кг, пластинами
по 1 кг или 2 кг. Каждый пласт
завернут отдельно в
пергамент/подпергамент.



МАРГАРИНЫ ДЛЯ БУЛОЧЕК, ПИРОГОВ И КЕКСОВ

Маргарин «ДЕЛЬНЫЙ»

55% для булочек и пирогов

65% для кексов

Требования изготовителей кондитерских изделий сформировали комплекс необходимых потребительских свойств этого маргарина – это высокое качество готовых изделий, возможность удешевления их рецептур, оптимальная технологичность производства. Данный маргарин превосходно взбивается с сахаром, что в результате приводит к высоким органолептическим свойствам готового изделия.

Преимущества использования:

- Превосходная взбиваемость с сахаром;
- Рассыпчатость кондитерских изделий;
- Увеличение объема;
- Дополнительный выход по массе.

Рекомендуемая область применения 55%:

При производстве печенья, пирожных, коржей для тортов, песочных полуфабрикатов, кексов и других кондитерских изделий. Так же можно применять для приготовления бутербродов, и кулинарных изделий.

Рекомендуемая область применения 65%:

Маргарин «Дельный» 65% для кексов, а так же для приготовления бутербродов. Применяется при производстве кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий, а также для использования в домашних условиях. Не рекомендуется для приготовления слоеного теста

Фасовка: 20 кг, коробка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля фри, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Маргарин «Дельный», 65% для кексов	★★★★	★★★★	★★★★					
Маргарин «Дельный», 55% для булочек и пирогов	★★★★	★★★★	★★★★					

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в°С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	МД 55% для булочек и пирогов	55	45	32-36	21-24
2	МД 65% для кексов	65	35		



МАРГАРИН «ОСОБЫЙ»
МАРГАРИН «ЮЖНЫЙ», 55%
ЭКОНОМИЧЕСКИ ВЫГОДНЫ
ПО ТЕХНОЛОГИЧНОМУ СОСТАВУ

Рекомендуемая область применения маргарина «Особый», 55%, 60%:

При производстве хлебобулочных, кондитерских изделий для промышленной переработки, а так же для использования в домашних условиях, не предназначено для взбивания.

Рекомендуемая область применения маргарина «Южный», 55%:

При производстве печенья, пирожных, коржей для тортов, песочных полуфабрикатов, кексов и других кондитерских изделий. Так же можно применять для лепешек и булочек.

Органолептические показатели:

Высокодисперсная жировая эмульсия, однородной пластичной и плотной консистенции. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая, на вид допускается матовая поверхность среза. Допустимый цвет от светло желтого до ярко желтого, однородный по всей массе. Продукт имеет чистый, без посторонних элементов вкус и запах.

Преимущества:

- Имеют максимальную сохранность вкусо-ароматических показателей готового изделия за счет изоляции влаги и других летучих компонентов;
- При выпечке плотно и равномерно распределяется фазой пузырьков воздуха, что позволяет получить легкий / воздушный продукт;
- Имеет нежный золотистый цвет, сливочный вкус и при длительном хранении не теряет все свои свойства;
- Экономичная цена.

Фасовка: 20 кг, коробка



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебурек и т.д.
Маргарин «Особый», 55%	★ ★ ★	★ ★	★ ★ ★ ★					
Маргарин «Южный», 55% для лепёшек и булочек	★ ★ ★	★ ★ ★ ★						
Маргарин «Особый», 60%	★ ★ ★	★ ★	★ ★ ★ ★					

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	МД 55% для кексов	55	45	32-36	21-24

МАРГАРИН «ДЕЛЬНЫЙ» 72%

для промышленной переработки, для сдобы

Рекомендуемая область применения:

при производстве кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий для промышленной переработки, и для использования в домашних условиях. Хорошая основа для приготовления бутербродов и для приготовления крема.

