IMPEROVO FOODS

ЗАВОД ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЯИЦ «ИМПЕРОВО ФУДЗ»

«Имперово Фудз» - это современный завод по переработке яиц, который работает на украинском рынке яичных продуктов с 2007 года. «Имперово Фудз» входит в состав AVANGARDCO IPL, крупнейшего вертикально-интегрированного производителя яиц и сухих ячных продуктов в Украине и Европе.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ведущие позиции: Лидер рынка Украины с долей 66% в производстве сухих яичных продуктов.
- Современные технологии: Инновационное оборудование для подачи и разбивания яиц, ферментации, пастеризации и сушки яичной массы от датской компании SANOVO, мирового лидера в области производства оборудования для переработки яиц.
- Производственная мощность: Сейчас мощности завода «Имперово Фудз» позволяют перерабатывать около 6 миллионов яиц ежедневно. В будущем мы планируем увеличить мощности по переработке до 10 миллионов яиц в день.
- Собственное сырье: «Имперово Фудз» производит яичные продукты исключительно из яиц, снесенных на птицефабриках материнской компании AVANGARDCO IPL. Таким образом, мы обеспечиваем отличное качество и полную прослеживаемость нашей продукции. Мы владеем 19 птицефабриками по всей Украине, а их производство на 100% удовлетворяет потребности завода в яйцах.

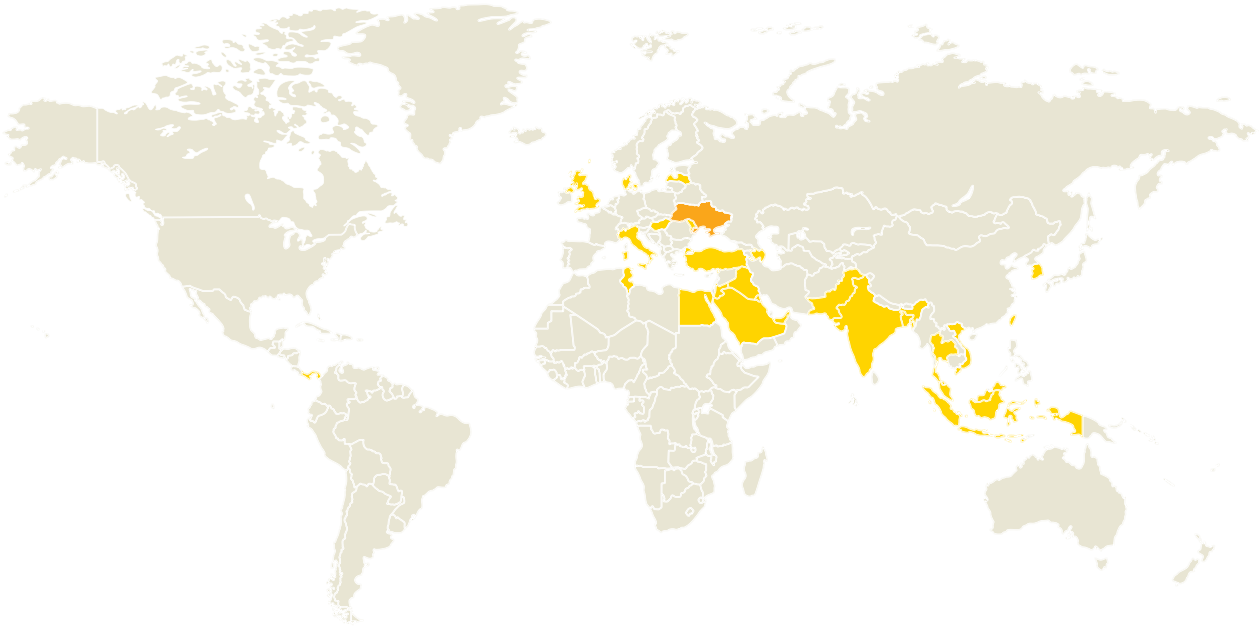
- **Безопасная продукция высокого качества:**
  В течение всего технологического процесса яичная масса находится в замкнутой системе труб и резервуаров и избегает любого контакта с внешней средой. Благодаря высокой автоматизации производства мы достигаем полной стерильности готового продукта. Использование новейших подходов помогает сохранить всю энергетическую и питательную ценность, содержащуюся в яйцах.

- **Строгое соблюдение протоколов безопасности пищевых продуктов:**
  На заводе «Имперово Фудз» мы разработали и внедряем интегрированные системы контроля качества, соответствующие лучшим международным стандартам, а также применяем жесткие меры биобезопасности и тщательно придерживаемся санитарных стандартов содержания и кормления поголовья, чтобы обеспечить высокое качество продукции. «Имперово Фудз» поддерживает интегрированную систему управления качеством и безопасностью, которая сертифицирована по стандартам ISO 22000:2005, ISO 9001:2015, FSSC 22000. Наши яичные продукты соответствуют требованиям стандарта «Халяль», а также разрешены для экспорта в Европейский Союз.

