



ГРУППА КОМПАНИЙ
СОДРУЖЕСТВО

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



2024

ПРОИЗВОДИМАЯ ПРОДУКЦИЯ

Сертификация _____ 4

КОРМА, КОРМОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

Шрот соевый кормовой тостированный _____ 5

Концентрат соевый белковый _____ 6

Шрот рапсовый тостированный _____ 9

Шрот подсолнечный тостированный _____ 10

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА

Масло рапсовое _____ 11

Масло соевое _____ 12

Масло подсолнечное _____ 13

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Шрот соевый пищевой «Белый лепесток» _____ 14

Концентрат соевый белковый пищевой _____ 17

Лецитины _____ 19

ЗЕРНОВЫЕ И ИНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ РФ И НА ЭКСПОРТ

 21

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

 23

ПРОИЗВОДИМАЯ ПРОДУКЦИЯ



КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ – один из приоритетов Группы компаний «Содружество». Всё поступающее сырьё проверяется по показателям качества и безопасности. Мы обеспечиваем сохранность качества наших торговых и транзитных грузов третьих лиц, качество и безопасность готовой продукции в процессах производства, хранения и поставки.

Мы разделяем и прослеживаем потоки продукции разных наименований и марок, в том числе по признаку ГМО/неГМО.

С целью оперативного управления мероприятиями по выпуску качественной готовой продукции в производственном цикле используется технология экспресс-анализа качества, реализованная посредством применения поточных и стационарных БИК-анализаторов.

Входной контроль сырья и поступающих грузов, контроль технологических процессов и производственной среды, контроль готовой продукции по показателям качества и безопасности обеспечиваются силами собственных производственных и испытательных лабораторий, а также привлечением независимых сюрвейерских и экспертных организаций, подразделений торгово-промышленных палат, аккредитованных испытательных лабораторий.

Основным партнером в сфере лабораторных исследований в Регионе «Россия и СНГ» является независимая испытательная лаборатория «Нью Лаб», располагающаяся на территории нашего Производственно-логистического комплекса в Калининградской области. Кроме того, на территории нашего основного комплекса в РФ находятся постоянные контрольные пункты представителей государственных органов, исполняющих контрольно-надзорные функции за оборотом зерновых, масличных культур и продуктами их переработки.

Вся ввозимая и производимая продукция, подлежащая декларированию соответствия, сертификации или государственной регистрации, проходит соответствующие процедуры.

Мы с особым вниманием относимся к соблюдению требований и пожеланий наших заказчиков и потребителей продукции и услуг, поэтому всегда открыты для проведения аудитов второй стороной. Наши производственные, торговые и логистические подразделения регулярно проверяются такими клиентами как MARS, AAK, WRIGLEY, EWOS, BIOMAR, SKRETTING, NESTLE.

Система менеджмента безопасности пищевой и кормовой продукции основана на принципах HACCP и соответствует требованиям стандартов ISO 22000, FSSC 22000, что подтверждается сертификатами соответствия, выданными российскими и зарубежными органами по сертификации.

Вся претензионная работа координируется Службой качества и безопасности сырья и готовой продукции.



ШРОТ СОЕВЫЙ КОРМОВОЙ ТОСТИРОВАННЫЙ представляет собой продукт переработки соевых бобов после извлечения из них растительного масла с применением дополнительной влаготепловой обработки. На предприятии при переработке семян сои используется способ прямой экстракции с предварительным отделением соевой оболочки.

Значительное содержание протеина и энергии в шроте позволяет составлять высокопротеиновые и высокоэнергетические рационы без применения дорогостоящих компонентов кормов животного происхождения. Соевый шрот широко применяют в кормлении всех видов сельскохозяйственных животных и птицы.

В зависимости от вида, возраста, пола, физиологического состояния, направления и уровня продуктивности нормы ввода соевого шрота в рационы сельскохозяйственных животных и птицы составляют до 30 %.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Шрот стандартный протеиновый обогащённый липидами	Шрот высокопротеиновый обогащённый липидами	Шрот сверх-высокопротеиновый обогащённый липидами
МАССОВАЯ ДОЛЯ ПРОТЕИНА ПРИ ФАКТИЧЕСКОЙ ВЛАЖНОСТИ, %, НЕ МЕНЕЕ	46.0	47.5	48.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ, %, НЕ БОЛЕЕ	12.0		
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ЖИРА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %	от 2.0 до 4.0 включительно		
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ КЛЕТЧАТКИ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	7.0	4.0	4.0

* Разрешается использовать показатель «профат»

Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010г. №317.