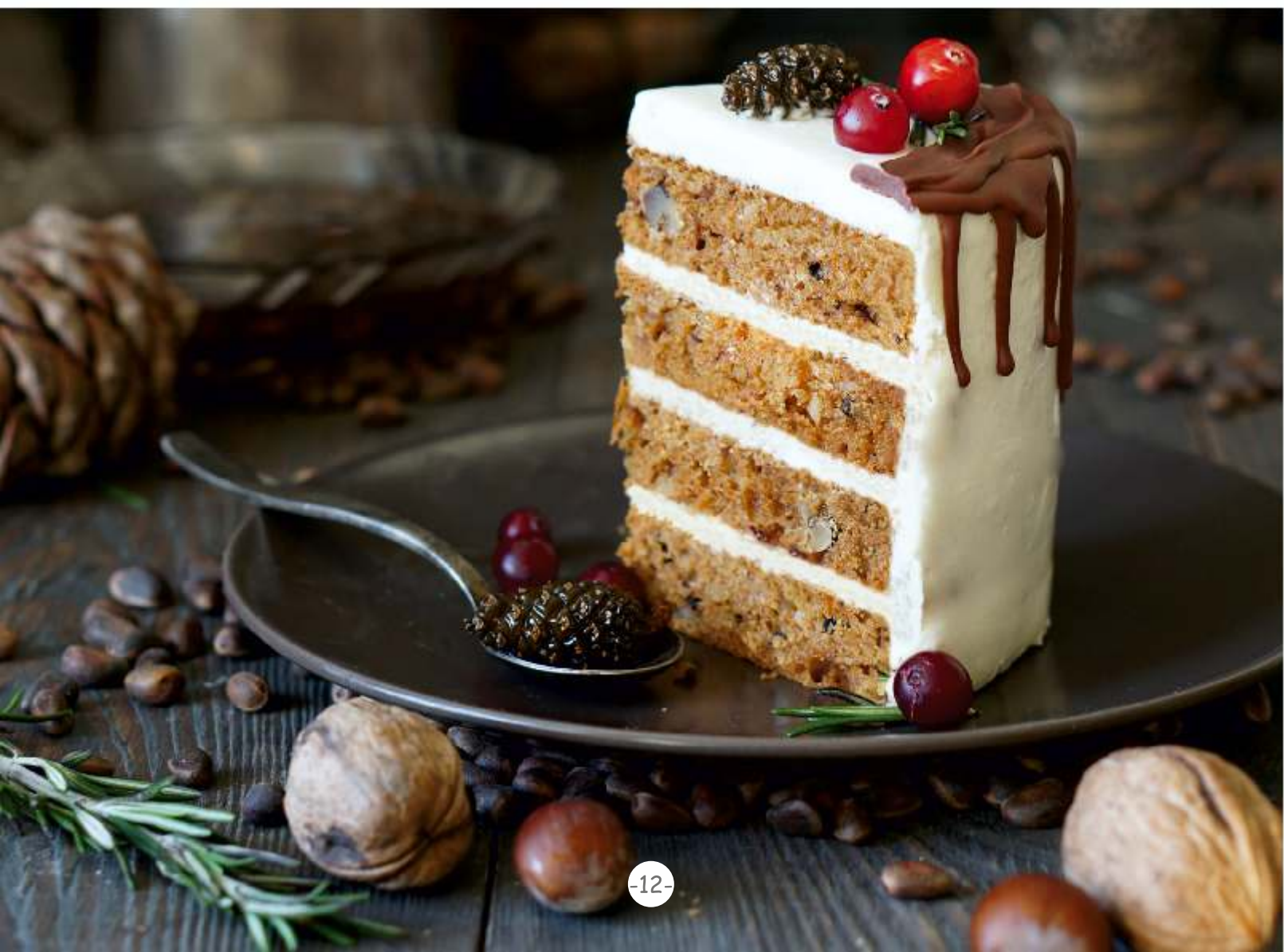
Преимущества использования:

- Превосходная взбиваемость с сахаром;
- Рассыпчатость кондитерских изделий;
- Увеличение объема;
- Дополнительный выход по массе.

Фасовка: 20 кг, коробка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта	Тесто сдобное дрожжевое булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Наименование сырья Маргарин «Дельный», 72% для пром. перераб., для сдобы	★★★★	★★★★	★★★★					





МАРГАРИН "ЮЖНЫЙ" 80%

Рекомендуемая область применения:

При производстве кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий для промышленной переработки, а так же для использования в домашних условиях. При включении этого продукта в рецептуры заварного, сдобного дрожжевого теста и другие виды печенья.

Преимущества использования специализированного маргарина:

- Сливочный аромат;
- Длительное сохранение мягкости;
- Золотистый цвет готового продукта;
- Улучшает структуру кондитерских изделий;
- Маргарин расфасован в коробка (с полиэтиленовыми вкладышами) по 20 кг;
- Экономически выгоден.

Фасовка: 20 кг, коробка



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитролы и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Маргарин Южный, 80%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★			
Маргарин «Особый», 80%	★★	★★	★★			★★		
Маргарин «Особый», 70%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	Маргарины «Южный», 80% «Особый», 80%	80	20	32-36	18-21

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ



Маргарины для песочного теста;



Маргарины для слоеного теста;



Маргарин универсальный.



Маргарины для крема;





Маргарины для песочного теста

Описание: Маргарин для песочного теста предназначен для изготовления кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание маргарина с сахаром.

Применение: Маргарин для песочного теста используется для приготовления печенья курабье, песочного печенья различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных, кексов, восточных сладостей и других сдобных изделий.

Органолептические показатели: Вкус и запах: чистый, со сливочным оттенком, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция: при температуре 20°C однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая. По заказу клиентов производится продукт со сливочно-ванильным ароматом.

