



ОЛЕОЭКСИМ, ООО

Производство
профессиональных
фритюрных
масложировых
композиций
растительных масел их
премиальных смесей





ОЛЕОЭКСИМ : российский производитель масложировой продукции

Олеоэксим – российское предприятие по производству высококачественной масложировой продукции полного цикла - от приема наливного сырья и компонентов до выпуска высокотехнологичных фритюрных масел и специальных жиров. Предприятие располагает двумя собственными производственными площадками – в г. Лобня Московской области и в пос. Большой Исток Свердловской области.

Олеоэксим осуществляет свою деятельность в полном соответствии законодательством и нормативными документами, является участником системы обязательной маркировки масложировой продукции «Честный знак», открыто взаимодействует с надзорными органами и контролирующими службами, предоставляя своевременную полную отчетность. Компания ответственно относится к каждому этапу производства, внедряет технологические решения, которые позволяют уменьшить воздействие на окружающую среду и сохранить природные ресурсы.

В линейке продукции – фритюрное масло, фритюрные жиры, рафинированное и нерафинированное подсолнечное масло, оливковое масло и его композиции, высокоолеиновое подсолнечное масло, хлебопекарные эмульсии под собственными торговыми марками.



2016 год

ООО «Олеоэксим» создано в 2016 году как внешнеторговое предприятие по импорту и экспорту масел и жиров наливом во флекситанках. Высокий уровень компетентности в сфере международной логистики мультимодальных перевозок позволил значительно увеличить объемы импорта в РФ твердоплавких нелауриновых жиров. За период с 2016 по 2020 год ввезено в РФ из Малайзии и Индонезии 3300 тонн высококачественных нелауриновых жиров наливом.



2018 год

По мере расширения географии поставок и учитывая запросы рынка в сложных масложировых композициях в 2018 году в Екатеринбурге как логистически оптимальной локации для экспансии в новые регионы РФ была запущена производственная площадка с баковым хозяйством для хранения 48 тонн твердоплавких жиров в горячем состоянии, производство фракционированных фасованных специальных жиров пищевого назначения, заменителей молочного жира.



2020 год

В связи пандемией COVID-19 и глобальными структурными изменениями международной логистики было принято решение отказаться от самостоятельного импорта сырья, начато производство фритюрных масел и жиров. ООО «Олеоэксим» в июле 2020 года стало владельцем торговой марки «ЗОЛОТО УРАЛА», разработана и внедрена линейка фритюрных масел и жиров «Золото Урала» (111, 555, 777, 888), начат выпуск профессионального фритюрного жира «Зенрок FRY F3».



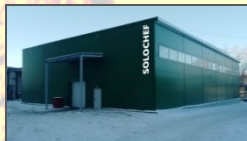
2022 год

Принято решение о полной локализации фритюрных компетенций и сырьевой независимости. В Москве сформирована и начала работу производственный блок - лаборатория по производству антиоксидантных формул. Летом 2022 года зарегистрирована торговая марка «СОЛОШЕФ», в которой реализовано импортозамещенная собственная рецептурная составляющая фритюрных масел и жировых композиций.



2023 год

Реализовано выделение из структуры продаж и передача клиентов - предприятий общественного питания - в новый групповой бизнес «ХоРеКа Снабжение и Сервис». Внедрена новая Линейка фритюрных композиций «SOLOCHEF 555», «SOLOCHEF 111», фритюрный жир «SOLOCHEF 999»



2024, ноябрь

На производстве в Московской области осуществлен запуск линии по фасовке оливкового масла.

