

IMPEROVO FOODS



ЗАВОД З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ «ІМПЕРОВО ФУДЗ»

«Імперово Фудз» - це сучасний завод з переробки яєць, який працює на українському ринку яєчних продуктів з 2007 року. «Імперово Фудз» входить до складу AVANGARDCO IPL, найбільшого вертикально-інтегрованого виробника яєць і сухих яєчних продуктів в Україні та Європі.

НАШІ ПЕРЕВАГИ

- **Провідна позиція:** Лідер ринку України з часткою 66% у виробництві сухих яєчних продуктів.
- **Сучасні технології:** Інноваційне устаткування для подачі та розбивання яєць, ферментації, пастеризації та сушіння яєчної маси від данської компанії SANOVO, світового лідера у галузі виробництва устаткування для переробки яєць.
- **Виробнича потужність:** Наразі потужності заводу «Імперово Фудз» дозволяють переробляти близько 6 мільйонів яєць щодня. В майбутньому ми плануємо збільшити потужності з переробки до 10 мільйонів яєць на день.
- **Власна сировина:** «Імперово Фудз» виробляє яєчні продукти виключно з яєць, знесених на птахофабриках материнської компанії AVANGARDCO IPL. Таким чином, ми забезпечуємо відмінну якість і повну простежуваність нашої продукції. Ми володіємо 19 птахофабриками по всій Україні, а їх виробництво на 100% задовольняє потреби заводу в яйцях.



- **Безпечна продукція високої якості:**

Упродовж всього технологічного процесу яєчна маса перебуває у замкнутій системі труб та резервуарів і уникає будь-якого контакту із зовнішнім середовищем. Завдяки високій автоматизації виробництва ми досягаємо повної стерильності готового продукту. Використання новітніх підходів допомагає зберегти усю енергетичну та поживну цінність, що міститься в яйцях.

- **Суворе дотримання протоколів безпеки харчових продуктів:**

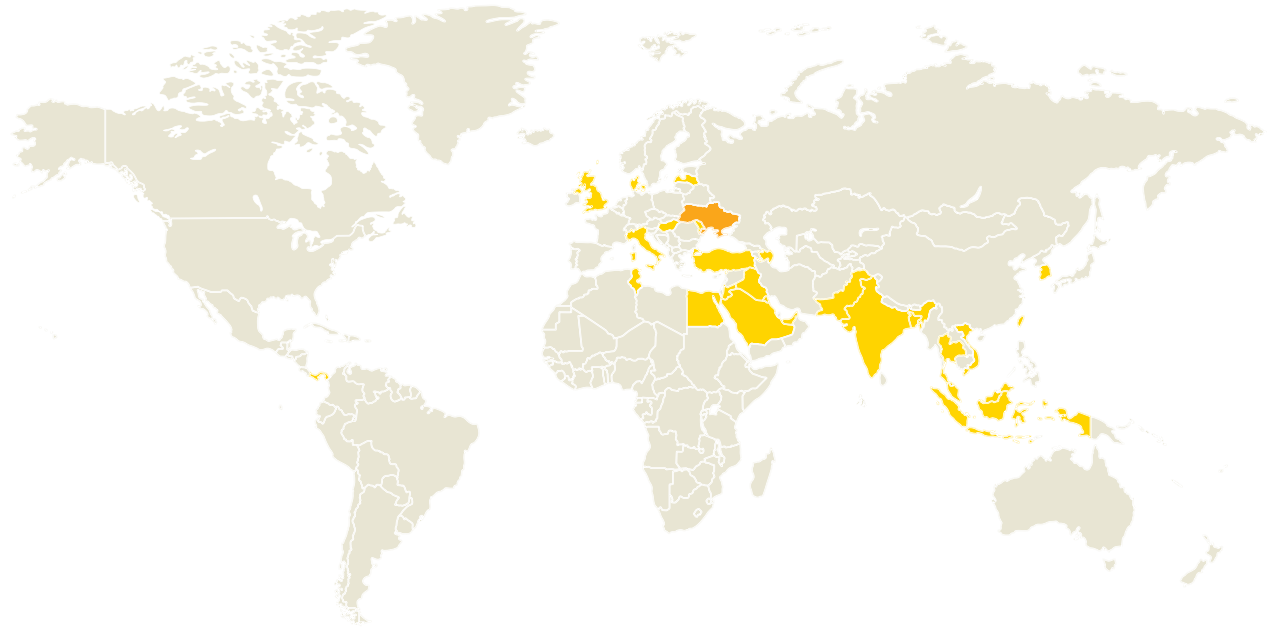
На заводі «Імперово Фудз» ми розробили і впроваджуємо інтегровані системи контролю якості, що відповідають найкращим міжнародним стандартам, а також застосовуємо жорсткі заходи з біозахисту та ретельно дотримуємось санітарних стандартів із утримання та годування поголів'я, щоб забезпечити найвищу якість продукції. «Імперово Фудз» підтримує інтегровану систему управління якістю та безпекою, яка сертифікована за стандартами ISO 22000:2005, ISO 9001:2015, FSSC 22000. Наші яєчні продукти відповідають вимогам стандарту «Халяль», а також сертифіковані для експорту до Європейського Союзу.



