



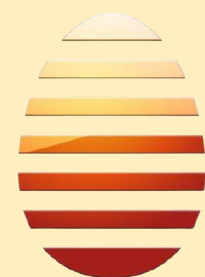
IMPEROVO FOODS

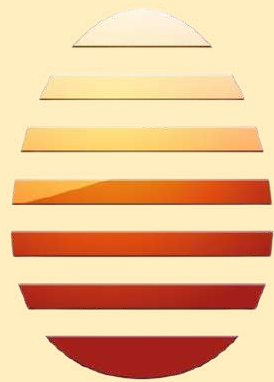
від українського яйця до міжнародного продукту

Про компанію:

Імперово Фудз Інтернешнл це сучасний завод з переробки яєць, який входить в екосистему AVANGARDCO IRL - найбільшого вертикально-інтегрованого виробника яєць і сухих яєчних продуктів в Україні та Європі.

www.imperovo.com.ua

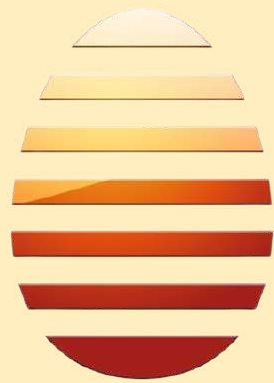




Імперово Фудз Інтернешнл

МЕНЕДЖМЕНТ

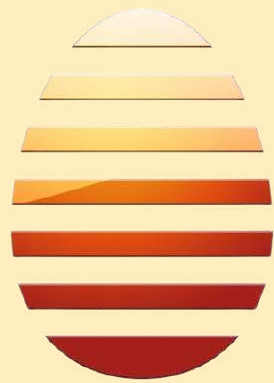
- Сучасний завод із переробки яєць
- Входить до складу AVANGARDCO IPL
- Найбільший виробник яєць та сухих яєчних продуктів в Україні та Європі



Імперово Фудз Інтернешнл

ТЕХНОЛОГІЇ

- / Сучасні технології SANOVO
- / Контроль якості та безпеки
- / Власна сировина
- / Виробнича потужність — 6 млн
яєць/день, план — 10 млн
- / Вертикально-інтегрований
ланцюг постачання



Імперово Фудз Інтернешнл

СИРОВИНА

- Птахофабрики
AVANGARDCO IPL
- Контроль дієтичних і
санітарних норм
- Натуральний продукт без
штучних добавок і консервантів

Вертикально-інтегрований ланцюг постачання



СИРОВИНА



КОМБІКОРМОВИЙ
ЗАВОД



КУРЧАТА



ФЕРМИ



ЦЕНТР
ВІДБОРУ



ПАКУВАННЯ
ЯЄЦЬ



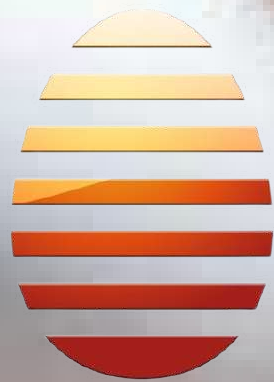
ПЕРЕРОБКА
ЯЄЦЬ



РІДКІ ЯЄЧНІ
ПРОДУКТИ



СУХІ ЯЄЧНІ
ПРОДУКТИ



ПЕРЕВАГИ ЯЄЧНИХ ПОРОШКІВ

Вільний від
глютону

Термін
придатності
до 24 місяців

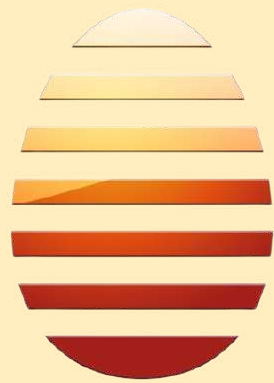
Не потребує
спеціального
температурного
режиму

Гарантована
гігієна та
безпечність

Висока
поживність

Займає мало місця
на складі (на
відміну від яєць)

Заощаджує
час у
виробництві



Імперово Фудз Інтернешнл

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ

- Комплексна система
- Багаторівневий контроль
- Власні акредитовані та незалежні лабораторії
- Відповідність міжнародним стандартам

БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ



FSSC 22000

Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів, заснований на ISO 22000, ISO/TS 22002-1 та додаткових вимогах FSSC. Підтверджує відповідність міжнародним стандартам безпечного виробництва харчової продукції.