2024 год, декабрь

Осуществлен перезапуск производства в новом производственном корпусе площадью 900 кв. метров, введены в эксплуатацию 2 новых фасовочных линии, новое баковое хозяйство и склад паллетного хранения



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ФРИТЮРНЫЕ
МАСЛА
и ЖИРЫ
SOLOCHEF



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

SOLOCHEF

Тип	Наименование	Применение	Рабочая t, град. С	Тип оборудования	Состав
ФРИТЮРНЫЕ МАСЛА "СОЛОШЕФ"					
СТАНДАРТ	SOLOCHEF 111	Используется для обжарки разнообразных продуктов: овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре.	175	малые фритюрницы без фильтрации	подсолнечное масло
УНИВЕРСАЛ	SOLOCHEF 555	Используется для обжарки разнообразных продуктов: овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре. Увеличенный ресурс работы	175	малые фритюрницы и средние фритюрные шкафы без фильтрации	подсолнечное масло со смесью жиров
ПРЕМИУМ	SOLOCHEF 999, SOLOCHEF 777, SOLOCHEF 888	Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре: овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре.	180	средние и большие фритюрные шкафы с возможностью фильтрации масел	смесь растительных масел и жиров
ВОК ПРОФИ	SOLOCHEF WOK	Используется для прямого применения в пищу для обжарки разнообразных продуктов на сковородах WOK, обычных сковородах и противнях. Без ограничения применяется в любых сочетаниях с другими маслами в кулинарных блюдах, для приготовления салатов, основных блюд. Существенно снижает эффект разбрызгивания масла при обжарке морепродуктов, креветок, мяса птицы, мяса, рыбы, что делает процесс приготовления продукта «чистым» и эффектно быстрым, так как ускоряет процесс обжарки, снижает дымность и оптимизирует эффект «парения» в процессе приготовления продукта, сохраняя свежесть обжариваемых ингредиентов.	170	фритюрные шкафы для жарения и приготовления блюд в сковородах ВОК	подсолнечное масло и фритюрными добавками
ФРИТЮРНЫЕ ЖИДКИЕ ЖИРОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ "СОЛОШЕФ"					
ФАБРИКА КУХНЯ	SOLOCHEF 999	Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре: рыбных, мясных и куриных блюд, сэнзов, орехов, овощей, картофеля фри, и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью.	190	большие фритюрные шкафы с фильтрацией для потокового жарения	жидкий фритюрный жир - смесь растительных масел и жиров
ПРОМЫШЛЕННЫЙ	SOLOCHEF FF 100	Используется для потокового промышленного жарения продуктов во фритюре: сэнзов, орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью. Применение компонента олео-пальмитинового типа позволяет максимально продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах.	200	промышленное оборудование с ваннами для потокового жарения	жидкий фритюрный жир - смесь растительных масел и жиров с замедлителем кристаллизации
ПРОМЫШЛЕННЫЙ	SOLOCHEF FF 200	Используется для потокового промышленного жарения продуктов во фритюре. Идеален для приготовления пончиков, чебуреков, сэнзов, обжарки орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. при температурах выше 200 градусов, что значительно сокращает время жарения (приготовления) при сохранении качества продуктов. Формула жировой композиции позволяет контролировать процесс гидролиза жиров и сохранять водный баланс в продукте, бережно сохраняя свежесть готового продукта. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Продукт предназначен для непрерывного использования путем долива по мере его технологического расхода. Характеризуется минимальной дымностью, замедленным процессом полимеризации триглицеридов, что снижает оборачиваемость (частоту замены). Применение фритюрного жира FF 200 как среды для приготовления позволяет продлить срок хранения изготовленных продуктов, в том числе полуфабрикатов шоковой заморозки. Применение данного продукта – существенная экономия электроэнергии, увеличение межремонтных сроков и сроков планового обслуживания фритюрных шкафов и вытяжных систем вентиляции. Существенным технологическим преимуществом является сохранение гомогенности во всем объеме фритюрного жира даже при минимальных положительных температурах, что позволяет его поэтапное расходование по мере необходимости, а также возможность поставки фритюрного жира в среднетоннажной оборотной таре.	210	промышленное оборудование с ваннами для потокового жарения	жидкий фритюрный жир

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ФРИТЮРНОЕ МАСЛО

SOLOCHEF 555

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF (555) «ФРИТЮРНОЕ» СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:

Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Пеногаситель регулирует безопасное применение продукта.