НАШІ КЛІЄНТИ

Завдяки неухильному дотриманню вимог продовольчої безпеки, яєчні продукти «Імперово Фудз» визнані в усьому світі за якість та надійність. Саме тому нас обирають численні виробники продуктів харчування в Україні та за кордоном.

ГЕОГРАФІЯ ЕКСПОРТУ



■ ЕКСПОРТНІ РИНКИ У 2009-2018 РОКАХ

- «Імперово Фудз» - найбільший експортер сухих яєчних продуктів України.
- Ключовими експортними ринками є ЄС, Азія, Далекій Схід, Близькій Схід та Північна Африка, СНД.
- Експортні ринки - більше 25 країн.

СУХИЙ БІЛОК, ГЕЛЕУТВОРЮЮЧИЙ

ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

Використовується в якості інгредієнта для приготування кондитерських, хлібобулочних, м'ясних виробів, в виробництві крабових палочок. Перевага цього продукту – у високій здатності до гелеутворення та гідратації. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.

ОПИС ПРОДУКТУ

Висушений розпиленням, пастеризований, знецукрений яєчний білок. 100 г порошку, розчинені в 700 г води, відповідають 800 г свіжого яєчного білку (близько 25 яєць). Перед використанням рекомендується дати розчину відстоятися до повної абсорбції води.

СКЛАД

Білок сухий.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

Зберігати у темному, сухому, вентилязованому приміщенні.

Термін придатності:

За температури 2°C: 24 місяці.

За температури 20°C: 12 місяців.

ПАКУВАННЯ

Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці, маса нетто – 20 кг.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

		СЕРЕДНІ ПОКАЗНИКИ	ГАРАНТОВАНІ ПОКАЗНИКИ
СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ:	рН-показник	6,5 – 8,0	6,5 – 8,0
	Вологість	6,0-8,0%	6,0-8,0%
	Сила гелю	>650 гр./см ²	650 гр./см ²
	Білки	>80,0%	>80,0%
	Вміст жиру	<0,5%	<0,5%
	Розчинність	>90%	>90%
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість бактерій	<5,000/гр.	<5,000/гр.
	Enterobacteriaceae	<10/гр.	<10/гр.
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Staph. aureus	Відсутні/0,01г	Відсутні/0,01г
	Енергетична цінність	Близько 1450 кДж / 320 ккал	Близько 1450 кДж / 320 ккал

СУХИЙ БІЛОК ЗІ ЗДАТНІСТЮ ДО ЗБИВАННЯ

ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

Використовується в якості інгредієнта для приготування кондитерських та хлібобулочних виробів. Переваги цього продукту – хороша здатність до збивання та стійке піноутворення. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.

ОПИС ПРОДУКТУ

Висушений розпиленням, пастеризований, знецукрений яєчний білок. 100 г порошку, розчинені у 700 г води, відповідають 800 г свіжого яєчного білка (близько 25 яєць). Перед використанням рекомендується дати розчину відстоятися до повної абсорбції води.

СКЛАД

Білок сухий.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

Зберігати у темному, сухому, вентильованому приміщенні.

Термін придатності:

За температури 2°C: 24 місяці.

За температури 20°C: 12 місяців.