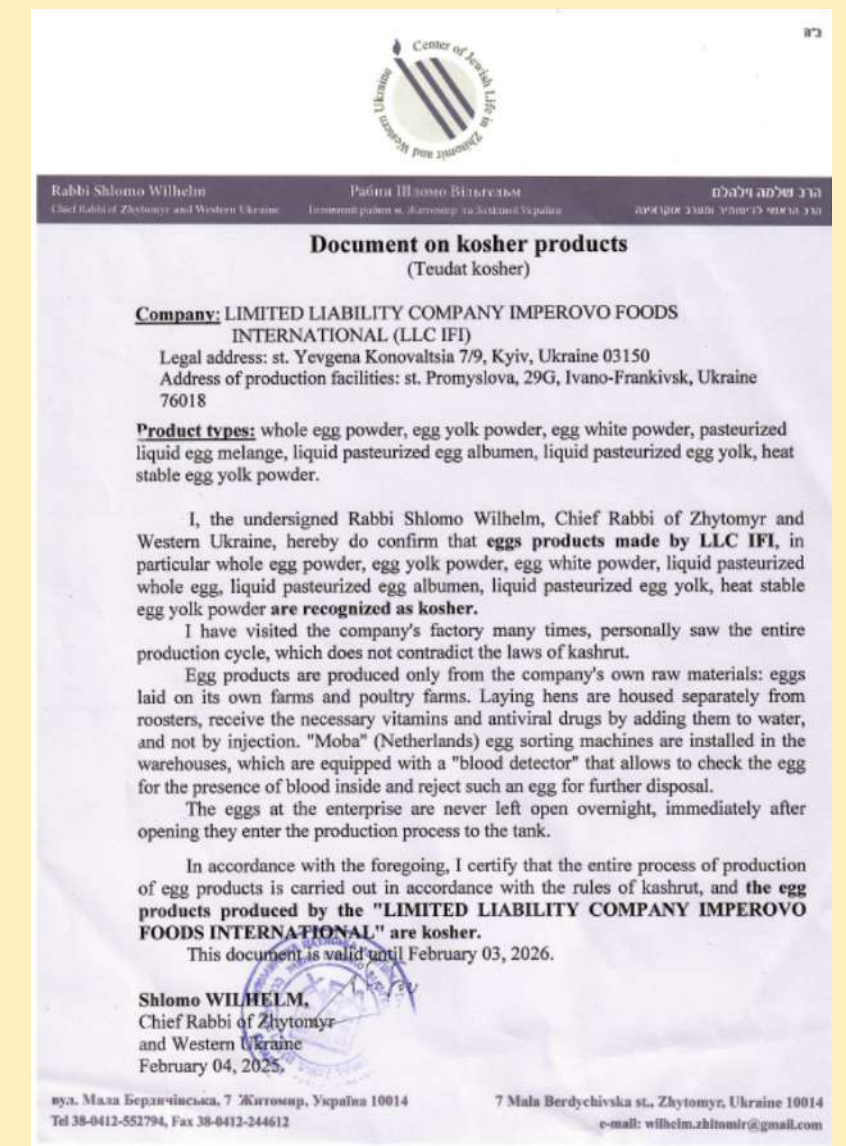
ISO 9001

Міжнародний стандарт системи управління якістю. Засвідчує стабільну якість продукції, ефективність процесів і орієнтацію на потреби споживача.



