



# Ассортимент маргаринов и жиров компании «ЭФКО»



**Маргарин** – эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов

**Компания ЭФКО выпускает маргарины согласно ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» и ГОСТ 32188–2013 «Маргарины. Общие технические условия»**

Согласно выше указанному ГОСТу массовая доля транс–изомеров в жире, выделенном из продукта (маргарины марки МТ, МТК, МТС):  
с 1.01.2015 – не более 20 %, с 1.01.2018 – не более 2 %.

# ЖИРЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ



Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные – жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов

Компания ЭФКО выпускает продукцию согласно ТР ТС 024/2011  
«Технический регламент на масложировую продукцию»

# ВИДЫ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

## МАСЛОЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

**Маргарин универсальный** – масложировой продукт обладающий разнообразными функциональными свойствами, необходимыми для производства широкого ассортимента мучных кондитерских изделий, выпускается в виде эмульсии с массовой долей жира от 60 до 82 %

**Маргарин специализированный** – масложировой продукт обладающий узкоспециальными потребительскими свойствами, обеспечивающими улучшенные качественные характеристики готового продукта, выпускается в виде эмульсии с массовой долей жира от 70 до 84 %

**Жиры специального назначения** – масложировой продукт обладающий разнообразными функциональными свойствами, необходимыми для производства широкого ассортимента мучных кондитерских изделий, выпускается с массовой долей жира не менее 99,9 %

## Масложировая продукция для выпечки

### Маргарины

### Жиры специального назначения

#### Универсальные

#### Специализированные

#### Кондитерские жиры

Столовые  
Экоуниверсал

Для слоеного теста  
Экослайс




Oilprime

Низкожирные  
Солнечный,  
Домашний

Для песочного теста  
Экопай

Для кремов Экокрем

# УПАКОВКА

Наименование продукта	Цвет полимерного вкладыша	Вид транспортной упаковки	Масса нетто транспортной упаковки
ЭКОУНИВЕРСАЛ	голубой	 <p>Блок по 20 кг</p>	20 кг
СОЛНЕЧНЫЙ	голубой		
ДОМАШНИЙ	голубой		
ЭКОПАЙ	розовый		
ЭКОКРЕМ	желтый		
OILPRIME	голубой		
ЭКΟΣЛАЙС	Пергамент белого цвета	 <p>Пластины по 2 кг</p>	10 кг
		 <p>Блок по 10 кг</p>	10 кг

# НАЗВАНИЕ МАРГАРИНОВ КОМПАНИИ ЭФКО

**ЭКОУНИВЕРСАЛ 12 03-32 TF**

наименование группы маргарина

порядковый номер

группа твердости

температура плавления

Trans free

## ЭКОУНИВЕРСАЛ® МАРГАРИН СТОЛОВЫЙ МАРКИ МТ

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 82% ГО

**KZ** **Ас маргарини Марка МТ «ЭКОУНИВЕРСАЛ» Май Бұқаралық жарнақы 82%.**  
Құрамы: тазартылған, дезодорленген, өсімдік майлары, пальма майы және оның фракциялары, күнбағыс майы, пальма дәнеңі, ароматизатор, су, Е 471, Е 475, Е 322 эмульгаторы, тұз, шөкер, Е 202 консервант, Е 330 қышқылдықты реттеушілер, хош иістердің, Е 160а бояғышы, Е 300, Е 307 антиоксиданттары. 100г өнімнің тағамдық құндылығы: шыр – 82 г (соның ішінде майлы фазада қаныққан майлы қышқылдар – 55,0 % дан артық емес, майлы қышқылдардың транс-изомерлері – 10,0% дан артық емес), көмірсулар – 0,1 г, 100 г тағамдық энергетикалық құндылығы: 740 ккал/3040 кДж. Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары: –20 – тап 20 °С – к – 12 ай. Нетто салмағы: 20 кг. Даямдылығы: А ШЖК «ЭФКО Аш ингредиент» (LLC «EFKO FOOD INGREDIENTS») 309850, Ресей, Белгород облысы, Алексеевка қаласы, Фрунзе көшесі, 4. К ШЖК «Аш ингредиент» 353555, Ресей, Краснодар өлкесі, Темрюк ауданы, Тамань теңіз порты, Ресей бойынша теңіз қоныру шарты 8-800-200-70-80, Қазақстан Республикасының аумағында импортталатын ТОО «ЭФКО Қазақстан» Қазақстан республикасы, Алматы қаласы, Алматы ауданы, Сейфуллиннің даңғылының 531, 313 кенес. Кәсіпорның коды, күнтізбелік күн дайындалған және орамдалған, партия номері, жеткізкіш номері, жоқшы номері қорықта көрсетілген. ГОСТ 32188-2013.