НАШИ КЛИЕНТЫ

Благодаря неуклонному соблюдению требований продовольственной безопасности, яичные продукты «Имперово Фудз» признаны во всем мире за качество и надежность. Именно поэтому нас выбирают многочисленные производители продуктов питания в Украине и за рубежом.

ГЕОГРАФИЯ ЭКСПОРТА



ЭКСПОРТНЫЕ РЫНКИ В 2009-2018 ГОДАХ

- «Имперово Фудз» - крупнейший экспортер сухих яичных продуктов Украины.
- Ключевыми экспортными рынками являются регионы ЕС, Азии, Дальнего Востока, Ближнего Востока и Северной Африки, СНГ.
- Экспортные рынки - более 25 стран.

СУХОЙ БЕЛОК ГЕЛЕОБРАЗУЮЩИЙ

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Используется в качестве ингредиента для приготовления кондитерских, хлебобулочных, мясных изделий, для производства крабовых палочек. Преимущество этого продукта – высокая способность к гелеобразованию и гидратации. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

100% натуральный, высушенный распылением, пастеризованный, обессахаренный яичный белок.
100 г порошка, растворенные в 700 г воды, соответствуют 800 г свежего яичного белка (около 25 яиц). Перед использованием рекомендуется дать раствору отстояться до полной абсорбции воды.

СОСТАВ

Сухой белок.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности:
При температуре 2°C: 24 месяца.
При температуре 20°C: 12 месяцев.

УПАКОВКА

Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке, масса нетто - 20 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	pH-показатель	6,5 - 8,0	6,5 - 8,0
	Влага	6,0 - 8,0%	6,0 - 8,0%
	Сила геля	>650 г/см2	650 г/см2
	Белки	>80,0%	>80,0%
	Содержание жира	<0,5%	<0,5%
	Растворимость	>90,0%	>90,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	<5.000/г	<5.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 1450 кДж / 320 ккал	Около 1450 кДж / 320 ккал

СУХОЙ БЕЛОК ПЕНОВЗБИВАЮЩИЙСЯ

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Используется в качестве ингредиента для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий. Преимущество этого продукта – хорошая взбиваемость и устойчивая пена. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

100% натуральный, высушенный распылением, пастеризованный, обессахаренный яичный белок.
100 г порошка, растворенные в 700 г воды, соответствуют 800 г свежего яичного белка (около 25 яиц). Перед использованием рекомендуется дать раствору отстояться до полной абсорбции воды.

СОСТАВ

Сухой белок.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности:
При температуре 2°C: 24 месяца.
При температуре 20°C: 12 месяцев.

УПАКОВКА

Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке, масса нетто - 20 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	pH-показатель	6,0 - 8,0	6,0 - 8,0
	Влага	6,5 - 8,0%	6,5 - 8,0%
	Взбиваемость пены	>16 см	16-20 см
	Белки	>80,0%	>80,0%
	Содержание жира	<0,5%	<0,5%
	Растворимость	>90,0%	>90,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	<5.000/г	<5.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 1450 кДж / >320 ккал	Около 1450 кДж / >320 ккал

СУХОЙ ЖЕЛТОК

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Используется в качестве ингредиента для приготовления соусов, майонеза, макаронных, хлебобулочных и кондитерских изделий, мороженого и других продуктов, для производства которых нужен яичный желток. Преимущества этого продукта – его вкус, цвет, структура и эмульсионные свойства. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

100% натуральный, пастеризованный, высушенный распылением жидкого яичного желтка, порошок.
100 г порошка, растворенные в 125 г воды, соответствуют около 225 г жидкого яичного желтка.

СОСТАВ

Желток сухой. Можем выпускать продукцию с добавлением сахара или соли.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности:
При температуре 2°C: 24 месяца.
При температуре 20°C: 12 месяцев.

УПАКОВКА

Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке или бумажный мешок, масса нетто - 20 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	pH-показатель	6,5 - 7,0	6,5 - 7,0
	Влага	3,0 - 4,0%	3,0 - 4,0%
	Жир	58,0 - 62,0%	58,0 - 62,0%
	Белки	35,0%	33,0-37,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	10.000/г	<10.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 2700 кДж / или 640 ккал	Около 2700 кДж / или 640 ккал

СУХОЙ ЖЕЛТОК ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ

(ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ)

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Используется в основном для производства майонеза, поскольку обладает термостабильностью, а также отличными эмульгирующими свойствами. Обеспечивает стабильную эмульсию в условиях высокой температуры, долговременное хранение. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

100% натуральный, пастеризованный, высушенный распылением жидкого яичного желтка, порошок.
100 г порошка, растворенные в 125 г воды, соответствуют около 225 г жидкого яичного желтка.