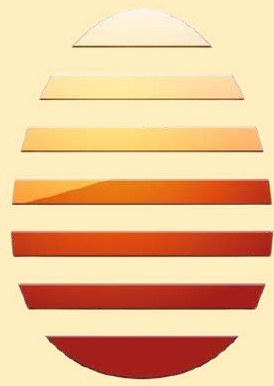
HALAL

Підтверджує, що продукція виготовлена відповідно до норм ісламського права: без використання заборонених інгредієнтів та з дотриманням гігієнічних вимог. Виданий та офіційно визнаний в Індонезії



KOSHER

Свідчить про відповідність продукції єврейським релігійним вимогам. Контроль здійснюється уповноваженою рабинською інстанцією.



ПОКРИТТЯ

експорт у 45 країн світу

АМЕРИКА

Канада, Чилі

АФРИКА

Єгипет, Сенегал, ПАР, Марокко,
Туніс, Нігерія

ЄВРОПА

Австрія, Польща, Німеччина, Греція,
Румунія, Угорщина, Нідерланди, Данія,
Італія, Болгарія, Чехія, Іспанія, Португалія,
Литва, Латвія, Швеція, Молдова

МЕНА

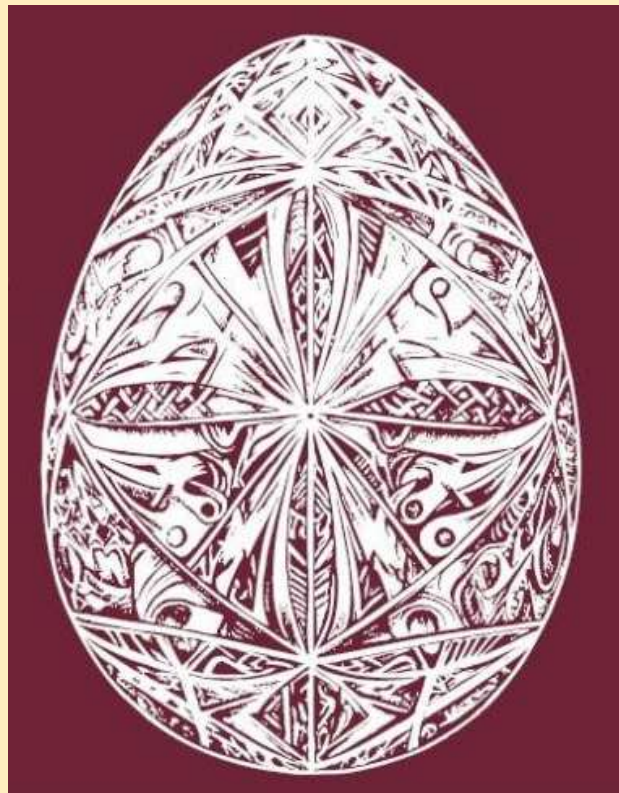
Пакистан, Бангладеш, ОАЕ,
Саудівська Аравія, Ізраїль,
Йорданія, Ливан, Катар,
Оман, Сирія, Ірак

АЗІЯ

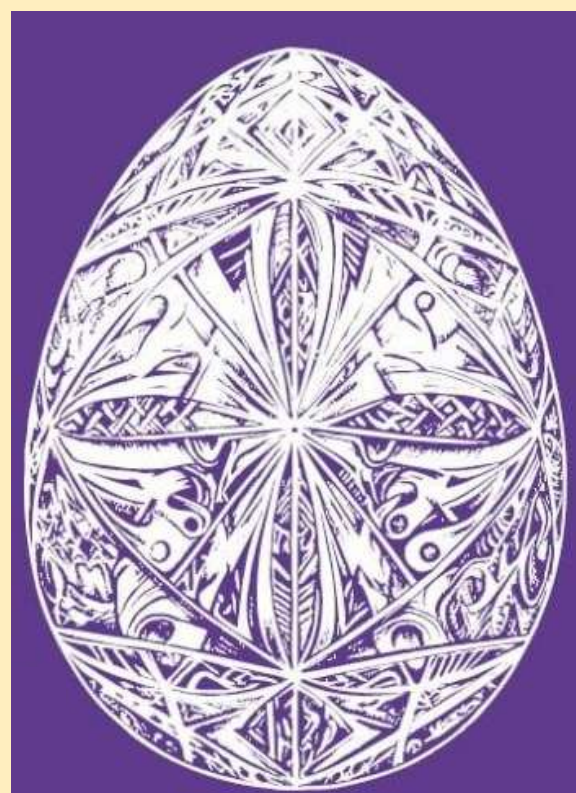
Південна Корея, Тайвань,
Тайланд, Малайзія, Сінгапур, Індонезія,
Індія, Шрі-Ланка