Отлично работает при температурах до 175 град. С

Оптимально для приготовления продуктов самого широкого спектра продуктов, в том числе в кляре, муке, тесте

Для малых и средних фритюрных шкафов (без фильтров)

Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, смесь растительных масел РДО (РДВ), комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520) , пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах

Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°С

Однородная, жидкая

Цвет

светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,9
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклеиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°С до 30°С, Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное SOLOCHEF (555) «ФРИТЮРНОЕ»
Система подсолнечное масло РДО (РДВ) (соль, лецитин, витамин Е РДО, антиоксидант комплексный (Е306, Е319,Е330, Е1520), пеногаситель Е900).
Содержит витамин Е (100 мг/кг), витамин В₁ (5 мг/кг), витамин В₂ (5 мг/кг), витамин В₆ (5 мг/кг), витамин В₁₂ (5 мг/кг), витамин РР (5 мг/кг), витамин РН (5 мг/кг).
Витамин Е (100 мг/кг), витамин В₁ (5 мг/кг), витамин В₂ (5 мг/кг), витамин В₆ (5 мг/кг), витамин В₁₂ (5 мг/кг), витамин РР (5 мг/кг), витамин РН (5 мг/кг).
Масса нетто: 4,6кг; Объемный вес: 3л.
Изготовлено по СТО 02732256-002-2023 «Масло и соль» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Срок годности: 12 месяцев (дата изготовления (сроки)).
Дата изготовления (сроки) указана на этикетке.
Импортер: ООО «Олеоэксперт», Россия, Москва, 2-я Косыгина улица, в.21, кв.305А, тел. +7(495)3668664, e-mail: info@oleoexim.ru, сайт: www.oleoexim.ru
Исполнитель: Сидорова Юлия Сергеевна, Сидорова Елена, Сидорова Юлия, тел. 8(495) 366 86 64.



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ WOK

SOLOCHEF WOK

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

SOLOCHEF (WOK) для приготовления пищи в восточной кухне СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:

Используется для прямого применения в пищу для обжарки разнообразных продуктов на сковородах WOK, обычных сковородах и противнях. Без ограничения применяется в любых сочетаниях с другими маслами в кулинарных блюдах, для приготовления салатов, основных блюд. Существенно снижает эффект разбрызгивания масла при обжарке морепродуктов, креветок, мяса птицы, мяса, рыбы, что делает процесс приготовления продукта «чистым» и эффективно быстрым, так как ускоряет процесс обжарки, снижает дымность и оптимизирует эффект «парения» в процессе приготовления продукта, сохраняя свежесть обжариваемых ингредиентов.

Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (E306, E319, E330, E 1520) , пеногаситель E900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах

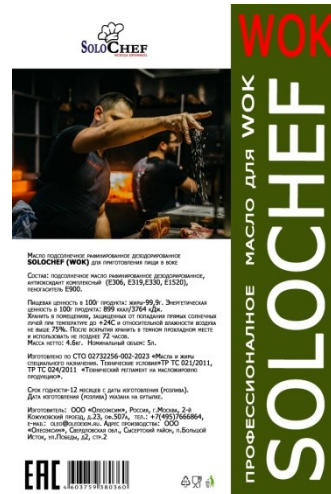
Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C

Однородная, жидкая

Цвет

светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



SOLOCHEF WOK
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ WOK

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное
SOLOCHEF (WOK) для приготовления пищи в восточной кухне

Состав: подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, антиоксидант комплексный (E306, E319, E330, E1520), пеногаситель E900.

Плотность: 0,92 г/см³
Вязкость при 20°C: 0,085 Па·с
Вязкость при 50°C: 0,035 Па·с
Точка дымления: 230°C
Точка задымления: 250°C
Точка кипения: 270°C
Точка замерзания: -10°C
Точка плавления: 0°C
Точка кристаллизации: -5°C
Точка затвердевания: -5°C
Точка затвердевания: -5°C

Исполнено по СТО 02732256-002-2023 «Масло и жир подсолнечные рафинированные дезодорированные»
ТР ТС 021/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
ТР ТС 022/2011 «Технический регламент на пищевую продукцию»
ТР ТС 005/2011 «Технический регламент на упаковку»

Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления (открыта).
Для изготовления (открыта) только на кухне.
Производитель: ООО «СолоChef», Россия, г. Москва, 2-я Кожуховская улица, д.23, стр.3Б/7А, тел.: +7 (495) 7666664, сайт: solochef.ru, email: info@solochef.ru, ООО «СолоChef», Самарское шоссе, Сосновский микрорайон, п. Большой Исток, м.п. Габдуллин, д. 2, стр. 2

ЕАС

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

Микробиологические показатели:	Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более		
Плесени, КОЕ/г, не более		

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м	Микотоксины, мг/кг		
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 1 л

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C. Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ФРИТЮРНОЕ МАСЛО

SOLOCHEF 777

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

SOLOCHEF (777) «ФРИТЮРНОЕ»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Пеногаситель регулирует безопасное применение продукта. Отлично работает при температурах до 185 град. С. Оптимально для приготовления продуктов самого широкого спектра продуктов, в том числе в кляре, муке, тесте. Для малых и средних фритюрных шкафов (без фильтров)

Состав: Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, смесь растительных масел РДО (РДВ), комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520) , пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C Однородная, жидкая
Цвет светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3696/899
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л. Обратная тара: 1000л среднетоннажные пластиковые контейнеры

Сроки годности и условия хранения: для ПЭТ тары : 12 месяцев с даты розлива , Для наливной обратной тары – 6 месяцев с даты розлива. Хранить при температуре от 20°C до 30°C, Относительная влажность воздуха не более 70%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов. **Порядок применения продукта, поставляемого наливом:** В связи с применением в составе продукта типов масел с различной наливной плотностью, перед применением ВЕСЬ объем продукта должен быть перемешан механическим способом и диспергирован в течение минимум 20 минут. Использование продукта возможно только после восстановления его однородности.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия,



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

SOLOCHEF 999

ФРИТЮРНЫЙ ЖИР SOLOCHEF (999) - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением смеси растительных масел СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:

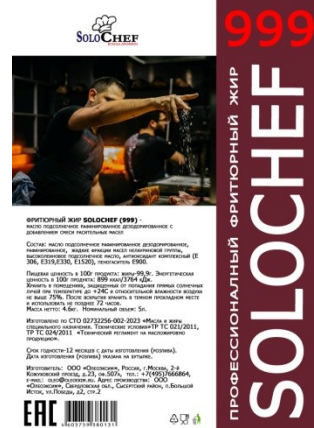
Высокотехнологичный высокостабильный фритюрный жир жидкого типа; используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре: рыбных, мясных и куриных блюд, сэндвичей, орехов, овощей, картофеля фри, и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью. Применение компонента олеино-пальмитинового типа позволяет продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах. Наличие в составе продукта масел олеиновой группы – это низкая температура плавления, которая обеспечивает легкость готового продукта на корочке при остывании.

Состав:

Состав: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, рафинированное, жидкие фракции масел нелауриновой группы, высокоолеиновое подсолнечное масло, антиоксидант комплексный (Е306, Е319, Е330, Е1520), пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, жидкая
Цвет	светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	-5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C. Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Рекомендации по применению: До начала использования если температура жира от 0°C до 20°C, то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 12 часов; если температура жира от -20°C до 0°C, то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 24 часов; Далее, перед непосредственным употреблением содержимое упаковки необходимо тщательно взболтать или перемешать в течение не менее 10 секунд. Содержимое упаковки рекомендуется использовать за 1 прием.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023,

Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

SOLOCHEF FF100

Жир «SOLOCHEF (FF100)» специального назначения «ФРИТЮРНЫЙ» СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Высокотехнологичный высокостабильный фритюрный жир жидкого типа; используется для потокового промышленного жарения продуктов во фритюре: снежков, орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью. Применение компонента олеино-пальмитинового типа позволяет максимально продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах.