Цвет: от белого до желтого, однородный по всей массе.

Преимущества использования:

- Превосходная взбиваемость с сахаром;
- Рассыпчатость и увеличение готового изделия при выпечке;
- Максимальная сохранность вкусо-ароматических показателей готового продукта;
- Дополнительный выход по массе за счет введения большего количества муки и воды;
- Снижения себестоимости изделий за счет вывода из рецептур яйцепродуктов;
- Нежный золотистый цвет готового изделия;
- Получение не пенной и рассыпчатой структуры.

Ассортимент маргаринов:

- «Дельный», 80%, сливоч. вкус, универсальный, 20 кг;
- «Дельный», 80%, для песочного теста, 20 кг;
- «Дельный», 80%, для песочн. теста, сливоч., 20 кг;
- «Особый» 80%, для песочного теста, 20 кг.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебурек и т.д.
Маргарин «Дельный», 80% сливоч. вкус, универсальный	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		
Маргарин «Дельный», 80% для песочного теста		★★★★	★★★★					
Маргарин «Дельный», 80% для песочн. теста, сливоч.		★★★★	★★★★					
Маргарин «Особый» 80% для песочного теста	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	Маргарины «Дельный», 80% «Особый», 80%	80	20	32-36	18-21



Маргарин для слоеного теста - «Дельный» 80%

Область применения:

Маргарин для слоеного теста предназначен для приготовления классических слоеных изделий, круассанов, замороженных полуфабрикатов из дрожжевого и без дрожжевого теста. Он не позволяет слипаться слоям на протяжении процесса многократного слоения и раскатки, выполняя функцию разделяющей пленки - барьера.

Органолептические показатели:

Вкус и запах: чистый, со сливочным оттенком, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция при температуре 20°C +/-2 плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая. Цвет: от светло желтого до желтого, однородный по всей массе.

Ассортимент:

- 80%, классический 282-002 СТ ТОО;
- 80%, для машинной раскатки 282-001 СТ ТОО;
- 80%, для ручной раскатки 282-003 СТ ТОО;
- 80%, 282-02Б СТ ТОО. (пласты по 2 кг.)

Преимущества использования:

- Не слипается между этапами прокатки;
- Маргарин удобен при раскатывании слоев (фасовка по 1 кг);
- Уменьшает эффект крошливости в готовом изделии;
- Маргарин не вытекает при расстойке;
- Остается охлажденным между этапами раскатки;
- При его использовании требуется незначительное количество муки на подпыл слоев;
- При соблюдении технологии приготовления, приобретает в процессе выпечки высокий подъем и четко выраженные тонкие слои, легко отделяемые друг от друга;
- Сливочный вкус и аромат;
- Золотистый цвет готового продукта;
- Экономически выгоден;
- Рассыпчатость кондитерских изделий;
- Воздушность;
- Длительное сохранение мягкости;
- Стабильность в течении всего срока годности;
- Улучшает структуру кондитерских изделий;
- Снижается зависимость теста от качества муки;
- Оптимальное соотношение цена/качество.

Фасовка: 10 кг, коробка, Пласты по 1 кг и 2 кг.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитролы и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Для машинной раскатки, 282-001				★★★★	★★★★			
Классический, 282-002				★★★★	★★★★			
Для ручной раскатки, 282-003				★★★★	★★★★			

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	МД 80% для слоеного теста	80	20	39-44	39-42
2	01, 02, 03, 02Б				



Маргарин для слоеного теста «Особый» 70%, 80%.

Область применения:

Маргарин для слоеного теста предназначен для приготовления классических слоеных изделий, круассанов, замороженных полуфабрикатов из дрожжевого и без дрожжевого теста. Он не позволяет слипаться слоям на протяжении процесса многократного слоения и раскатки, выполняя функцию разделяющей пленки - барьера.

Органолептические показатели:

Вкус и запах: чистый, со сливочным оттенком, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция при температуре 20°C +/-2 плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая.
Цвет: от светло желтого до желтого, однородный по всей массе.

Ассортимент:

- Маргарин «Особый», для слоеного теста, 80% СТ ТОО;
- Маргарин «Особый», для слоеного теста, универсальный, СТ ТОО.