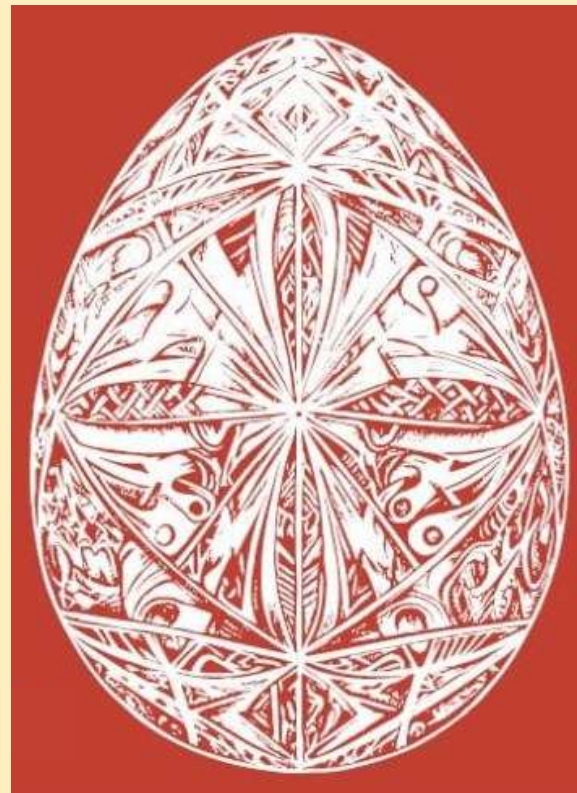
АСОРТИМЕНТ



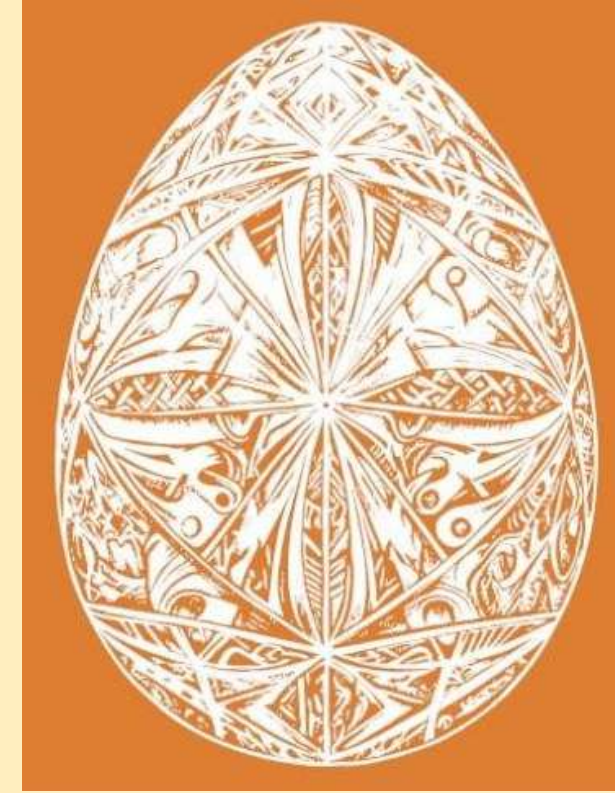
**ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК
(МЕЛАНЖ)**