СОСТАВ

Желток сухой. Можем выпускать продукцию с добавлением сахара или соли.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности:
При температуре 2°C: 24 месяца.
При температуре 20°C: 12 месяцев.

УПАКОВКА

Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке или бумажный мешок, масса нетто - 20 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	pH-показатель	6,4 - 6,7	6,4 - 6,7
	Влага	3,0 - 4,0%	3,0 - 4,0%
	Жир	56,0 - 60,0%	56,0 - 60,0%
	Белки	35,0%	33,0 - 38,0%
	Свободные жирные кислоты	6,0 - 11,0%	6,0 - 11,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	10.000/г	<10.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 2700 кДж / 640 ккал	Около 2700 кДж / 640 ккал

ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Используется в качестве ингредиента для приготовления хлебобулочных и мясных продуктов, готовых блюд и т. д. Преимущество этого продукта – его структура и эмульсионные свойства. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Пастеризованный, высушенный распылением жидкой яичной массы, порошок. 100 г порошка, растворенные в 300 г воды, соответствуют 400 г свежих яиц (около 8 штук).

СОСТАВ

Яичный порошок. Можем выпускать продукцию с добавлением сахара или соли.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности:
При температуре 2°C: 24 месяца.
При температуре 20°C: 12 месяцев.

УПАКОВКА

Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке или бумажный мешок, масса нетто - 20 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	pH-показатель	8,7 - 9,2	8,7 - 9,2
	Влажность	3,5 – 4,5%	3,5 – 4,5%
	Содержание жира	38,0 - 42,0%	38,0 - 42,0%
	Белки	48,0 - 52,0%	48,0 - 52,0%
	Число Хэнни	21 - 24	21 - 24
	Растворимость	>85,0%	>85,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	<30.000/г	<10.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Staph. aureus	Отсутствуют/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Энергетическая ценность	Около 2400 кДж / или 560 ккал	Около 2400 кДж / или 560 ккал

ОХЛАЖДЕННЫЙ /ЖИДКИЙ ЯИЧНЫЙ МЕЛАНЖ

(ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ)

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Используется для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, соусов и прочих изделий. Преимущества этого продукта - его структура (хорошо гомогенизированная), отсутствие скорлупы и перекрестного загрязнения.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Пастеризованная жидкая яичная масса, один килограмм меланжа соответствует 20-24 штукам свежих яиц.

СОСТАВ

Яйцо.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении.
Срок годности:
При температуре от 0°С до + 4°С - 24 суток

УПАКОВКА

Асептический пакет в картонной коробке,
масса нетто - 20 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество сухих веществ	24,0±0,5%	24,0±0,5%
	Сырой белок	11,0 - 12,5%	11,0 - 12,5%
	Общее количество липидов	9,8 - 10,2%	9,8 - 10,2%
	pH-показатель	7,0 - 7,9	7,0 - 7,9
	Углеводы	0,8 - 1,05%	0,8 - 1,05%
	Зола	0,63 - 1,0%	0,63 - 1,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	<10,000 КОЕ/г	<10.000 КОЕ/г
	БГКП	Отсутствуют/0,1г	Отсутствуют/0,1г
	Коагулазоположительные стафилококки	Отсутствуют/1,0г	Отсутствуют/1,0г
	Salmonella	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г
	Бактерия рода Протея	Отсутствуют/1,0г	Отсутствуют/1,0г
	Listeria Monocytogenbes	Отсутствуют/25г	Отсутствуют/25г

УПАКОВКА

Процесс упаковки на заводе

Упаковка в полиэтиленовый пакет в картонной коробке

Упаковка в бумажный мешок

Упаковка жидкого яичного меланжа

СЕРТИФИКАТЫ

Все производственные процессы на наших птицефабриках и заводе «Имперово Фудз» происходят в строгом соответствии с отечественными и международными нормами и стандартами пищевой промышленности. На данный момент «Имперово Фудз» имеет следующие сертификаты качества:

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ СЕРТИФИЦИРОВАНА ПО ISO 9001:2015

IQNET и DQS CFS GMBH ISO 9001:2015

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СЕРТИФИЦИРОВАНА ПО ISO 22000:2005

IQNET и DQS CFS GMBH ISO 22000:2005

FSSC 22000

СЕРТИФИКАТ «ХАЛЯЛЬ»

ПРОДУКЦИЯ РАЗРЕШЕНА ДЛЯ ЭКСПОРТА В ЕС

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:

03115, Украина, Киев, Пр. Победы 121-в

+38 044 393 40 50

АДРЕС ЗАВОДА:

76019, Украина, г. Ивано-Франковск, ул. Промышленная, 29

ЭКСПОРТ И ПРОДАЖИ В УКРАИНЕ:

sales@imperovo.com.ua

imperovo@avangardco.ua

imperovo.com.ua