



Профессиональное фритюрное масло

SOLOCHEF

Oleo Products Export and Import | экспорт – импорт масло продукты * Oleo Products Export and Import | экспорт – импорт масло продукты * Oleo Products Export and Import | экспорт – импорт масло продукты * Oleo Products Export and Import | экспорт – импорт масло продукты * Oleo Products Export and Import | экспорт – импорт масло продукты



OleoExIm, LLC | ОлеоЭксИм, ООО



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (922) 124-09-25
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

Производитель фритюрных масел

OleoExIm, LLC | ОлеоЭксИм, ООО



ООО «Олеоэксим» было создано в 2015 году как трейдерское экспортно-импортное предприятие по импорту в РФ оптовых партий растительных масел и жиров из Малайзии и Индонезии. В рамках локализации производства в 2016 году была развернута производственная площадка в Екатеринбурге, был начат выпуск смесевых жиров для пищевой промышленности, а в 2018 году начато производство фритюрного масла для приготовления блюд во фритюре. В 2022 году продуктовая линейка предприятия была дополнена – начато промышленное производство пищевых эмульсий и ингредиентов для пищевого применения.



В мае 2022 года на предприятии был разработан внедрен в производство состав и формулы комплексных антиоксидантов собственных разработок, что позволило полностью заменить импортные комплексные ингредиенты. Это не только позволило получить технологическую независимость, но и улучшило структуру себестоимости производимых продуктов и их потребительские свойства.



Запуск новой линейки фритюрных торговых марки «СОЛОШЕФ» - это логическое продолжение фритюрной линейки «ЗОЛОТО УРАЛА», - это расширение географии продаж наших фритюрных в новые регионы, включая Москву и Московскую область. В декабре 2023 г. в городе Лобня Московской области завершается монтаж оборудования второй производственной линии.

Фритюрные масла «СОЛОШЕФ» - всегда ПРОФИ, всегда ПРОФИТ* (англ. – доход, прибыль).



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (922) 124-09-25
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ЛИНЕЙКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ФРИТЮРНЫХ МАСЕЛ

SOLOCHEF

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF (555) «ФРИТЮРНОЕ»

Универсальное решение для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в панировке и кляре. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, что уменьшает расход жира и продлевает работу одного фритюрного цикла. «Работает» долго и стабильно - активная формула антиоксидантов продлевает срок службы фритюрного масла, пеногаситель регулирует безопасное применение продукта. Пониженная дымность при стандартных температурных режимах фритюрного жарения.

Отлично работает при температурах до 178 град. С
Для малых и средних фритюрных шкафов (с фильтрами и без)

Состав: Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, смесь растительных масел РДО (РДВ), комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520), пеногаситель Е900.



МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF (111) для фритюра и жарения

Оптимальная среда для обжарки продуктов во фритюре - мясных и овощных блюд в тесте и кляре, когда естественное загрязнение – осадок муки, теста, кляра формируется быстрее естественного «старения» фритюрного масла. Обладает сниженной впитываемостью в продукт, стабильно при увеличенном содержании естественных сопутствующих примесей, что продлевает срок использования масла до его замены.

Температурный диапазон - до 172-175 град. С
Для малых и средних фритюрных шкафов (с фильтрами и без)
Состав: Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520), пеногаситель Е900.



МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF (WOK) для приготовления пищи в воке

Используется для прямого применения в пищу, в кулинарных блюдах, для салатов и обжарки разнообразных продуктов на сковородах, противнях и сковородах WOK, не пенится, снижает эффект разбрызгивания, ускоряет процесс обжарки, снижает дымность процессе приготовления продукта

Состав: Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520), пеногаситель Е900.



Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (922) 124-09-25
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ФРИТЮРНОЕ МАСЛО

SOLOCHEF 555

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

SOLOCHEF (555) «ФРИТЮРНОЕ»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее

назначение:

Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кларе. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Пенегаситель регулирует безопасное применение продукта.

Отлично работает при температурах до 175 град. С

Оптимально для приготовления продуктов самого широкого спектра продуктов, в том числе в кларе, муке, тесте

Для малых и средних фритюрных шкафов (без фильтров)

Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, смесь растительных масел РДО (РДВ), комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330, Е 1520) , пенегаситель Е900.