**RU** Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое и его фракции, подсолнечное, пальмодровое, вода, эмульгаторы Е 471, Е 475, Е 322, соль, сахар, консервант Е 202, регулятор кислотности Е 330, ароматизатор, краситель Е160а, антиоксиданты Е 300, Е 307. Пищевая ценность 100г продукта: жиры – 82 г (в том числе в жировой фазе: насыщенных жирных кислот – не более 55,0%, транс-изомеров жирных кислот – не более 10,0%), углеводы – 0,1 г. Энергетическая ценность 100г продукта 740 ккал/3040 кДж. Срок годности при температуре от минус 20 до плюс 20 °С вкл. – 12 мес. Масса нетто: 20 кг. Изготовитель: А ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (LLC «EFKO FOOD INGREDIENTS»), 309850, Россия, Краснодарский обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4. К. ТОВ «Піщеві Інґредієнти» 353555, Ресей, Краснодарский край, Темрюкский р-он, морской порт Тамань. Бесплатный звонок по России 8-800-200-70-80. Претензии на территории Республики Казахстан принимаются ТОО «ЭФКО Казахстан» Республика Казахстан, г. Алматы, Алмалинский район, пр. Сейфуллина 531, офис N313.

**UA** **Маргарин столовий марки МТ «ЭКОУНИВЕРСАЛ». Масова доля жиру 82%. БЕЗ ГМО.**  
Склад: рафіновані, дезодоровані рослинні олії: пальмова та її фракції, соняшникова, пальмодрова, вода, емульгатори Е 471, Е 475, Е 322, сіль, цукор, консервант Е 202, регулятор кислотності Е 330, ароматизатор, барвник Е160а, антиоксиданти Е 300, Е 307. Харчова цінність 100 г продукту: жири – 82 г (в тому числі в жировій фазі: насичених жирних кислот – не більше 55,0%, транс-ізомерів жирних кислот – не більше 10,0 %) вуглеводи – 0,1 г. Енергетична цінність 100 г продукту: 740 ккал/3040 кДж. Термін придатності за умови зберігання: при температурі від мінус 20 до плюс 20 °С вкл. – 12 міс. Вага нетто: 20 кг. Виробник: А ТОВ «ЕФКО Пищевые Ингредиенты» (LLC «EFKO FOOD INGREDIENTS»), 309850, Росія, Краснодарський обл., м. Алексеевка, вул. Фрунзе, 4. К. ТОВ «Піщеві Інґредієнти» 353555, Ресей, Краснодарський край, Темрюкський р-н, морський порт Тамань. Безкоштовний дзвінок по Росії 8-800-200-70-80. Імпортер: АТ «БО «КОНТІ» Бул. Шевченка, 6/6, 83100, Донецьк, Україна. Тел. +38 (062) 308 56 56. ТОВ «Торговий будинок «ЕФКО-Харків», Україна, м. Харків, 61017 пров. Благосла, 17. Тел. +38057 766 0620. Код виробника, дата виготовлення і пакування, номер партії, номер зміни, номер ліцензії вказані на коробі. 003