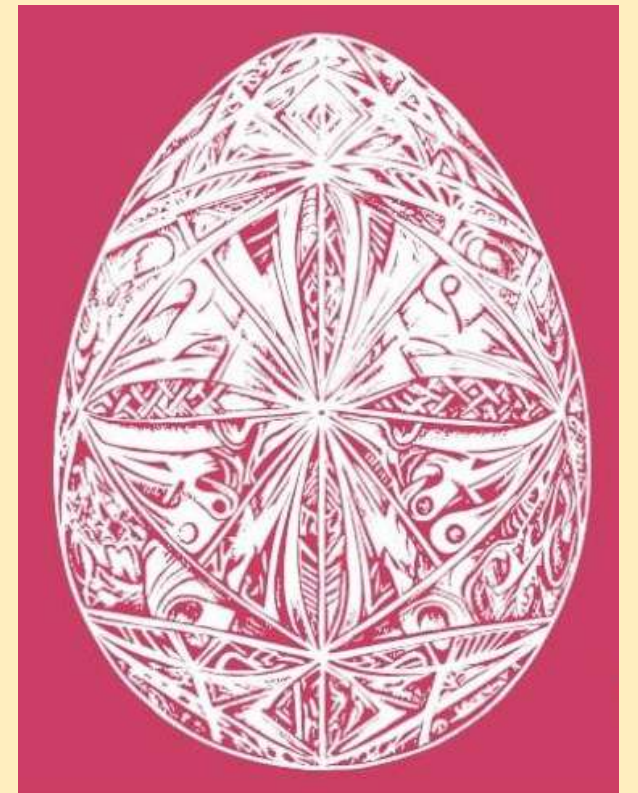
**БІЛОК
ОБЕЗЦУКРЕНИЙ
ГЕЛЕУТВОРЮЮЧИЙ**



**БІЛОК
ОБЕЗЦУКРЕНИЙ
ПІНОУТВОРЮЮЧИЙ**



**СУХИЙ ЖОВТОК
ФЕРМЕНТОВАНИЙ**



СУХИЙ ЖОВТОК



ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК (МЕЛАНЖ)

ПРИЗНАЧЕННЯ:

Використовується для виробництва хлібобулочних та м'ясних продуктів, готових страв

ПЕРЕВАГИ: Структура та емульсійні властивості. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами порошок є більш зручним при зберіганні та перевезенні.
100г порошку, розчинені у 300г води, відповідають 400г свіжих яєць.

ХАРАКТЕРИСТИКИ: пастеризоване яєчний порошок, висушений методом розпилення рідкої сухої маси.

СКЛАД ПРОДУКТУ: Яйця курячі харчові

ЗБЕРІГАННЯ: У темному, сухому, вентиляваному приміщенні

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

За температури 2°C: 24 місяці
За температури 20°C: 12 місяців.

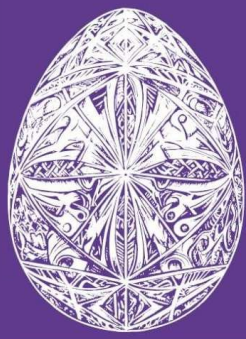
ПАКУВАННЯ: Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг

ДАТА ВИРОБНИЦТВА: Зазначена у такій послідовності: день, місяць, рік виробництва

СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
рН-показник	7,5 - 9,2
Вологість	3,5 - 5,0%
Вміст жиру	38,0- 42,0%
Білки	45,0 - 50,0%
Розчинність	>85,0%

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
Загальна кількість бактерій	<10 000/г
Enterobacteriaceae	<100/г
Salmonella	Відсутні/25г
Staph. aureus	Відсутні/0,01г
Енергетична цінність	2300 кДж (kJ) / 550 ккал (kcal)





БІЛОК ОБЕЗЦУКРЕНИЙ ГЕЛЕУТВОРЮЮЧИЙ

ПРИЗНАЧЕННЯ: Використовується в якості інгредієнта для приготування кондитерських, хлібобулочних, м'ясних виробів, в виробництві Сурімі.