Упаковка: соевый шрот отгружают без тары (насыпью) или упаковывают в мешки по 50 кг.



Хранение: в чистых сухих помещениях в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53799-2010.



Срок годности при хранении насыпью:

- для шрота с массовой долей жира в пересчете на а.с.в. не более 2,8% - 4 месяца;
- для шрота с массовой долей жира в пересчете на а.с.в. свыше 2,8% до 4,0% - 3 месяца; при хранении в мешках – один год.

ШРОТ СОЕВЫЙ КОРМОВОЙ ТОСТИРОВАННЫЙ

Корма, кормовые материалы для продуктивных животных

КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ

КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ – это очищенный белковый продукт, содержащий от 62 до 72% сырого протеина на а.с.в.. Концентрат соевый белковый вырабатывается из соевого шрота, освобожденного от растворимых сахаров в процессе спиртовой экстракции.

Концентрат соевый белковый предназначен для использования в кормовых целях путем непосредственного введения в рационы животных или для производства комбикормовой продукции и кормов для домашних животных. Данный продукт пригоден для введения в корма всем видам животных и птиц. Кроме того, он является превосходным источником растительного белка в рационах морских рыб, креветок, пресноводных рыб. При этом концентрат соевый белковый полностью соответствует стандарту ЕРА.

Низкое содержание золы и фосфора, отсутствие биогенных аминов и антигенных факторов, высокая усвояемость белка, хороший аминокислотный профиль, низкий уровень содержания антипитательных факторов и длительный срок хранения делают концентрат идеальным источником белка и позволяют использовать его как заменитель цельного молока (ЗЦМ) или альтернативу рыбной муке.

В зависимости от содержания протеина производятся следующие марки концентрата соевого белкового:

- 62-К (крупка, помол 40 меш)
- 65-К (крупка, помол 40 меш)
- 70-К (крупка, помол 40 меш)

Концентрат соевый белковый производится из сырья, не содержащего ГМО.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

ВНЕШНИЙ ВИД

Однородный, с различной степенью помола

ЦВЕТ

От светло-кремового до светло-желтого
или светло-бежевого

ЗАПАХ

Свойственный соевым белковым продуктам
без посторонних запахов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	62-К	65-К	70-К
МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ И ЛЕТУЧИХ ВЕЩЕСТВ, %, НЕ БОЛЕЕ	10.0		
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ПРОТЕИНА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ МЕНЕЕ	62.0	65.0	70.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ЖИРА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	1.5		
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ ЗОЛЫ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	7.5		
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ КЛЕТЧАТКИ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	5.5		

Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010г. №317.

Типовой аминокислотный состав (% при фактической влажности) соответствует сырому протеину 65% при фактической влажности:

ЛИЗИН	4.15	АСПАРАГИНОВАЯ КИСЛОТА	7.62
МЕТИОНИН	0.92	ГЛИЦИН	2.86
ТРИПТОФАН	0.86	ФЕНИЛАЛАНИН	3.56
ТРЕОНИН	2.58	ГЛУТАМИНОВАЯ КИСЛОТА	12.9
ЦИСТЕИН	0.63	ПРОЛИН	3.48
АЛАНИН	2.95	ТИРОЗИН	2.51
ГИСТИДИН	1.71	ВАЛИН	3.22
ИЗОЛЕЙЦИН	2.92	СЕРИН	3.61
ЛЕЙЦИН	5.32		

СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ

Корма, кормовые материалы для продуктивных животных

Корма, кормовые материалы для продуктивных животных

КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ:

Обменная энергия (МДж/кг)	11.36
Глицинин (мг/кг), менее	1
В – конглицинин (мг/кг), менее	0.1
Лектины (мг/кг), менее	0.1
Активность трипсिनного ингибитора (мг/г), менее	1
Кальций (%)	0.35
Фосфор (%)	1.00
Массовая доля растворимого протеина (щелочной метод), %	65 – 70



Упаковка: Соевый белковый концентрат отгружают без тары (насыпью) или упаковывают в:
 - мешки полипропиленовые с вкладышем/бумажные ламинированные массой нетто до 50 кг;
 - контейнеры мягкие полипропиленовые (биг-бэги) массой нетто 1000 кг или по согласованию с потребителем.