**MD** **ECOUNIVERSAL. MARGARINA DE MASA. MARCA MT. Fracția masică de grăsimi 82%.**  
Ingrediente: uleiuri vegetale rafinate, deodorizate: de palmier și fracțiuni ale acestuia, de floarea soarelui, de miez de palmier, apă, emulgatori E 471, E 475, E 322, sare, zahăr, conservanți E 202, regulator de aciditate E 330, aromatizant, coloranți E 160a, antioxidanți E 300, E 307. Valoarea nutritivă la 100 g de produs: grăsimi – 82 gr (inclusiv în faza de grăsimi: acizi grași saturați - nu mai mult de 55,0%, trans-izomerii ai acizilor grași- nu mai mult de 10,0 %), glucide – 0,1 gr. Valoarea energetică la 100 g de produs: 740 kcal/3040 kJ. Termenul de valabilitate și condițiile de păstrare: între minus 20 până la plus 20 °C inclusiv - 12 luni. Masa netă: 20 kg. Fabricat de: A: SRL «EFKO Ingrediente Alimentare» (LLC «EFKO FOOD INGREDIENTS»), 309850, Rusia, regiunea Belgorod, or Alexeevka, str. Frunze, 4. K: SRL «Ingrediente Alimentare», 353555, Rusia, Ținutul Краснодар, raionul Temriuk, portul maritim Tamani. Apel telefonic gratuit în Rusia 8-800-200-70-80. Codul întreprinderii, data fabricării și ambalării, numărul partidei, numărul echipiei de lucru, numărul lăzii sunt indicale pe ambalaj. ГОСТ 32188-2013.

**UZ** **«ЭКОУНИВЕРСАЛ». ОШХОНА МАРГАРИНИ. МТ МАРКАЛИ. Yog'ning massaviy ulushi 82%.**  
Tarkibi: tozlangan, sustiyoqlangan o'simlik yog'lar, palma yog'i va uning moddalar, kungabagdan ishlab chiqarilgan, palma daraxti urug'idan ishlab chiqarilgan, suv, emulgatorlar E 471, E 475, E 322, tuz, shaker, konservant E 202, nordonlikni muvofiqlashituvchi E 330, aromatizator, E 160a bo'yoq moddasi, antioksidantlar E 300, E 307. 100g mahsulotning o'zlashtiruvchi yog'i – 82 g (shu bilan birga yog'i fazada: bo'yangan yog'li kislotalar – 55,0 % dan ko'p bo'lmagan miqdorda, yog'li kislotalar transizomerlar) – 10% dan ko'p bo'lmagan miqdorda), uglevodlar – 0,1 g. 100g mahsulotning energetik qiymati: 740 kkal/3040 kJ. Yaroqlik muddati va saqlash sharoitlari: minus 20 °C dan plus 20 °C gacha – 12 oy. Netto vazni: 20 kg. Ishlab chiqaruvchi: A: MChJ «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», 353555, Rossiya, Krasnodar o'lkasi, Temryuk viloyati, Taman dengiz porti. Rossiya bo'yicha bepul qo'ng'iroq 8-800-200-70-80. Korxonaga kodli, ishlab chiqarish va qadoqlash sanasi, partiya raqami, smena raqami, qadoq raqami korobkada ko'rsatilgan. ГОСТ 32188-2013.

# АССОРТИМЕНТ МАРГАРИНОВ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА «ЭКОСЛАЙС»

Вид	Содержание твердых триглицеридов, %						Массовая доля жира, %, не менее	Температура плавления, °С	Расфасока
	10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С			
Экослайс 1103-41	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	82	41-44	пластины по 2 кг, в коробе 10 кг
Экослайс 1703-41	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	82	41-44	блоки по 10 кг и пластины по 2 кг, в коробе 10 кг
Экослайс 1703-41TF	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	82	41-44	блоки по 10 кг и пластины по 2 кг, в коробе 10 кг
Экослайс 1803-41	53-62	48-54	38-43	27-32	18-23	12-16	82	38-42	блоки по 10 кг и пластины по 2 кг, в коробе 10 кг
Экослайс 1203-41	53-58	48-53	33-37	25-30	14-18	7-12	82	40-42	блоки по 10 кг, в коробе 10 кг
Экослайс 1503-43	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	70	41-44	блоки по 10 кг, в коробе 10 кг