ПЕРЕВАГИ: висока здатність до гелеутворення та гідратації. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є більш зручним при зберіганні й перевезенні.

ХАРАКТЕРИСТИКИ: Висушений пастеризований методам розпилення, знецукрений яєчний білок.

100 г порошку, розведені в 700 г води, відповідають 800 г свіжого яєчного білку (близько 25 яєць). Перед використанням рекомендується дати розчину відстоятися до повної абсорбції води.

СКЛАД ПРОДУКТУ: Білок яєць курячих харчових, лимонна кислота, дріжжі кондитерські

ЗБЕРІГАННЯ: У темному, сухому, вентиляваному приміщенні

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:

За температури 2°C: 24 місяці

За температури 20°C: 12 місяців.

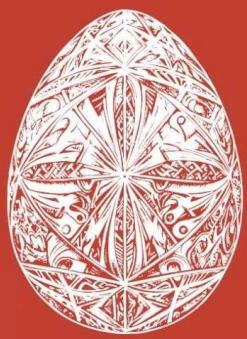
ПАКУВАННЯ: Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг

ДАТА ВИРОБНИЦТВА: Зазначена у такій послідовності: день, місяць, рік виробництва

СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
pH-показник	6,5 - 8,0
Вологість	6,0-8,0%
Сила гелю	>650 г/см2
Білки	>80,0%
Вміст жиру	<0,5%
Розчинність	>90,0%

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
Загальна кількість бактерій	<5000/г
Enterobacteriaceae	<100/г
Salmonella	Відсутні / 25г
Staph. aureus	Відсутні / 0,01г
Енергетична цінність	1424кДж (kJ) / 340ккал (kcal)





БІЛОК ОБЕЗЦУКРЕНИЙ ПІНОУТВОРЮЮЧИЙ

ПРИЗНАЧЕННЯ: Використовується в якості інгредієнта для приготування кондитерських та хлібобулочних виробів

ПЕРЕВАГИ: хороша здатність до збивання та стійке піноутворення. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні

ХАРАКТЕРИСТИКИ: 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 яєць курячих харчових, лимонна кислота, дріжджі кондитерські

ЗБЕРІГАННЯ: У темному, сухому, вентиляваному 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

ДАТА ВИРОБНИЦТВА: Зазначена у такій послідовності: день, місяць, рік виробництва

СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
рН-показник	6,5 - 8,0
Вологість	6,0-8,0 %
Тест на збивання піни	>16 см
Білки	>80,0%
Вміст жиру	<0,5%
Розчинність	>90,0%

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
Загальна кількість бактерій	<5000/г
Enterobacteriaceae	<100/г
Salmonella	Відсутні/25г
Staph. aureus	Відсутні/0,01г
Енергетична цінність	1424кДж (kJ) / 340ккал (kcal)





ЖОВТОК СУХИЙ ФЕРМЕНТОВАНИЙ

ПРИЗНАЧЕННЯ: Використовується в основному в майонезній промисловості, тому що характеризується термостабільністю, а також відмінними емульгуючими властивостями

ПЕРЕВАГИ: Забезпечує стабільність емульсії за умов високих температур, тривале зберігання. Ще однією перевагою є умови зберігання щодо терміну придатності порошку в порівнянні з рідкими продуктами.

ХАРАКТЕРИСТИКИ: Складається зі 100% натурального пастеризованого та висушеного розпиленням рідкого яєчного жовтка.
100 г порошку, розчиненого 125 г води, відповідає прибіл. 225 г рідкого яєчного жовтка.