Хранение: насыпью или в мешках, в чистых, сухих, хорошо проветриваемых, помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 75% в соответствии с требованиями ТУ 10.91.10-008-15323453-2022.



Срок годности: насыпью - 6 месяцев со дня выработки;
 в мешках - 18 месяцев со дня выработки.

ШРОТ РАПСОВЫЙ ТОСТИРОВАННЫЙ представляет собой продукт переработки семян рапса после извлечения из них масла с применением дополнительной влаготепловой обработки (тостирования). На предприятии при переработке семян рапса используется способ форпрессования-экстракции без предварительного отделения семенной оболочки.

Шрот рапсовый, являясь ценным источником высококачественного кормового белка и хорошо сбалансированным по аминокислотному составу, обладает высокой общей питательностью и перевариваемостью.

Включение рапсового шрота в рацион животных - один из ключевых факторов интенсификации животноводства, особенно птицеводства и свиноводства.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ, %, НЕ БОЛЕЕ

8.0 - 12.0

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ПРОТЕИНА
В ПЕРЕСЧЁТЕ НА А.С.В., %, НЕ МЕНЕЕ

37.0

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ЖИРА
ПРИ ПЕРЕСЧЁТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ

3.0

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ КЛЕТЧАТКИ В
ОБЕЗЖИРЕННОМ ПРОДУКТЕ В ПЕРЕСЧЁТЕ
НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ

16.0

Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010г. №317



Упаковка: рапсовый шрот отгружают без тары (насыпью) или упаковывают в:

- мешки полипропиленовые с вкладышем/бумажные ламинированные массой нетто до 50 кг;
- контейнеры мягкие полипропиленовые (биг-беги) массой нетто 1000 кг.



Хранение: в чистых сухих помещениях в соответствии с требованиями ГОСТ 30257-95.



Срок годности:

не более 3 месяцев со дня выработки.

ШРОТ РАПСОВЫЙ ТОСТИРОВАННЫЙ

Корма, кормовые материалы для продуктивных животных

ШРОТ ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ТОСТИРОВАННЫЙ

ШРОТ ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ТОСТИРОВАННЫЙ представляет собой продукт переработки подсолнечника после извлечения из него масла с применением дополнительной влаготепловой обработки (тостирования). На предприятии используется схема форгрессования – экстракция из семян подсолнечника с разной степенью подготовки.

Шрот подсолнечный, являясь ценным источником высококачественного кормового белка, обладает высокой общей питательностью и перевариваемостью. Шрот подсолнечный предназначается для кормовых целей путем непосредственного введения в рационы животным (в хозяйствах, на фермах) и для производства комбикормовой продукции.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	СТАНДАРТНЫЙ	ВЫСОКО-ПРОТЕИновый
МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ И ЛЕТУЧИХ ВЕЩЕСТВ, %	9.0 - 12.0	9.0 - 12.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ПРОТЕИНА В ПЕРЕСЧЁТЕ НА А.С.В., %, НЕ МЕНЕЕ	39.0	45.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ КЛЕТЧАТКИ В ОБЕЗЖИРЕННОМ ПРОДУКТЕ В ПЕРЕСЧЁТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	24.0	18.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ЖИРА ПРИ ПЕРЕСЧЁТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	1.5	1.5
ОБЩАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ПИТАТЕЛЬНОСТЬ В ПЕРЕСЧЁТЕ НА СУХОЕ ВЕЩЕСТВО, К ЕД., НЕ МЕНЕЕ	0.974	1.055

Показатели безопасности соответствуют Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям, предъявляемым к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06.2010г. №317



Упаковка: подсолнечный шрот отгружают без тары (насыпью) или упаковывают в мешки по 50 кг.



Хранение: в чистых сухих помещениях в соответствии с требованиями НД изготовителя.



Срок годности: не более 3 месяцев со дня выработки.

МАСЛО РАПСОВОЕ - продукт, получаемый при переработке семян рапса. Являясь богатым источником незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, также как и соевое масло, играет важную роль в обеспечении жизнедеятельности человека; используется для профилактики сердечно - сосудистых заболеваний (снижает возможность тромбообразования в организме и уровень холестерина в крови) и способствует улучшению обмена веществ в организме.