Состав: рафинированное дезодорированные растительные масла натуральном и модифицированном виде (подсолнечное, олеиново-пальмитиновые жиры), Е-492, антиоксидант комплексный (Е306, Е319,Е330, Е1520), пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах: Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°С: Однородная, жидкая, Допускается формирование естественного осадка, не влияющего на качество и функциональные свойства. При наличии осадка перед применением взболтать в течение 2х минут до восстановления гомогенности, использовать все содержимое упаковки полностью.
Цвет: светло – желтый с осадком белого цвета, после активного взбалтывания (перемешивания) бело-желтый непрозрачный



Жир «SOLOCHEF (FF100)» специального назначения «ФРИТЮРНЫЙ»
 Состав: рафинированное дезодорированное подсолнечное масло натуральное и модифицированное (олеиново-пальмитиновые жиры), антиоксидант комплексный (Е306, Е319,Е330, Е1520), пеногаситель Е900.
 Пищевая ценность в 100г продукта, ккал: 900.
 Энергетическая ценность в 100г продукта: 899 кДж/3900 кДж.

Масло в упаковке, изготовлено из чистейших семян подсолнечника при температуре до 24°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Масло подвержено окислению, окисление может спровоцировать наличие запаха и изменение цвета. Рекомендуется хранить в прохладном месте, избегать попадания влаги в течение 2х лет от даты изготовления. Максимальная температура хранения: +15°С.

Исполнение: СТД 02732256-002-2023 «Жир и масло специального назначения. Пищевое применение. FF 100». Исполнение: СТД 02732256-002-2023 «Пищевое назначение на пищевые продукты».



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 80
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.
Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°С до 30°С, Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Рекомендации по применению: До начала использования если температура жира от 0°С до 20°С , то его необходимо выдержать при 20°С - 25°С (темперировать) не менее 12 часов; если температура жира от -20°С до 0°С , то его необходимо выдержать при 20°С - 25°С (темперировать) не менее 24 часов; Далее, перед непосредственным употреблением содержимое упаковки необходимо тщательно взболтать или перемешать в течение не менее 10 секунд. Содержимое упаковки рекомендуется использовать за 1 прием.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТД 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
 Ул. Трофимова 2А, оф.305А
 Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
 +7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

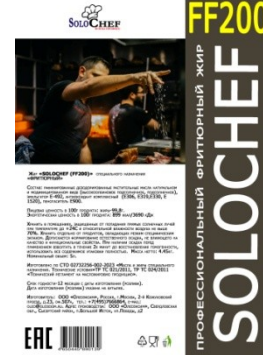
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

SOLOCHEF FF 200

Жир SOLOCHEF FF200 специального назначения «ФРИТЮРНЫЙ» СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Высокостабильный фритюрный жир жидкого типа, используется для потокового промышленного жарения продуктов во фритюре. Идеален для приготовления пончиков, чебуреков, сэндвичей, обжарки орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. при температурах выше 195 градусов, что значительно сокращает время жарения (приготовления) при сохранении качества продуктов. Формула жировой композиции позволяет контролировать процесс гидролиза жиров и сохранять водный баланс в продукте, бережно сохраняя свежесть готового продукта. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Продукт предназначен для непрерывного использования путем долива по мере его технологического расхода. Характеризуется минимальной дымностью, замедленным процессом полимеризации триглицеридов, что снижает оборачиваемость (частоту полной замены). Применение фритюрного жира FF 200 как среды для приготовления позволяет продлить срок хранения изготовленных продуктов, в том числе полуфабрикатов шоковой заморозки. Применение данного продукта – существенная экономия электроэнергии, увеличение межремонтных сроков и сроков планового обслуживания фритюрных шкафов и вытяжных систем вентиляции. Существенным технологическим преимуществом является сохранение однородности во всем объеме фритюрного жира даже при минимальных положительных температурах, что позволяет его поэтапное расходование по мере необходимости, а также возможность поставки фритюрного жира в среднетоннажной оборотной таре.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла натурального вида (высокоолеиновые и подсолнечное), E-492, антиоксидант комплексный (E306, E319, E330, E1520), пеногаситель E900.



Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, жидкая при температурах ниже 10 градусов допускается эффект помутнения во всем объеме, не влияющего на качество и функциональные свойства. При наличии помутнения поместить для восстановления естественного состояния поместить жир в теплое место. перед применением взболтать в течение 2х минут до восстановления однородности, использовать все содержимое упаковки полностью.
Цвет	светло – желтый, желтый, прозрачный

Физико – химические показатели:			
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9	Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1	Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
ТИТР, °С	- 5	Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5		

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C, Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.


