

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 яичных 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. В состав AVANGARDCO IPL входят 19 птицефабрик, которые расположены по всей Украине, а их производство на 100% обеспечивает завод в яйцах для переработки.



- **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 достигается полная стерильность готового продукта. Использование новейших подходов помогает сохранить всю энергетическую и питательную ценность, содержащуюся в яйцах.

- **Строгое соблюдение протоколов безопасности пищевых продуктов:**

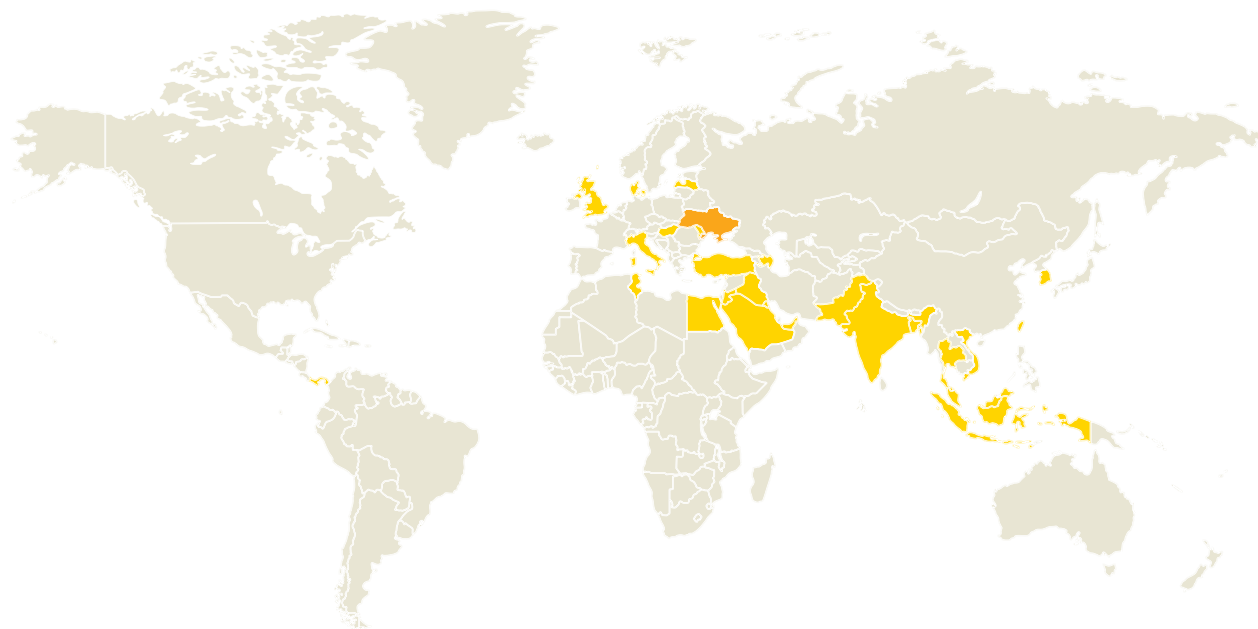
На заводе «Имперово Фудз» мы разработали и внедрили интегрированные системы контроля качества, соответствующие лучшим международным стандартам, а также применяем жесткие меры биобезопасности и тщательно придерживаемся санитарных стандартов содержания и кормления поголовья, чтобы обеспечить высокое качество 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 «Халаль», 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.
- Экспорт в более чем 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:	рН-показатель	6,5 - 8,0	6,5 - 8,0
	Влага	6,0 - 8,0%	6,0 - 8,0%
	Сила геля	>650 г/см ²	650 г/см ²
	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:	рН-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:	рН-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:	рН-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.

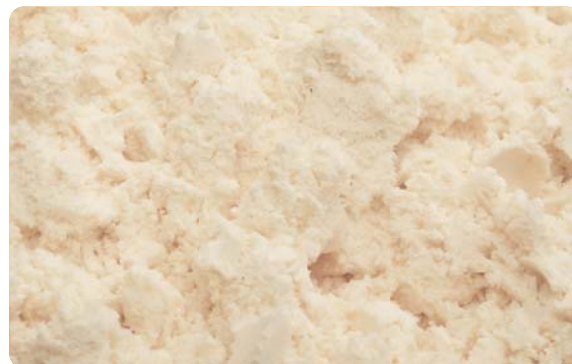
Срок годности:

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:	рН-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

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЖИДКИЙ ЯИЧНЫЙ МЕЛАНЖ

(ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ)

ПРИМЕНЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

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

СОСТАВ

Яйцо куриное пищевое.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении.

Срок годности:

При температуре не выше -18°C - 15 месяцев

При температуре не выше -12°C - 10 месяцев

При температуре не выше -6°C - 6 месяцев

УПАКОВКА

Пищевая канистра объемом 20 кг. 1 паллета - 36 ящиков - 720 кг. (нетто).



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

		СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Массовая доля сухих веществ	23,0%	23,0%
	Массовая доля белковых веществ, %, не меньше	10,0	10,0
	Массовая доля жира, %, не меньше	10,0	10,0
	pH-показатель	7,0-8,0	7,0-8,0
	Углеводы	0,8-1,05%	0,8-1,05%
	Зола	0,63-1,0%	0,63-1,0%
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	Общее количество бактерий	<5.000 CFU/g	<5.000 CFU/g
	БГКП	10 MAX	10 MAX
	Salmonella, 25 г	Отсутствуют	Отсутствуют
	Грибы	10 MAX CFU/g	10 MAX CFU/g

УПАКОВКА



Процесс упаковки на заводе



Упаковка в полиэтиленовый пакет в картонной коробке



Упаковка в бумажный мешок



Упаковка замороженного 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

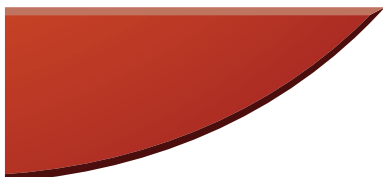
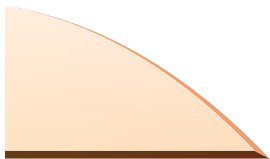


СЕРТИФИКАТ «ХАЛЯЛЬ»



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