Масло рапсовое нерафинированное используется для дальнейшей промышленной переработки, а также для технических целей.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:	МАСЛО РАПСОВОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ:
Кислотное число, мг КОН/г, не более	6.0
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0.20
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более /в пересчете на стеароолеолецитин, %, не более	800/2.0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0.30
Массовая доля эруковой кислоты, %, не более	5
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10.0
Срок годности	4 месяца

Масло рапсовое вырабатывают в соответствии с требованиями ГОСТ 31759-2012, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011.



Упаковка: бочки 200 л, кубы 1000 л, цистерны, флекси-танки. По согласованию с потребителем могут применяться другие виды тары.



Хранение: в условиях, обеспечивающих сохранность масла в пределах значений показателей данной марки в соответствии с требованиями ГОСТ 31759-2012, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011.

МАСЛО РАПСОВОЕ

Растительные масла

МАСЛО СОЕВОЕ - продукт, получаемый при переработке соевых бобов. Соевое масло - играет важную роль в обеспечении жизнедеятельности человека, так как является источником биологически активных незаменимых жирных кислот, используется для профилактики сердечно - сосудистых заболеваний, способствует улучшению обмена веществ в организме. Применяется как концентрированный источник энергии, жирорастворимых витаминов, незаменимых жирных кислот.

Наряду с другими растительными маслами, соевое масло обязательно должно входить в рацион питания для обеспечения здоровья и долголетия.

Масло соевое рафинированное дезодорированное используется для непосредственного употребления в пищу и для промышленного производства пищевых продуктов, а также может использоваться для технических целей.

Масло соевое гидратированное используется для промышленной переработки (частичная или полная рафинация масла и/или его модификация) с целью производства пищевого масла или сырья для производства пищевых продуктов, а также может использоваться для технических целей.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:	МАСЛО СОЕВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ		МАСЛО СОЕВОЕ ГИДРАТИРОВАННОЕ
	ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	
Кислотное число, мг Кон/г, не более	0.30	0.40	4.0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0.10		0.20
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	отс.		отс.
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более/в пересчете на стеаролеолецитин, %, не более	20/0.05		200/0.50
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	4.0	10.0	10.0
Анизидиновое число, не более	3.0	не норм.	не норм.
Срок годности	4 мес.		4 мес.

Масло соевое вырабатывают в соответствии с требованиями ГОСТ 31760-2012, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011.



Упаковка: бочки 200 л, кубы 1000 л, цистерны, флекси-танки. По согласованию с потребителем могут применяться другие виды тары.



Хранение: в условиях, обеспечивающих сохранность масла в пределах значений показателей данной марки в соответствии с требованиями ГОСТ 31760-2012, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011.

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ – продукт, получаемый посредством переработки семян подсолнечника.

Масло подсолнечное широко употребляется домашними хозяйствами не только в пищевых, но и в косметических целях, ввиду его насыщенности растительными жирами, витаминами А, D, К, В4, а также токоферолом, являющимся важнейшим антиоксидантом.

Благодаря высокому содержанию олеиновой кислоты, масло подсолнечное снижает уровень холестерина в крови, улучшает пищеварение, работу организма, нормализует обмен веществ и поддерживает иммунитет.

Наряду с остальными видами масел, может также использоваться в технических целях (мыловарении, лакокрасочной промышленности).

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:	НОРМА ДЛЯ МАСЛА ПОДСОЛНЕЧНОГО НЕРАФИНИРОВАННОГО	
	ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ
Цветное число, мг йода, не более	15	25
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1.5	4.0
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0.05	0.1
Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: в пересчете на стеароолеолецитин	0.20	0.60
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0.15	0.20
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	не нормируется	
Перекисное число, моль активного кислорода/кг*, не более	7.0	10.0
Срок годности	6 мес.	

 Масло подсолнечное вырабатывается в соответствии с требованиями ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011.



Упаковка:

бочки (180кг), кубы (1тн), цистерны, флекси-танки.
Могут применяться другие виды тары по согласованию с потребителем.



Хранение: в условиях, обеспечивающих сохранность масла в пределах значений показателей данной марки в соответствии с требованиями ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011.