Преимущества использования:

- Не слипается между этапами прокатки;
- Маргарин удобен при раскатывании слоев (фасовка по 1 кг);
- Уменьшает эффект крошливости в готовом изделии;
- Маргарин не вытекает при расстойке;
- Остается охлажденным между этапами раскатки;
- При его использовании требуется незначительное количество муки на подсыпку слоев;
- При соблюдении технологии приготовления, приобретает в процессе выпечки высокий подъем и четко выраженные тонкие слои, легко отделяемые друг от друга;
- Сливочный вкус и аромат;
- Золотистый цвет готового продукта;
- Экономически выгоден;

Фасовка: 10 кг, коробка
Пласты по 1 кг и 2 кг.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование сырья \ Наименование готового продукта	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Маргарин «Особый», 80% для слоеного теста				★★★★	★★★★			
Маргарин «Особый», 70% для слоеного теста				★★★★	★★★★			

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	МО 80% для слоеного теста	80	20	39-44	39-42
2	МО 70% для слоеного теста	70	30	42-44	42-46

Маргарин “Дельный” 80% для крема

Маргарин для крема предназначен для полной замены сливочного масла в кремах, суфле, нежных начинках, бисквитных рулетов и пирожных.

Органолептические показатели:

Вкус и запах: чистый, без посторонних привкусов и запахов, обусловленный введенной вкус с ароматической добавкой.

Консистенция: при температуре 18°C +/-2: однородная, плотная, пластичная.

Цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Ассортимент:

Для кремов 80 %.

Для кремов 80%, сливочный вкус.

Преимущества использования:

- Равномерное соединение крема с какао-порошком или пищевыми красителями;
- Жирность 80% при полном отсутствии холестерина;
- Стабильное повышение объема при взбиваемости;
- Легкая, воздушная масса;
- Принимает большее количество сиропа, чем сливочное масло;
- Хорошая формоустойчивость при температуре 20°C +/-2;
- Оптимальное соотношение цена/качество;
- Увеличение сроков годности готового полуфабриката.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Маргарин «Дельный», 80% для кремов	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	МД 80% для кремов	80	20	28-32	16-18





Маргарин «Дельный» 80%

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Рекомендуемая область применения:

При производстве кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий для промышленной переработки, а так же для использования в домашних условиях.

При включении этого продукта в рецепты заварного, сдобного дрожжевого теста и другие виды печенья, изделия получаются воздушные, с хрустящей корочкой.

Преимущества использования

специализированного маргарина:

- Отличный вкус и сливочный аромат;
- Золотистый цвет готового продукта;
- Улучшает структуру кондитерских изделий;
- Воздушность и длительное сохранение мягкости;
- Рассыпчатость кондитерских изделий;
- Дополнительный выход по массе;
- Экономически выгоден.

Потребительские свойства:

высокое качество готовых изделий
 возможность удешевления их рецептов
 оптимальная технологичность производства
 превосходное взбивание с сахаром, что в результате приводит к высоким органолептическим свойствам готового изделия.

Фасовка: 20 кг, коробка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта	Тесто сдобное дрожжевое булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Маргарин «Дельный», 80% сливоч. вкус, универсальный	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	МД 80% «Дельный»	80	20	32-36	18-21



ЖИРЫ

Жир растительный «Дельный» заменитель молочного жира

Жиры кулинарные:

- Жир «Дельный» кулинарный;
- Жир «Южный» универсальный;
- Жир растительный «Дельный» кулинарный «Султан»;
- Жиры фритюрные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование сырья	Наименование готового продукта	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитролы и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Жир» Кулинарный» 99%		★ ★ ★		★ ★ ★					★ ★ ★





Жир растительный «Дельный» заменитель молочного жира

Органолептические показатели:

Вкус и запах: чистый, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция: при температуре 20 °С: однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая, допускается матовая поверхность среза.

Цвет: от белого до желтого, однородный по всей массе.

Хранение:

В складских помещениях или холодильных камерах при постоянной циркуляции воздуха срок хранения составляет температура хранения, °С/месяцев:

- от -15°С до -1°С/12 месяцев;
- от 0°С до +5°С/8 месяцев.

Назначение:

- комбинированные молочные продукты;
- кондитерские и хлебопекарные изделия;
- кулинария;
- для полной или частичной замены молочного жира при производстве:
 - сливочно-растительных, растительно-сливочных спредов;
 - сливок молочно-растительных, сметаны, йогуртов, сгущенного молока, молока;
 - маргаринов;
 - кисломолочной продукции, сыров, сырков

Преимущества продукта:

- Позволяет заменять в рецептурах молочный жир. За счет чего снижается себестоимость продукции и повышается рентабельность производства;
- ЗМЖ имеет длительные сроки хранения;
- Легкость использования;
- Высокая устойчивость к окислению;
- Устойчивость к колебаниям температуры и бактериальной порче;
- Отсутствие холестерина.

Характеристика готовых изделий с использованием продукта:

- оптимальное содержание полиненасыщенных жирных кислот, являющихся необходимыми компонентами здорового питания;
- мороженое, изготовленное на основе заменителя молочного жира, имеет равномерно закристаллизованную консистенцию;
- исключена проблема появления «мыльного привкуса» в мороженом.