# НАЗНАЧЕНИЕ МАРГАРИНОВ «ЭКОСЛАЙС»

Вид	Назначение			Рекомендуемая температура использования, °С
	Дрожжевые изделия	Бездрожжевые изделия	Замороженные полуфабрикаты	
Экослайс 1103-41	++++	++++	++++	16-18
Экослайс 1703-41	++++	++++	++++	14-16
Экослайс 1703-41 TF	++++	++++	++++	14-16
Экослайс 1803-41	++++	++++	++++	12-16
Экослайс 1203-41	++++	+++	++++	12-14
Экослайс 1503-43	++++	++++	++++	16-18

++++ отлично

+++ хорошо

++ удовлетворительно

+ плохо

# МАРГАРИН CLEAN LABEL

Наименование	Содержание твердых триглицеридов, %						Массовая доля жира, %, не менее	Температура плавления, °С	Содержание трансизомеров, %, не более
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С			
Экослайс 1903-41 TF	55-65	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	82	38-42	2

«Экослайс 1903-41» TF – состоит из жира, воды, эмульгатора – соевого лецитина и ароматизатора (соевый лецитин имеет код E 322, но на этикетке маргарина отсутствует код E), свойства и область применения аналогичны маргарину «Экослайс 1703-41».

Вид	Содержание ТТГ, %		Назначение			Рекомендуемая температура использования, °С
	15 °С	20 °С	Дрожжевые изделия	Бездрожжевые изделия	Замороженные полуфабрикаты	
Экослайс 1903-41 TF	49-54	39-44	++++	++++	++++	14-16

# МАРГАРИНЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Наименование	Содержание твердых триглицеридов, %				Массовая доля жира, %, не менее	Содержание ТИНЖК в жире маргарина, %, не более	Температура плавления, °С
	10°С	20°С	30°С	35°С			
Экоуниверсал 1003-32 Экоуниверсал 1403-32	46-52	26-34	6-10	max 6	82	20	30-38
Экоуниверсал 1003-32 TF	46-54	24-30	7-12	3-8	82	2	34-39
Экоуниверсал 1203-32	37-44	17-24	4-10	max 5	82	20	27-34
Экоуниверсал 1203-32 TF	37-44	17-24	4-10	max 5	82	2	27-34
Экоуниверсал 1503-34	38-44	17-23	4-9	max 4	82	20	32-37
Экоуниверсал 1603-32 Clean Label	37-44	17-24	4-10	max 5	82	2	27-34
Экоуниверсал 1703-32 NON PALM OIL	42-47	21-26	6-10	max 6	82	20	30-38
Солнечный	46-52	26-34	6-10	max 6	72	20	30-38
Домашний	46-52	26-34	6-10	max 6	60	20	30-38

Экоуниверсал 1603-32 – состоит из жира, воды и ароматизатора, то есть на этикетке маргарина отсутствуют коды «Е»

Экоуниверсал 1703-32 – не содержит в своем составе пальмовое масло

# ПРИМЕНЕНИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ МАРГАРИНОВ

Наименование	Стабильность эмульсии на основе маргарина	Аэрационные свойства	Оптимальная температура при взбивании, °С	Рекомендуемая температура при расплавлении, °С , не выше
Экоуниверсал 1003–32 Экоуниверсал 1003–32 TF	+++	++	18 – 20	45
Экоуниверсал 1403–32	++++	+	–	55
Экоуниверсал 1203–32, Экоуниверсал 1203–32 TF	+++	+++	14 – 16	45
Экоуниверсал 1503–34	+++	++	14 – 20	45
Экоуниверсал 1603–32 Clean Label	+++	++	14 – 16	45
Экоуниверсал 1703–32 NON PALM OIL	+++	++	14 – 18	45
Домашний Солнечный	+++	+	–	55