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ

Растительные масла

ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ «БЕЛЫЙ ЛЕПЕСТОК»

ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ «БЕЛЫЙ ЛЕПЕСТОК» - обезжиренный белковый продукт, являющийся сырьем для производства пищевой обезжиренной соевой муки и крупы, текстурированных, концентрированных и изолированных соевых белков. Используется при производстве хлебобулочных изделий, пищевых концентратов, мясо- и рыбопродуктов с целью повышения их биологической ценности и снижения себестоимости.

Также шрот соевый пищевой «Белый лепесток» применяется при производстве мясных рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели и т.д.), полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас, сосисок.

В рецептурах кормов домашних животных шрот соевый пищевой «Белый лепесток» применяется как источник белка и питательных веществ.

«Марка 70» – «Белый лепесток» умеренной тепловой обработки. Он предназначен для производства текстурированных соевых продуктов и муки соевой обезжиренной для хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, мясо- и рыбопереработки, а также для эффективной замены сухого обезжиренного молока и яичного порошка в различных областях пищевой промышленности.

Шрот соевый пищевой «Белый лепесток» производится из сырья, не содержащего ГМО.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

ЦВЕТ

От светло-желтого до кремового

ЗАПАХ

Свойственный соевым белковым продуктам
без посторонних запахов

ВКУС

Мягкий, без постороннего привкуса

СТРУКТУРА

Сыпучий однородный продукт
без включений

РАЗМЕР ЧАСТИЦ

Проход через сито с отверстиями
диаметром 10 мм - 100%

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ И ЛЕТУЧИХ ВЕЩЕСТВ, %, НЕ БОЛЕЕ	10.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ПРОТЕИНА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А. С. В., %, НЕ МЕНЕЕ	50.0
ПОКАЗАТЕЛЬ NSI ПРИ УМЕРЕННОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ	60-79
ПОКАЗАТЕЛЬ NSI ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ	80-90
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО ЖИРА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А. С. В., %, НЕ БОЛЕЕ	1.3
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ ЗОЛЫ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А. С. В., %, НЕ БОЛЕЕ	7.0
МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ КЛЕТЧАТКИ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ	3.5

Шрот соевый пищевой «Белый лепесток» вырабатывают в соответствии с требованиями ТУ 10.41.41-001-15323453-2014

Питательные вещества (мг/100 г)

БИОТИН	0.04	ВИТАМИН В2	0.38
ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА	0.03	ВИТАМИН В1	0.82
НИАЦИН	3.82	ВИТАМИН А	100
ПАНТОТЕНОВАЯ КИСЛОТА	2.16	ВИТАМИН С	1.20
ВИТАМИН В6	0.55	ВИТАМИН D	0.5
ВИТАМИН Е	0.5		

ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ «БЕЛЫЙ ЛЕПЕСТОК»

Продукция для пищевой промышленности

ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ «БЕЛЫЙ ЛЕПЕСТОК»

Типовой аминокислотный состав (мг/100 г продукта):

ЦИСТЕИН	0.7
ГИСТИДИН	1.4
ИЗОЛЕЙЦИН	2.5
ЛЕЙЦИН	4.3
ЛИЗИН	3.4
МЕТИОНИН	0.7
ФЕНИЛАЛАНИН	2.8
ТРЕОНИН	2.1
ТРИПТОФАН	0.6
ТИРОЗИН	1.8
ВАЛИН	2.6

Типовой минеральный состав (мг/100 г продукта):

АЛЮМИНИЙ	0.7
КАЛЬЦИЙ	280
ХРОМ	0.75
КОБАЛЬТ	0.1
МЕДЬ	1.48
ЙОД	0.001
ЖЕЛЕЗО	7.57
МАГНИЙ	310
МАРГАНЕЦ	3.52
ФОСФОР	725
КАЛИЙ	2310
НАТРИЙ	10
СЕРА	404
ЦИНК	4.75



Упаковка:

- мешки полипропиленовые с вкладышем/ бумажные ламинированные массой нетто до 40 кг;
- контейнеры мягкие полипропиленовые (биг-бэги) массой нетто 1000 кг.

Упаковка имеет логотип производителя и вшитую в шов этикетку со стандартной информацией для потребителя.