СКЛАД: Жовток яєць курячих харчових, ферментний препарат

ЗБЕРІГАННЯ: 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

ДАТА ВИРОБНИЦТВА: Зазначена у такій послідовності: день, місяць, рік виробництва

СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
pH-показник	6,0 - 6,7
Вологість	3,0-4,0 %
Вміст жиру	50,0 - 56,0%
Білки	35 -37%
Вільні жирні кислоти	6-11%

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
Загальна кількість бактерій	<10 000/г
Enterobacteriaceae	<100/г
Salmonella	Відсутні/25г
Staph. aureus	Відсутні/0,01г
Енергетична цінність	2643кДж (kJ) / 631ккал (kcal)





ЖОВТОК СУХИЙ

ПРИЗНАЧЕННЯ: Використовується для виробництва соусів, майонезу, макаронних, хлібобулочних та кондитерських виробів, морозива, тістечок та інших продуктів, де необхідний яєчний жовток.

ПЕРЕВАГИ: смак, колір, структура та емульсійні властивості. Окрім того, порівняно із рідкими продуктами, порошок є зручнішим при зберіганні й перевезенні.

ХАРАКТЕРИСТИКИ: Складається зі 100% натурального пастеризованого та висушеного розпиленням рідкого яєчного жовтка.
100 г порошку, розчиненого 125 г води, відповідає прибіл. 225 г рідкого яєчного жовтка.

СКЛАД: Жовток яєць курячих харчових

ЗБЕРІГАННЯ: У темному, сухому, вентиляваному приміщенні

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:
За температури 2°C: 24 місяці
За температури 20°C: 12 місяців.

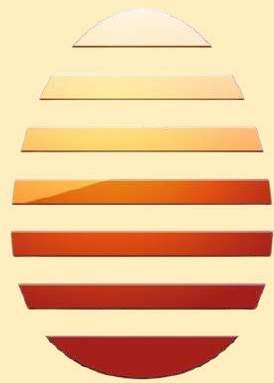
ПАКУВАННЯ: Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці або паперовий мішок, маса нетто – 20 кг

ДАТА ВИРОБНИЦТВА: Зазначена у такій послідовності: день, місяць, рік виробництва

СТАТИСТИЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
рН-показник	6,0 - 7,0
Вологість	3,0 - 4,0 %
Вміст жиру	56,0 - 60,0%
Білки	35 - 37%

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ	Середні показники
Загальна кількість бактерій	<10 000/г
Enterobacteriaceae	<100/г
Salmonella	Відсутні/25г
Staph. aureus	Відсутні/0,01г
Енергетична цінність	2696кДж (kJ) / 644ккал (kcal)

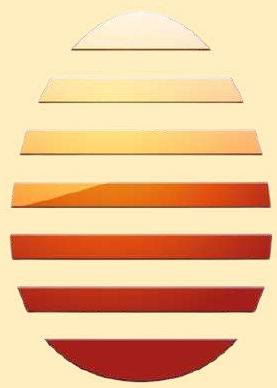




Імперово Фудз Інтернешнл

УПАКОВКА

- / Індивідуальні рішення
- / Різні варіанти пакування
- / Орієнтація на потреби клієнтів



ЛОГІСТИЧНІ ДАНІ

1 ЯЩИК
20кг



1 ПАЛЕТА
600кг
30 ящиків

1 ТРАК
19200кг
360 ящиків
32 палети



20 ФТ КОНТЕЙНЕР
10 000кг - 500 ящиків (без палет)
6600 кг - 11 палет

40 ФТ КОНТЕЙНЕР
20000кг - 1000 ящиків (без палет)
15000кг - 750 ящиків - 25 палет



**40 ФТ HQ
КОНТЕЙНЕР**
23520кг - 1176 ящиків
25000кг - 1250 мішків



Head of distribution
and export department
of dry and liquid egg products

Nataliia LYTVYN

Mobile: +38 067 847 84 44

E-mail: n.lytvyn@avangardco.ua

imperovo.com.ua
avangardco.ua