ПАКУВАННЯ

Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці, маса нетто – 20 кг.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

		СЕРЕДНІ ПОКАЗНИКИ	ГАРАНТОВАНІ ПОКАЗНИКИ
СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ:	рН-показник	6,0 – 8,0	6,0 – 8,0
	Вологість	6,5-8,0%	6,5-8,0%
	Тест на збивання піни	>16 см	16-20 см
	Білки	>80,0%	>80,0%
	Вміст жиру	<0,5%	<0,5%
	Розчинність	>90%	>90%
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість бактерій	<5.000/г	<5.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/ 25г	Відсутні/ 25г
	Staph. aureus	Відсутні/ 0.01г	Відсутні/ 0.01г
	Енергетична цінність	Близько 1450 кДж / 320 ккал	Близько 1450 кДж / 320 ккал

СУХИЙ ЖОВТОК

ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

Використовується для виробництва соусів, майонезу, макаронних, хлібобулочних та кондитерських виробів, морозива, тістечок та інших продуктів, де необхідний яєчний жовток. Перевагами цього продукту є його смак, колір, структура та емульсійні властивості. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.

ОПИС ПРОДУКТУ

Пастеризований, висушений розпиленням рідкий яєчний жовток. 100 г порошку, розчинені у 125 г води, відповідають близько 225 г рідкого яєчного жовтка.

СКЛАД

Жовток сухий. Можемо випускати продукцію з додаванням цукру або солі.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

Зберігати у темному, сухому, вентиляованому приміщенні.

Термін придатності:

За температури 2°C: 24 місяці.

За температури 20°C: 12 місяців.

ПАКУВАННЯ

Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

		СЕРЕДНІ ПОКАЗНИКИ	ГАРАНТОВАНІ ПОКАЗНИКИ
СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ:	рН-показник	6,5 – 7,0	6,5 – 7,0
	Вологість	3,0-4,0%	3,0-4,0%
	Вміст жиру	58,0-62,0%	58,0-62,0%
	Білки	35,0%	33,0-37,0%
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість бактерій	<10,000/г	<10,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/ 25г	Відсутні/ 25г
	Staph. aureus	Відсутні/ 0,01г	Відсутні/ 0,01г
	Енергетична цінність	Близько 2700 кДж / 640 ккал	Близько 2700 кДж / 640 ккал

СУХИЙ ЖОВТОК ФЕРМЕНТОВАНИЙ

(ТЕРМОСТАБІЛЬНИЙ)

ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

Використовується переважно для виробництва майонезу, оскільки характеризується термостабільністю, а також відмінними емульгуючими властивостями. Забезпечує стабільну емульсію в умовах високої температури, довготривале зберігання. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.

ОПИС ПРОДУКТУ

Пастеризований, висушений розпиленням, рідкий яєчний жовток. 100 г порошку, розчинені в 125 г води, відповідають близько 225 г рідкого яєчного жовтка.

СКЛАД

Жовток сухий. Можемо випускати продукцію з додаванням цукру або солі.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

Зберігати у темному, сухому, вентильованому приміщенні.
 Термін придатності:
 За температури 2°C: 24 місяці.
 За температури 20°C: 12 місяців.

ПАКУВАННЯ

Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

		СЕРЕДНІ ПОКАЗНИКИ	ГАРАНТОВАНІ ПОКАЗНИКИ
СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ:	рН-показник	6,4 – 6,7	6,4 – 6,7
	Вологість	3,0-4,0%	3,0-4,0%
	Вміст жиру	56,0-60,0%	56,0-60,0%
	Білки	35,0%	33,0 – 38,0%
	Вільні жирні кислоти	6,0-11,0%	6,0-11,0%
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість бактерій	<10,000/г	<10.000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/ 25г	Відсутні/ 25г
	Staph. aureus	Відсутні/ 0,01г	Відсутні/ 0,01г
	Енергетична цінність	Близько 2700 кДж / 640 ккал	Близько 2700 кДж / 640 ккал

ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК

ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

Використовується для виробництва хлібобулочних та м'ясних продуктів, готових страв тощо. Перевага цього продукту – його структура та емульсійні властивості. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.

ОПИС ПРОДУКТУ

Пастеризований, висушений розпиленням рідкої яєчної маси, порошок. 100 г порошку, розчинені у 300 г води, відповідають 400 г свіжих яєць (близько 8 штук).

СКЛАД

Яєчний порошок. Можемо випускати продукцію з додаванням цукру або солі.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

Зберігати у темному, сухому, вентильованому приміщенні.
 Термін придатності:
 За температури 2°C: 24 місяці.
 За температури 20°C: 12 місяців.