Хранение:

в проветриваемом помещении в заводской упаковке при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 70 % в соответствии с требованиями ТУ 10.41.41-001-15323453-2014.



Срок годности:

«Белый лепесток» марки 70 (умеренной тепловой обработки) - 12 месяцев со дня выработки.

КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ ПИЩЕВОЙ – это очищенный белковый продукт, содержащий от 62 до 70% сырого протеина на а.с.в. Концентрат соевый белковый вырабатывается из шрота соевого пищевого «Белый лепесток», освобожденного от растворимых сахаров в процессе спиртовой экстракции. При этом основные фракции белков представлены в высокодоступной форме.

Концентрат соевый белковый пищевой предназначен для использования в пищевой промышленности в производстве мясных, хлебобулочных и кондитерских изделий.

В зависимости от содержания протеина производятся следующие марки концентрата соевого белкового:

- 62-К (крупка, помол 40 меш)
- 65-К (крупка, помол 40 меш)
- 70-К (крупка, помол 40 меш)

Концентрат соевый белковый пищевой производится из сырья, не содержащего ГМО.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

ВНЕШНИЙ ВИД

Однородный, с различной степенью помола

ЦВЕТ

От светло-кремового до светло-желтого
или светло-бежевого

ЗАПАХ

Свойственный соевым белковым продуктам,
без посторонних запахов.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

62-К

65-К

70-К

МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ И
ЛЕТУЧИХ ВЕЩЕСТВ, %,
НЕ БОЛЕЕ

10.0

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО
ПРОТЕИНА В ПЕРЕСЧЕТЕ
НА А.С.В., %, НЕ МЕНЕЕ

62.0

65.0

70.0

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОГО
ЖИРА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %,
НЕ БОЛЕЕ

1.5

КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Продукция для пищевой промышленности


КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ ПИЩЕВОЙ

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ ЗОЛЫ
В ПЕРЕСЧЕТЕ НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ

7.5

МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ
КЛЕТЧАТКИ В ПЕРЕСЧЕТЕ
НА А.С.В., %, НЕ БОЛЕЕ

5.5

 **Концентрат соевый белковый пищевой** вырабатывают в соответствии с требованиями ТУ 10.41.41-010-15323453-2014 и ТР ТС 021/2011.



Упаковка: Концентрат соевый белковый пищевой отгружают без тары (насыпью) или упаковывают в:
- мешки полипропиленовые с вкладышем/бумажные ламинированные массой нетто до 50 кг;
- контейнеры мягкие полипропиленовые (биг-бэги) массой нетто 1000 кг.



Хранение: в проветриваемом помещении в заводской упаковке при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 75% в соответствии с требованиями ТУ 10.41.41-010-15323453-2014 и ТР ТС 021/2011.



Срок годности: насыпью - 6 месяцев со дня выработки;
в мешках - 12 месяцев со дня выработки.

ЛЕЦИТИНЫ – это смесь фракций фосфолипидов, извлекаемых физическими методами из растительных масел. По своей природной сущности лецитины являются наиболее распространенной группой полярных липидов, из которых состоят клеточные мембраны всех живых организмов.

Лецитин является ценным пищевым ингредиентом и представляет собой комплекс натуральных растительных фосфолипидов. Используется как высокоэффективная пищевая добавка, улучшающая эмульгирующие, диспергирующие и другие реологические свойства различных пищевых продуктов, а также в качестве антиоксиданта.

Являясь ведущим в России производителем соевого, рапсового и подсолнечного масел, ГК «Содружество» имеет производственные мощности для выпуска до 10 тонн в сутки высококачественного пищевого лецитина (соевого, рапсового, подсолнечного) в различных видах тары в зависимости от нужд потребителя.