Рекомендации по применению: До начала использования если температура жира от 0°C до 20°C , то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 12 часов; если температура жира от -20°C до 0°C , то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 24 часов; Далее, перед непосредственным употреблением содержимое упаковки необходимо тщательно взболтать или перемешать в течение не менее 5 минут. Все содержимое упаковки полностью использовать за 1 прием.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023,

Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>



ПОДСОЛНЕЧНОЕ
И ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
SOLOCHEF

Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО РДВ, высший сорт, ГОСТ

SOLOCHEF

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Подсолнечное масло «SOLOCHEF» рафинированное, дезодорированное используется для приготовления самых разнообразных блюд и для непосредственного употребления в пищу.

Состав: 100% подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, вымороженное в натуральном виде

Органолептические показатели:

Вкус и запах: Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C: Однородная, жидкая
Цвет: светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 5°С до 24°С. Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
 Ул. Трофимова 2А, оф.305А
 Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
 +7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО РАФИНИРОВАННОЕ

SOLOCHEF

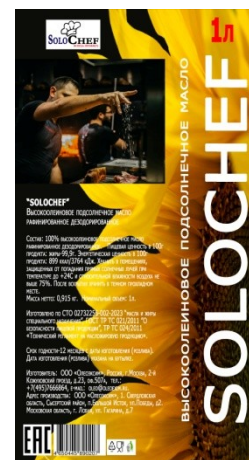
**ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО SOLOCHEF РАФИНИРОВАННОЕ
ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Общее назначение: Высокоолеиновое подсолнечное масло «SOLOCHEF» рафинированное, дезодорированное используется для приготовления самых разнообразных блюд и для непосредственного употребления в пищу.

Состав: 100% подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, вымороженное в натуральном виде

Органолептические показатели:

Вкус и запах Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
 Консистенция при температуре 18°C Однородная, жидкая
 Цвет светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,9
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м	Микотоксины, мг/кг
Свинец	Афлатоксин В ₁
Кадмий	Пестициды, мг/кг
Мышьяк	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)
Ртуть	ДДТ и его метаболиты
Железо	Радионуклиды, Бк/кг
Медь	Цезий-137
	Стронций-90

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 5°C до 24°C, Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
 Ул. Трофимова 2А, оф.305А
 Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
 +7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

SOLOCHEF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Масло оливковое нерафинированное высшего качества Extra Virgin Olive Oil

SOLOCHEF

SOLOCHEF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Масло оливковое нерафинированное высшего качества

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Масло оливковое нерафинированное высшего качества первого холодного отжима "Extra Virgin" для заправки салатов, жарки и приготовления пищи

Состав: масло оливковое нерафинированное высшего качества первого холодного отжима "Extra Virgin"

Органолептические показатели:

Вкус и запах: Чистый вкус и запах оливкового масла без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C: Однородная, жидкая

Цвет: Насыщенный зелено-желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.

SOLOCHEF



SOLOCHEF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Евросоюз



Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	+ 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,9
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3764 / 899

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: бутылки, стекло 0,5, 0,75, 1,0 л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев. Закрытую и открытую бутылку хранить в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при температуре от +7 до +24 град.С и относительной влажности воздуха не выше 75%. После вскрытия хранить в темном прохладном месте.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023,

Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

SOLOCHEF EXTRA VIRGIN BLENDED OLIVE OIL
 Масло оливковое нерафинированное высшего качества с добавлением
 высокоолеинового подсолнечного масла

SOLOCHEF

SOLOCHEF EXTRA VIRGIN BLENDED OLIVE OIL

Масло оливковое нерафинированное высшего с добавлением высокоолеинового подсолнечного масла
СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Масло оливковое нерафинированное высшего качества с добавлением высокоолеинового подсолнечного масла - для заправки салатов, жарки и приготовления пищи

Состав: масло оливковое нерафинированное высшего качества первого холодного отжима "Extra Virgin", высокоолеиновое подсолнечное масло рафинированное дезодорированное вымороженное, высший сорт, гост 1129-2013