Органолептические показатели:

Вкус и запах

Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C

Однородная, жидкая

Цвет

светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

Микробиологические показатели:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклеиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C. Относительная влажность воздуха не более 90%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ФРИТЮРНОЕ МАСЛО

SOLOCHEF 111

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF (111) для фритюра и жарения СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:

Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Пеногаситель регулирует безопасное применение продукта.

Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520) , пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах

Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C

Однородная, жидкая

Цвет

светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C, Относительная влажность воздуха не более 90%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

SOLOCHEF 999

ФРИТЮРНЫЙ ЖИР SOLOCHEF (999) - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением смеси растительных масел СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение:

Высокотехнологичный высокостабильный фритюрный жир жидкого типа; используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре: сэндвичей, орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью. Применение компонента олеино-пальмитинового типа позволяет продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах. Наличие в составе продукта масел олеиновой группы – это низкая температура плавления, которая обеспечивает легкость готового продукта на корочке при остывании.

Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330, Е1520), пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, жидкая
Цвет	светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град. С.



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	-5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:	Пищевая и энергетическая ценность:		
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C, Относительная влажность воздуха не более 90%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Рекомендации по применению: До начала использования если температура жира от 0°C до 20°C, то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 12 часов; если температура жира от -20°C до 0°C, то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 24 часов; Далее, перед непосредственным употреблением содержимое упаковки необходимо тщательно взболтать или перемешать в течение не менее 10 секунд. Содержимое упаковки рекомендуется использовать за 1 прием.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023,

Страна производства: Россия



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ WOK

SOLOCHEF WOK

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

SOLOCHEF (WOK) для фритюра и жарения
СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Общее
назначение:**

Используется для прямого применения в пищу, в кулинарных блюдах, для салатов и обжарки разнообразных продуктов на сковородах, противнях и сковородах WOK, не пенится, снижает эффект разбрызгивания, ускоряет процесс обжарки, снижает дымность процессе приготовления продукта

Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (Е306, Е319, Е330,Е 1520) , пеногаситель Е900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах

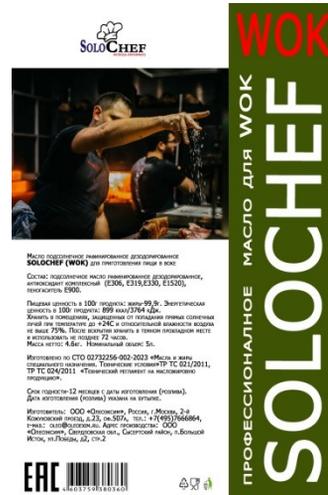
Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C

Однородная, жидкая

Цвет

светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:	Пищевая и энергетическая ценность:		
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	Радионуклиды, Бк/кг	
Медь	Не более 0,1	Цезий-137	Не более 60
		Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C, Относительная влажность воздуха не более 90%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



SOLOCHEF

ФРИТЮНЫЕ МАСЛА «СОЛОШЕФ»

Отличительные характеристики продукта:

- Оптимальный подбор компонентного состава;
- Повышенное содержание масел олеиновой группы;
- Отложенное по времени формирование полярных веществ;
- Сниженное пенообразование;
- Сбалансированный уровень теплопередачи;

Преимущества:

- Увеличенное количество циклов жарения;
- Экономия расхода масла;
- Длительное сохранение качества масла при жарении;
- Сохранение естественного аромата готового продукта;
- Защита продукта от прогоркания;
- Увеличенный срок хранения готового продукта;
- Повышенная безопасность производства;
- Простота использования;
- Ровное подрумянивание продукта с первых партий жарения;
- Сниженная дымность.

Лайфхаки от «Солошеф»

по оценке качества «работающего» фритюрного масла, отражающих его «старение» и необходимость замены

(Критичность качественного параметра в порядке убывания)

Общее количество полярных веществ % (макс. 24-27%)

Анизидиновое число (макс. 7)

Ди- и полимеризованные триглицериды (DPTG) макс. 10-16%

Рефракционный индекс

Поглощение УФ

Цвет масла

Перекисное число

Кислотное число/ содержание свободных жирных кислот



SOLOCHEF - всегда ПРОФИ(Т)

ОleoExim, LLC | ОлеоЭксИм, ООО

Россия, Москва, 115432,
Ул. Трофимова 2А, оф.305А
Отдел продаж +7 (922) 124-09-25
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>