ОСНОВНЫЕ ФОСФОЛИПИДЫ (% ОТ СУММАРНОГО СОДЕРЖАНИЯ ЛИПИДОВ)	СОЕВЫЙ	РАПСОВЫЙ	ПОДСОЛ- НЕЧНЫЙ
Фосфатидилхолин	16.0	17.0	36.0
Фосфатидилэтаноламин	13.0	9.0	17.0
Фосфатидилинозитол	10.0	10.0	24.0
Фосфатидные кислоты	5.0	4.0	4.0

ЛЕЦИТИНЫ

Продукция для пищевой промышленности

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:	ЛЕЦИТИН ЖИДКИЙ (СОЕВЫЙ, РАПСОВЫЙ, ПОДСОЛНЕЧНЫЙ)
Консистенция	Однородная вязкая жидкость
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого
Запах и вкус	Характерный для сырья, из которого получен
Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле, %, не более	0.30
Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне, %, не менее	60.0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	1.0
Кислотное число, мг КОН/г, не более	36.0
Перекисное число, ммоль/кг активного кислорода, не более	10.0
Цветное число 10%-го раствора в толуоле, мг йода, не более	80.0
Вязкость при 25°C, Па.С, не более	12

■ **Лецитины вырабатывают в соответствии с требованиями ГОСТ 32052-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.**



Упаковка: бочки 200 л, кубы 1000 л.
По согласованию с потребителем могут применяться другие виды тары.



Хранение: в хорошо очищенных закрытых металлических резервуарах, защищённых от солнечного света, в чистых складских помещениях при температуре от 0°C до 35°C в соответствии с требованиями ГОСТ 32052-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.



Срок годности лецитинов, расфасованных в специализированную тару, при условии хранения в упаковке завода-изготовителя в защищенных от тепла и света помещениях при температуре от 0°C до 35 °C – 18 месяцев с даты производства.

Лецитины относятся к группе пищевых добавок E322. Критерии подлинности и чистоты пищевой добавки E322 соответствуют стандартам Codex Alimentarius.

Продукция: пищевая добавка - лецитин соевый жидкий E322, пищевая добавка - лецитин рапсовый жидкий E322 и пищевая добавка - лецитин подсолнечный жидкий E322 изготовлена в соответствии с ГОСТ 32052-2013, и соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

ЗЕРНОВЫЕ И ИНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ РФ И НА ЭКСПОРТ

Наша компания на постоянной основе производит закупки на российском рынке и в странах СНГ для собственной переработки, а также для поставки потребителям внутреннего рынка и на экспорт следующих товаров:

• пшеница продовольственная и фуражная

• ячмень

• кукуруза

• соевые бобы

• рапс

• семена подсолнечника

• лён масличный

• рожь

• горох

• нут

• жом свекловичный гранулированный

• шрот, жмых подсолнечный

• масло подсолнечное

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРОДАЖИ

 **РОССИЯ:**

Белгород +7 (4722) 27 82 03

Екатеринбург +7 (343) 28 79 150

Калининград +7 (4012) 30 55 14

Краснодар +7 (861) 219 50 83

Москва +7 (495) 933 60 77

Нижний Новгород +7 (831) 274 64 48

Санкт-Петербург +7 (812) 688 89 99

ЗАКУПКА МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ И ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР

Барнаул +7 (913) 021 31 70

Белгород +7 (472) 227 86 24
+7 (472) 227 82 03

Благовещенск +7 (914) 550 10 08
+7 (981) 469 82 05

Брянск +7 (919) 192 00 32

Воронеж +7 (919) 231 36 58

Калининград +7 (4012) 30 55 42
+7 (4012) 30 55 14

Кемерово +7 (960) 979 70 70
+7 (983) 343 70 07

Краснодар +7 (918) 477 44 44



Красноярск +7 (923) 339 79 99

Курган +7 (912) 571 35 10

Курск +7 (919) 211 22 02
+7 (800) 101 99 00

Липецк +7 (906) 593 37 34

Новосибирск +7 (913) 765 91 83

Омск +7 (913) 665 20 00

Орёл +7 (920) 282 88 28

Оренбург +7 (987) 857 36 93

Рязань +7 (981) 462 51 46

Саратов +7 (927) 124 99 21

Тамбов +7 (910) 758 05 01

Тула +7 (981) 462 46 25

ПРОДАЖИ И ЗАКУПКИ

КАЗАХСТАН:

Астана +7 (7172) 550 515

УЗБЕКИСТАН:

Ташкент +998 (90) 188 45 07

БЕЛАРУСЬ:

Минск +375 (17) 388 52 59

Россия, 238340,
Калининградская область,
г. Светлый, ул. Гагарина, 65
Тел.: +7 (4012) 30 55 14
Факс: +7 (4012) 30 55 36
E-mail: info@sodrugestvo.ru
www.sodrugestvo.ru