ПАКУВАННЯ

Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

		СЕРЕДНІ ПОКАЗНИКИ	ГАРАНТОВАНІ ПОКАЗНИКИ
СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ:	рН-показник	8,7-9,2	8,7-9,2
	Вологість	3,5-4,5%	3,5-4,5%
	Вміст жиру	38,0-42,0%	38,0-42,0%
	Білки	48,0-52,0%	48,0 – 52,0%
	Число Хенні	21-24	21-24
	Розчинність	>85%	>85%
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість бактерій	<30,000/г	<10,000/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/ 25г	Відсутні/ 25г
	Staph. aureus	Відсутні/ 0.01г	Відсутні/ 0.01г
	Енергетична цінність	Близько 2400 кДж / 560 ккал	Близько 2400 кДж / 560 ккал

ОХОЛОДЖЕНИЙ/РІДКИЙ ЯЄЧНИЙ МЕЛАНЖ

(ПАСТЕРИЗОВАНИЙ)

ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

Використовується для виробництва хлібобулочних, кондитерських виробів, напівфабрикатів, соусів, тощо. Перевага цього продукту – його структура (гомогенізована), відсутність шкарлупи та перехрестного забруднення.

ОПИС ПРОДУКТУ

Пастеризована рідка яєчна маса, один кілограм меланжу відповідає 20-24 штукам свіжих яєць.

СКЛАД

Яйце.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

Зберігати у чистому, добре вентилятованому приміщенні. Термін придатності: За температури від 0°C до +4°C - 24 доби.

ПАКУВАННЯ

Асептичний пакет у картонній коробці, маса нетто – 20 кг.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

		СЕРЕДНІ ПОКАЗНИКИ	ГАРАНТОВАНІ ПОКАЗНИКИ
СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість сухих речовин	24,0±0,5%	24,0±0,5%
	Сирий білок	11,0 -12,5%	11,0 -12,5%
	Загальна кількість ліпідів	9,8-10,2%	9,8-10,2%
	pH-показник	7,0-7,9	7,0-7,9
	Вуглеводи	0,8-1,05%	0,8-1,05%
	Зола	0,63-1,0%	0,63-1,0%
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ:	Загальна кількість бактерій	<10,000 КОЕ/г	<10,000 КОЕ/г
	БГКП	Відсутні/0,1г	Відсутні/0,1г
	Коагулазопозитивні Стафілококи	Відсутні/1,0г	Відсутні/1,0г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Бактерія роду Протея Listeria Monocytogenes	Відсутні/1,0г Відсутні/25г	Відсутні/1,0г Відсутні/25г

ПАКУВАННЯ



Процес пакування на заводі



Пакування у поліетиленовий пакет у картонній коробці



Пакування у паперовий мішок



Упаковка рідкого яєчного меланжу

СЕРТИФІКАТИ

Всі виробничі процеси на наших птахофабриках та заводі «Імперово Фудз» відбуваються у суворій відповідності із вітчизняними та міжнародними нормами й стандартами харчової промисловості. Наразі «Імперово Фудз» має наступні сертифікати якості:

**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
СЕРТИФІКОВАНА ЗА ISO 9001 :2015**



**IQNET та DQS CFS GMBH
ISO 9001:2015**



**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ СЕРТИФІКОВАНА ЗА ISO 22000 : 2005**



**IQNET та DQS CFS GMBH
ISO 22000:2005**



FSSC 22000

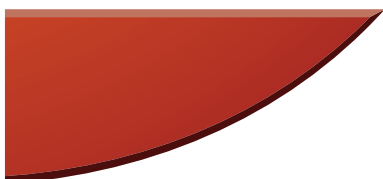
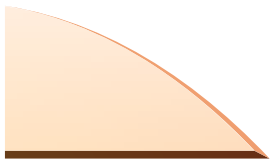


СЕРТИФІКАТ «ХАЛЯЛЬ»



ПРОДУКЦІЯ ДОЗВОЛЕНА ДО ЕКСПОРТУ В ЄС





КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ:

ЦЕНТРАЛЬНИЙ ОФІС:

03115, Україна, Київ, пр. Перемоги 121-в

+38 044 393 40 50



АДРЕСА ЗАВОДУ:

76019, Україна, м. Івано-Франківськ, вул. Промислова, 29



ЕКСПОРТ ТА ПРОДАЖІ ПО УКРАЇНІ:

sales@imperovo.com.ua



imperovo@avangardco.ua



imperovo.com.ua