№	Наименование продукции	Применение	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в°С	Содержание ТТГ при Т 20°С, %
1	ЗМЖ-01 белый	используется в производстве широкой гаммы кисломолочных продуктов, молока, мягкого мороженого.	99,7	0,3	28-32	22-25
2	ЗМЖ-02 белый	используется в производстве кисломолочных продуктов, мучных и кондитерских изделий.	99,7	0,3	32-34	25-28
3	ЗМЖ-03 белый-желтый	Жир предназначен для выработки комбинированных молочных продуктов, для приготовления кондитерских, кулинарных и изделий	99,7	0,3	32-34	26-29

ЖИРЫ КУЛИНАРНЫЕ

Описание: Высококачественные растительные жиры не содержащие воды, предназначены для приготовления пищи с тепловой обработкой.

Применение:

Жир «Дельный» кулинарный применяется для приготовления кондитерских, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Жир «Южный» универсальный используется в производстве мучных и кондитерских изделий, для жарки блинов, оладьев и т.д.

Органолептические показатели:

Вкус и запах: чистый, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция: при температуре 20°C: однородная, поверхность среза слабо-блестящая, допускается матовая поверхность среза.

Цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Преимущества использования:

- Легкость использования;
- Длительные сроки хранения;
- Устойчивость к колебаниям температуры и бактериальной порче;
- Возможность регулирования пищевой ценности;
- Повышенная рентабельность;
- Оптимальная скорость кристаллизации;
- Оптимальная температура плавления;
- Низкое содержание влаги;
- Сбалансированный жирно-кислотный состав.

Хранение:

В складских помещениях или холодильных камерах при постоянной циркуляции воздуха срок хранения составляет

Температура хранения, °С/месяцев:

- от -15°C до -1°C / 12 месяцев;
- от 0°C до +5°C / 8 месяцев;
- от +5°C до +18°C / 3 месяца.

Фасовка: по 5 кг, 12кг, 20 кг, коробка

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°C, %
1	«Дельный» кулинарный	99,7	0,3	32-34	26-29
2	«Южный» универсальный	99,7	0,3	32-36	26-31
3	Жир растительный «Дельный» кулинарный «Султан» 99,7%, СТ ТОО, 5, 20 кг	99,7	0,3	32-36	26-31



ЖИРЫ ФРИТЮРНЫЕ

Описание:

Высококачественные растительные жиры и масла для жарки, придают обжаренным продуктам приятный вкус, запах, цвет, образуют хрустящую корочку.

Применение: Для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов – обжарки пончиков, пирожков, беляшей, хвороста, для приготовления картофеля-фри, наггетсов и т.д.

Органолептические показатели:

- Вкус и запах: чистый, свойственный обезличенному жиру, без посторонних вкусов и запахов.
- Консистенция при температуре 20°C: неоднородная, полужидкая.
- Цвет от белого до светло-желтого.

Преимущества:

- Высокоустойчив к дымо- и пенообразованию, потемнению, процессам полимеризации
- Позволяет получить золотистый цвет изделия, сохранить естественные свойства продукта - сочность, вкус, структуру
- Окислительная устойчивость в 4 раза выше обычного подсолнечного масла.

Хранение:

В складских помещениях или холодильных камерах при постоянной циркуляции воздуха срок хранения составляет
Температура хранения, °С месяцев
От -15°C до -1°C / 12 месяцев
От 0°C до +5°C / 8 месяцев
От +5°C до +18°C / 3 месяца

Фасовка: 3,3 кг, 4,5 кг, 9,5 кг коробка

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Температура плавления, в °С	Содержание ТТГ при Т 20°C, %
1	«Дельный» кулинарный фритюрный	99,7	0,3	30-34	22-28
2	Для жарки и фритюра	99,7	0,3	22-25	16-19



СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

цельное с сахаром, 8,5%, ГОСТ 31688-12

Применение:

Используется для непосредственного употребления в пищу, при производстве кондитерских и кулинарных изделий. На его основе делают различные крема, муссы, добавляют в тесто и фруктовые салаты.

Органолептические показатели:

выраженный вкус пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Преимущества

- Натуральный продукт;
- Легко растворяется в чае, кофе;
- Идеален для приготовления кремов, суфле, муссов и тортов.

Хранение:

Срок хранения сгущенного молока при температуре от 0°C до + 10°C:

- в жестяных банках и в Doypack – 12 месяцев;
- Ваg in box – 6 месяцев.

Фасовка:

- 360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
- 250 гр. – Doypack, в коробке 35 шт;
- 10 кг. – Ваg in Box, в коробке 1 пакет.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	Молоко цельное сгущенное с сахаром	8,5	не более 26,5	не менее 43,5	не более 48°C





Сгущенка «БУРЕНКА», жирность-8,5% продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированный молоко-содержащий сгущенный продукт с сахаром.

Применение:

Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная. Допускается мучнистость, небольшой осадок лактозы на дне тары.