Органолептические показатели:

Вкус и запах: Чистый вкус и запах оливкового масла без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C: Однородная, жидкая

Цвет: Насыщенный зелено-желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	+ 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,9
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3764 / 899

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м

Свинец	Не более 0,1	Микотоксины, мг/кг	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Мышьяк	Не более 0,1		ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Ртуть	Не более 0,03		Радионуклиды, Бк/кг	
Железо	Не более 1,5		Цезий-137	Не более 60
Медь	Не более 0,1		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: бутылки, стекло 0,5, 0,75, 1,0 л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев. Закрытую и открытую бутылку хранить в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при температуре от +7 до +24 град.С и относительной влажности воздуха не выше 75%. После вскрытия хранить в темном прохладном месте.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023,

Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
 Ул. Трофимова 2А, оф.305А
 Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
 +7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

POMACE OLIVE OIL

Оливковое масло из выжимок (Pomace) рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного

SOLOCHEF

SOLOCHEF POMACE OLIVE OIL

Оливковое масло "SOLOCHEF" из выжимок (Pomace) рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:	Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного для заправки салатов, жарки и приготовления пищи
Состав:	Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного
Органолептические показатели:	
Вкус и запах	Чистый вкус и запах оливкового масла без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, жидкая
Цвет	Насыщенный желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град. С.



Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	+ 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

Микробиологические показатели:	Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3764 / 899
Дрожжи, КОЕ/г, не более		1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более		1*10 ²

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: бутылки, стекло 0,5, 0,75, 1,0 л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев. Закрытую и открытую бутылку хранить в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при температуре от +7 до +24 град.С и относительной влажности воздуха не выше 75%. После вскрытия хранить в темном прохладном месте.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

SOLOCHEF POMACE BLENDED OLIVE OIL

Оливковое масло из выжимок (Pomace) рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного, высокоолеинового и подсолнечного масла рафинированного

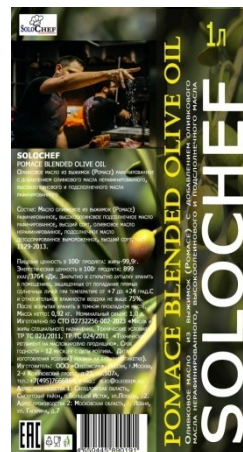
SOLOCHEF

SOLOCHEF POMACE BLENDED OLIVE OIL

Оливковое масло из выжимок (Pomace) рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного, высокоолеинового и подсолнечного масла рафинированного

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:	Оливковое масло из выжимок (Pomace) рафинированное с добавлением оливкового масла нерафинированного, высокоолеинового и подсолнечного масла рафинированного - для заправки салатов, жарки и приготовления пищи
Состав:	Масло оливковое из выжимок (Pomace) рафинированное, высокоолеиновое подсолнечное масло рафинированное, высший сорт, оливковое масло нерафинированное, подсолнечное масло дезодорированное вымороженное, высший сорт, гост 1129-2013.
Органолептические показатели:	
Вкус и запах	Чистый вкус и запах оливкового масла без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, жидкая
Цвет	Насыщенный желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	+ 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,9
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3764 / 899

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: бутылки ПЭТ 1,0 л.

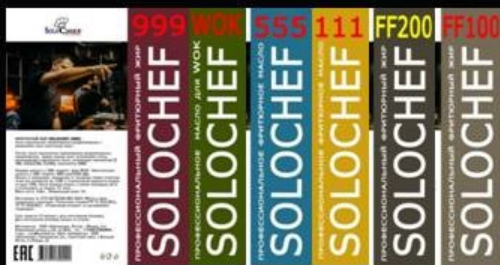
Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев. Закрытую и открытую бутылку хранить в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при температуре от +7 до +24 град.С и относительной влажности воздуха не выше 75%. После вскрытия хранить в темном прохладном месте.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023,

Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>



SOLOCHEF - всегда ПРОФИ(Т)

OleoExIm, LLC | ОлеоЭксИм, ООО

Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>