++++ отлично

+++ хорошо

++ удовлетворительно

+ плохо

# ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Жиры группы «Oilprime» предназначены для использования в производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Наименование		«Oilprime 1003-32»	«Oilprime 1403-32»
Температура плавления, °C		30-34	30-38
Массовая доля жира, %, не менее		99,9	99,9
Содержание ТТГ при температурах, %	10 °C	47-55	46-52
	15 °C	36-42	37-43
	20 °C	23-29	26-34
	25 °C	10-16	15-24
	30 °C	4-9	6-10
	35 °C	max 3	max 6

# ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Вид изделия		«Oilprime 1003-32»	«Oilprime 1403-32»
Печенье	сахарное, затяжное	++++	++++
	песочно-отсадное	++++	++
	песочно-выемное	++++	+++
	другие виды сдобного печенья	++++	+++
	галета, крекер	++++	++++
Пряничное изделие		++++	++++
Начинки для вафель		+++	+
Кекс		+++	++
Выпечной полуфабрикат для тортов и пирожных		++++	+++
Отделочный полуфабрикат для тортов и пирожных		+++	++

++++ отлично

+++ хорошо

++ удовлетворительно

+ плохо

# ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ЖИРОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Уменьшение объемов, занимаемых жиром в складе и транспорте

Уменьшение стоимости доставки

Сокращение времени растаривания

Сокращение затрат на расплавление  
(время, электроэнергия)

Меньшая подверженность жира процессам порчи  
(гидролиз, микробиологическая порча)

# СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ЭКОПАЙ»

Наименование	Содержание твердых триглицеридов, %						Массовая доля жира, %, не менее	Температура плавления, °C
	10°C	15°C	20°C	25°C	30°C	35°C		
Экопай 1404-32	23-30	17-23	12-17	7-12	4-7	max 4	82	29-35
Экопай 1404-32 TF	23-30	17-23	12-17	7-12	4-7	max 4	82	29-35

Наименование	Стабильность эмульсии на основе маргарина	Аэрационные свойства	Оптимальная температура при взбивании, °C	Рекомендуемая температура при расплавлении, °C, не выше
Экопай 1404-32	+	++++	8 - 12	-
Экопай 1404-32 TF	+	++++	8 - 12	-

++++ отлично

+++ хорошо

++ удовлетворительно

+ плохо



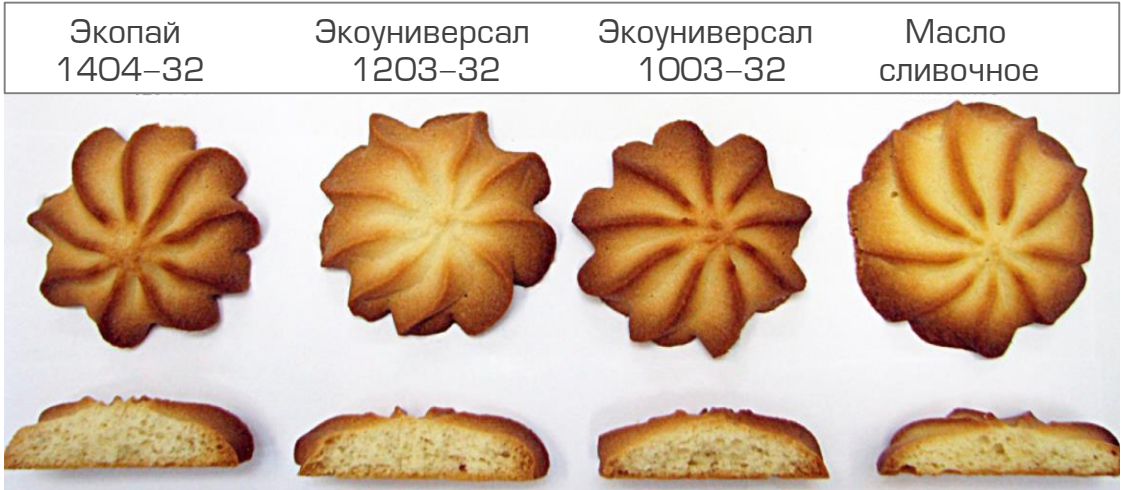
# УДЕШЕВЛЕНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Использование спецмаргарина для песочного теста «Экопай» позволяет скорректировать рецептуру в сторону удешевления, которое происходит за счет введения большего количества воды и муки, возможности вывода из рецептуры яйцепродуктов и уменьшения количества маргарина.