Преимущества:

- Сладкий сгущенный растительно-молочный продукт с сахаром, 8,5% жирности легко растворяется в чае, кофе и др.;
- Приятный молочный вкус.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- В жестяных банках – 12 месяцев;
- Bag in box – 6 месяцев.

Фасовка:

380 гр. – Жестяная банка, в коробке 45 шт;
250 гр. – Doу Pack, в коробке 35 шт;
460 гр. – Doу Pack, в коробке 24 шт;
850 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 15 шт;
450 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
360 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
10 кг. – Bag in Box, в коробке.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	Сгущенка «Буренка»	8,5	не более 30	не менее 41,5	55

«Особый» 8,5%, СТ ТОО

продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированный молочносодержащий сгущенный продукт с сахаром

Применение: Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока, легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная. Допускается мучнистость, небольшой осадок лактозы на дне тары.

Преимущества:

- Сладкий сгущенный растительно-молочный продукт с сахаром, 8,5% жирности легко растворяется в чае, кофе и др.
- Приятный молочный вкус.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- Ваg in-box – 6 месяцев.

Фасовка:

по 10 кг и 20 кг – Ваg in Воx, в коробке.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«СТ ТОО»	8,5	не более 30	не менее 41,5	55
2	«Особый»	8,5	не более 30	не менее 41,5	55





«АК-БУЛАК» 12% и 25%

продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированный молоко-содержащий сгущенный продукт с сахаром.

Применение:

Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная по всей массе. Допускается мучнистость.

Преимущества:

Подходит для приготовления десертов, кремов
Традиционная добавка к чаю и кофе.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- В жестяных банках – 12 месяцев;
- Ваg in box – 6 месяцев.

Фасовка:

- 360 гр./350 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
- 10 кг. – Ваg in box, в коробке.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«Ак-булак» 12%	12	не более 34	не менее 44	не более 55°C
2	«Ак-булак» 25%	25	не более 32	не менее 33	не более 55°C

«СЛАСТЕНА», «ЛАКОМКА» «КЕРЕМЕТ»

продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированные молочносодержащие сгущенные продукты с сахаром «эконом» сегмента с расфасовкой в жестяные банки и асептические пакеты.

Применение:

Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная по всей массе. Допускается мучнистость.

Преимущества: сладкие сгущённые молочные продукты с сахаром, легко растворяются в чае, кофе, легко взбиваются со сливочным маслом и спредами при приготовлении кремов.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- В жестяных банках – 6/12 месяцев;
- Bag in box – 6 месяцев;
- Doу Pack – 12 месяцев;
- Бутылка ПЭТ – 12 месяцев.

Фасовка «Сластена»:

300 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
10 кг. – Bag in Box, в коробке.

Фасовка «Керемет»:

330 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;

Фасовка «Лакомка»:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
460 гр. – Doу Pack, в коробке 24 шт;
850 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 15 шт;
450 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
360 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«Сластена», «Лакомка», «Керемет».	не менее 8,5	не более 34	не менее 44	не более 55°C
2	«Особый»	8,5	не более 32	не менее 33	не более 55°C



«ВАРЕНКА» эконом и термостабильная, 12% продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром



Описание: Варенка представляет из себя начинку на молочной основе с характерным для класса «вареного сгущенного молока» вкусом, цветом и ароматом.

Применение: Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий

Органолептические показатели: Чистый, сладкий, ирисовый, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет коричневый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная по всей массе. Допускается мучнистость.

Преимущества:

- Подходит для десертов и кремов;
- Отличный наполнитель для кондитерских изделий типа «орешек», «вафли», «трубочки» и пр. Обладает выраженным вкусом вареного сгущенного молока;
- Не вытекает при выпечке;
- Не выделяет влагу в готовые изделия;
- Удобная фасовка.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%. В жестяных банках составляет 12 месяцев, Bag in box – 6 месяцев.

Фасовка:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
340 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
10 и 20 кг. – Bag in Box, в коробке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование сырья \ Наименование готового продукта	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Варенка Терма 12%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
Варенка Эконом 12%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«Варенка» эконом 12%	12	не более 34	не менее 36	не более 55°C
2	«Варенка» термостабильная	12	не более 34	не менее 36	не более 55°C

КАКАО со сгущенным молоком и сахаром, 7,5% ГОСТ

Назначение:

- для производства кондитерских и хлебопекарных изделий;
- для кулинарного производства;
- для ресторанов.

Преимущества продукта:

- продукт высокого качества;
- произведён по классической технологии;
- однородная консистенция;
- универсальное решение для кондитерских заправок.

Характеристика готовых изделий с использованием продукта:

- ярко выраженный вкус какао смягченный нежным сливочным вкусом молока.

Фасовка:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
10 кг. – Bag in Box, в коробке.



СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ с сахаром 15%, СТ ТОО



Назначение:

- для производства кондитерских и хлебопекарных изделий;
- для кулинарного производства.

Преимущества продукта:

- только натуральные ингредиенты;
- производятся по уникальной технологии непрерывного сгущения;
- продукт сладкий с хорошо выраженным сливочным вкусом;
- однородная консистенция;
- более мягкий вкус по сравнению со сгущенным молоком;
- продукт высокого качества.

Характеристика готовых изделий с использованием продукта:

- насыщенный сливочный вкус.

Фасовка:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
10 кг. – Ваg in Воx, в коробке.



Наполнитель для кондитерских изделий

Преимущества использования:

в виде наполнителя для кондитерских изделий – на пироги, булочки, круассаны, печенье, блины, для тортов, для заварных пирожных, на корзиночки (тарталетки).

Рекомендуемая область применения:

Для производства кондитерских и хлебо-булочных изделий.

Вид: Молокосодержащий сгущенный продукт с сахаром.

Состав: Сухое, цельное или обезжиренное молоко, растительные масла или жиры сахар, патока, стабилизаторы и загустители, ароматизатор, ванилин.

Массовая доля жира: 12%

Внешний вид и консистенция: Неоднородная по всей массе, густая.

Цвет: Светло-желтый, равномерный по массе.

Вкус и запах: Чистый, сладкий, в с выраженной пастеризацией. Допускается привкус сухого молока, легкого кормового привкуса.

Показатели безопасности: по СанПин 4.01.071.03

Сроки годности: 3 месяца.

Условия хранения: от 5°C до 10°C

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-масляный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Наполнитель для кон-цеха	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	

Технологическая карта использования масло-жировой продукции ТОО «Масло-Дел»

Наименование готового продукта Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Маргарин «Дельный», 80% сливоч. вкус, универсальный	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		
Маргарин «Дельный», 80% для песочного теста		★★★★	★★★★					
Маргарин «Дельный», 80% для кремов	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Маргарин «Дельный», 80% для слоёного теста (01,02,03)				★★★★	★★★★			
Маргарин «Дельный», 72% для пром. перераб., для сдобы	★★★★	★★★★	★★★★					
Маргарин «Дельный», 65% для кексов	★★★★	★★★★	★★★★					
Маргарин «Дельный», 55% для булочек и пирогов	★★★★	★★★★	★★★★					
Маргарин «Особый», 80%	★★	★★	★★			★★		
Маргарин «Особый», 80% песок	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		
Маргарин «Особый», 70%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★		
Маргарин «Особый», 60%	★★★★	★★	★★★★					
Маргарин «Особый», 55%	★★★★	★★	★★★★					
Маргарин «Особый», 80% для слоеного теста				★★★★	★★★★			
Маргарин «Особый», 70% для слоеного теста				★★★★	★★★★			
Маргарин «Южный», 55% для лепёшек и булочек	★★★★	★★★★						
Маргарин Южный, 80%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★			
Масло «Жайлау», 70% сливочное	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Маргарин «Мамин Рецепт» 82,5%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★		
Маргарин «Мамин Рецепт», 60%, нежный	★★★★	★★★★	★★★★					
Масло «Жайлау», 80%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Крестьянское» 72,5%, особое	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Крестьянское», 72,5% сливочное	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Коровье», 82,5%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
МАСЛО подсолн., растит., салатное, «Дельное» 99% «Жайлау» 99%	★★★★			★★★★	★★★★			★★★★
Жир» Кулинарный», 99%	★★★★		★★★★					★★★★
Майонез «Дельный» 65%, 55%, 35%, 25%.			★★★★			★★★★		
Молоко сгущённое ГОСТ «Акбулак», «Бурёнка»							★★★★	
Наполнитель для кон-цеха	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
Варенка Терма, 12%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
Варенка Эконом, 12%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	

Физико-химические показатели готовой продукции фасовка

НАИМЕНОВАНИЕ	Кислотность, Т± 1	Массовая доля жира,%	Массовая доля влаги % ±0,5	Сухой остаток,%	Тем-ра плавления, ° С± 1
Коровье, 82,5 %	23	82,5	16	1,5	31-34
Коровье Петропавловское, 82,5%	23	82,5	16	1,5	31-34
Крестьянское домашнее, 82,5 %	23	82,5	17	0,5	32-35
Крестьянское сливочное, 72,5 %	23	72,5	25	2,5	32-36
Крестьянское Петропавловское, 72,5%	23	72,5	25	2,5	31-34
Крестьянское особое, новое, 72,5 %	23	72,5	25,5	2	32-35
Крестьянское особое, 72,5%	23	72,5	27	0,5	30-35
Петропавловское особое, 70%	23	70	28,5	1,5	32-35
Жайлау сливочный, 72,5 %	23	72,5	27	0,5	32-35
Жайлау облегченное, 60%	23	60	38	2	32-35
Петропавловское облегченное, 60%	23	60	38	2	32-35
Алматинское шоколадное, 62%	23	62	17,5	20,5	32-35
Петропавловское шоколадное, 62%	23	62	17,5	20,5	32-35
Доброе, 82,5%	23	82,5	16	1,5	32-36
Доброе, 72,5%	23	72,5	26	1,5	32-36
Деревенское, 82,5%	23	82,5	16	1,5	32-36
Деревенское, 72,5%	23	72,5	26	1,5	32-36
Деревенское, 62,5%	23	62,5	37,5	-	32-36
Доброе, 60%	-	60	40	-	32-36
Доброе, шоколадное 50%	-	50	30	20	32-36
Доброе, 40%	-	40	60	-	32-36

Клиентам предоставляется сервисная технологическая поддержка

Технологи – контролеры ТОО «Масло-Дел» оказывают сервисную поддержку своих клиентов как дистанционно, так и непосредственно выезжая на предприятие.

Тел: 8(727) 258-49-00 вн.н. 1233, 1237

Компания «Масло-Дел» заинтересованна в развитии и укреплении бизнеса своих партнеров, оказывает консультативно-информационную поддержку, которая может значительно сократить Ваши финансовые расходы, позволит сэкономить время и получить квалифицированную помощь профессионалов в процессе повышения качества и снижения себестоимости Вашей продукции.

В том числе:

- Выезд и консультации технолога на производственные предприятия;
- Предоставление нормативно-технологической документации (калькуляции);
- Рекомендации по расширению ассортимента выпускаемой продукции;
- Дистанционные переговоры с клиентами;
- Консультации по снижению себестоимости готового продукта;
- Проведение мастер классов по оптимальному использованию продукции ТОО «Масло-Дел».

Мы готовы оказать всестороннюю поддержку нашим клиентам!



Контакты ТОО “Масло-Дел” по Республика Казахстан



АЛМАТЫ:	пр. Рыскулова, 276 +7 (727) 258 49 90 (вн. 1233), dir_alm@maslodel.kz
АСТАНА:	шоссе Алаш, 22/1 +7 (7172) 53 15 63, astana@maslodel.kz
АКТАУ:	мкр. 3 “Б”, База ОРСА зд.6600/2 +7 (7292) 50 14 00, dir_aktau@maslodel.kz
АКТОБЕ:	пр. Санкибай батыра, 1 L +7 701 787 42 95, aktobe@maslodel.kz
АТЫРАУ:	проезд Ж. Досмухамедова, стр 1, корпус Д (7) +7 701 787 41 75, atyrau@maslodel.kz
БАЛХАШ:	ул. Язева, 10 +7 (7103) 65 35 11, balkhash@maslodel.kz
ЖЕЗКАЗГАН:	ул. Холмецкого, 4 +7 (7102) 72 24 04, zhezkazgan@maslodel.kz
КАРАГАНДА:	ул. Гоголя, д. 84 +7 (7212) 50 02 57, karaganda@maslodel.kz
КОКШЕТАУ:	ул. Горветка, 30 А +7 (7162) 76 28 22, dir_kokshetau@maslodel.kz
КОСТАНАЙ:	ул. Карбышева, 36/1, База «Алта» +7 701 887 86 06, dir_kostanay@maslodel.kz
КЫЗЫЛОРДА:	ул. Шымбая, 103 Г +7 (7242) 22 42 49, dir.korda@maslodel.kz
ПАВЛОДАР:	ул. Черепанова, 10 +7 (7182) 55 68 53, pavlodar@maslodel.kz
ПЕТРОПАВЛОВСК:	ул. Ауезова, 266 +7 (7152) 54 05 08, dir_predstav@maslodel.kz
САРЫАГАШ:	ул. Т. Касымбеков, ст-е 3/6, +7 701 787 41 59, maslodel-trade@mail.ru
СЕМЕЙ:	ул. Шугаева, 164 +7 (7222) 53 50 59, dir_semey@maslodel.kz
ТАЛДЫКОРГАН:	ул. Абая, 262 А +7 701 787 42 09, taldykurgan@maslodel.kz
ТАРАЗ:	пр-т Абая, д. 2 +7 (7262) 57 78 94, taraz@maslodel.kz
УРАЛЬСК:	ул. Верхний тупик, 1/1 +7 701 787 42 90, director.uralsk@maslodel.kz
УСТЬ-КАМЕНОГОРСК: ..	6-Паровозный переулок, д. 8 +7 (7232) 54 30 19, Ust-kaman@maslodel.kz
ШУ:	пер. Ленина, 5 А +7 701 787 42 93, maslodelshu@mail.ru
ШЫМКЕНТ:	ул. Толе би, 43 +7 701 787 41 03, shimkent@maslodel.kz