Наименование ингредиента	Универсальный маргарин	Спецмаргарин «Экопай»
Мука	180 % от количества маргарин	200 % от количества маргарин
Вода	20 % от количества маргарина	33 % от количества маргарина
Сахар	67 % от количества маргарина	77 % от количества маргарина

Данная корректировка рецептуры не ухудшает органолептические характеристики готового продукта

# УЛУЧШЕННЫЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ



мягкое тесто, которое долго не затягивается. С ним легко работать, особенно в цехах, где используется ручная отсадка печенья

сокращение времени выпечки, за счет более разрыхленной структуры теста



однородная мелкопористая рассыпчатая тающая во рту структура

четкий рисунок

Экопай 1404-32	Экоуниверсал 1203-32	Экоуниверсал 1003-32	Масло сливочное
-------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------

высокий подъем

## Преимущества специализированного маргарина для кремов в сравнении со сливочным маслом:

Экономичность

Простота процесса обработки

Возможность использования большего  
ассортимента ингредиентов и добавок

Возможность получать полуфабрикаты с  
более нежной и воздушной структурой

# СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ «ЭКОКРЕМ»

Вид	Содержание твердых триглицеридов, %						Массовая доля жира, %, не менее	Температура плавления, °C
	10°C	15°C	20°C	25°C	30°C	35°C		
Экокрем 1103-32	34-39	25-30	17-21	9-13	6-10	max 6	84	29-35

## Особенности применения специализированных маргаринов для кремов:

Температура маргарина должна быть оптимальной для его использования ( $12 \pm 2$  °C)

Введение ингредиентов должно быть постепенным, но не продолжительным

Необходимо контролировать температуру вводимых компонентов, предусмотренных рецептурой

Необходимо контролировать продолжительность взбивания, которое должно осуществляться до достижения требуемой консистенции крема

# КОНКУРЕНТНАЯ СРЕДА НА РЫНКЕ ПРОМЫШЛЕННЫХ МАРГАРИНОВ

Наименование	ЭФКО	НМЖК	Солнечные продукты	Евдаковский МЖК	Маргарон
Универсальные маргарины	Домашний (60%)	М 661	СолПро 33104	М 9	–
	Солнечный (75%)	–	–	М 4	–
	Экоуниверсал 1003–32	–	–	М 2	–
	Экоуниверсал 1203–32	М 620	СолПро 33100	М 7	UNI 82 %
	Экоуниверсал 1503–34	–	СолПро 33107 СолПро 33109	–	–
	Экоуниверсал 1603–32	Z 020	–	–	–
	Ойлпрайм 1003–32	–	СолПро 33972	–	–
Для слоеного теста	Экослайс 1103–41 Экослайс 1703–41	М 524 М 526 М 527	СолПро 33830 СолПро 33835	М 250	–
	Экослайс 1803–41	–	–	–	STRATO Profi 39 STRATO Profi 41
	Экослайс 1903–41 TF	Z 025	–	–	–
	Экослайс 1503–43 (70%)	M570	СолПро 33808	–	STRATO Profi 70 %
Для песочного теста	Экопай 1404–32	М 220	СолПро 33820	–	CRUSTO Profi 30
Для крема	Экокрем 1103–32	М 312	СолПро 33840	М1	Fasto Profi 34

В маргаринах Экоуниверсал 1003–32 TF, Экоуниверсал 1203–32 TF, Экопай 1404–32 TF, Экослайс 1703–41 TF, Экослайс 1903–41 TF – содержание трансизомеров не более 2%.

---

# Спасибо за внимание !

Отдел по технологической поддержке продаж

маргариновой продукции

ООО «КРЦ «ЭФКО– Каскад»

тел. 8 (47234) 77–145