

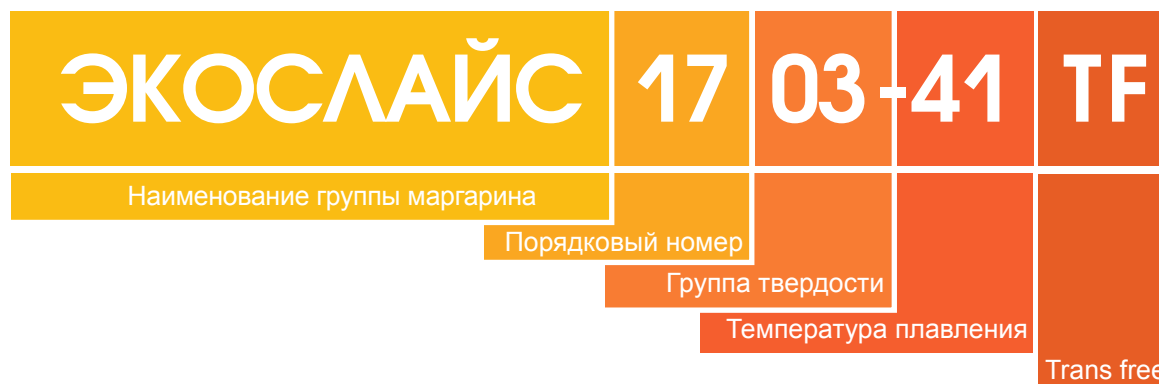
МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ
И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ



BAKERY & CONFECTIONERY



Расшифровка названия маргаринов и жиров



«Экослайс»

- группа, к которой относится данный маргарин;

Первая цифра «17»

- порядковый номер разработки;

Вторая цифра «03»

- группа твердости по Каминскому;

Третья цифра «41»

- средняя температура плавления жира, выделенного из маргарина, по ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»;

Trans free

- маргарины и жиры с содержанием транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот менее 2%.

АССОРТИМЕНТ МАРГАРИНОВ И ЖИРОВ

Наименование	Температура плавления, °С	Массовая доля жира, не менее, %	Содержание ТТГ при 20 °С	Назначение
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1003-32»	30-38	82	26-34	Для производства мучных кондитерских (сахарное, затыжное, овсяное печенье, пряники) и хлебобулочных изделий
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1003-32 TF»	30-38	82	26-34	
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1803-32»	28-34	82	13-20	
Маргарин с содержанием жира 72% «Солнечный»	30-38	72	26-34	
Маргарин с содержанием жира 60% «Домашний»	30-38	60	26-34	Для получения высокостабильной эмульсии (при производстве сахарного и затыжного печенье, заварных полуфабрикатов и т.п.)
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1403-32»	30-38	82	26-34	
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1403-32 TF»	30-38	82	26-34	
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1203-32»	27-34	82	17-24	
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1203-32 TF»	27-34	82	17-24	Для производства мучных кондитерских (пряники, кексы, песочное, сахарное, затыжное, овсяное печенье) и хлебобулочных изделий
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1503-34»	32-37	82	17-23	Маргарин с повышенной термоустойчивостью для производства мучных кондитерских (сахарное, затыжное, овсяное печенье, пряники) и хлебобулочных изделий
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1603-32»	27-34	82	17-24	Маргарин не имеет в составе ингредиентов с кодом Е
Маргарин столовый «Экоуниверсал 1703-32»	30-38	82	21-26	Маргарин для производства мучных кондитерских (сахарное, затыжное, овсяное печенье, пряники) и хлебобулочных изделий, не содержит в своем составе пальмового масла
Маргарин для песочного теста «Экопай 1404-32»	29-35	82	12-17	Для производства изделий из песочного теста и других продуктов, где предусмотрена стадия взбивания маргарина
Маргарин для песочного теста «Экопай 1404-32 TF»	29-35	82	12-17	

Наименование	Температура плавления, °С	Массовая доля жира, не менее, %	Содержание ТТГ при 20 °С	Назначение
Маргарин для кремов «Экокрем 1103-32»	29-35	84	17-21	Для производства кремов различного назначения и суфле
Маргарин для кремов «Экокрем 1103-32 TF»	29-35	84	17-21	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1103-41»	38-44	82	39-45	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1103-41 TF»	41-44	82	39-44	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1203-41»	40-42	82	33-37	Для производства дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий, в том числе замороженных полуфабрикатов
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1503-43»	38-44	70	39-45	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1503-41 TF»	41-44	70	39-44	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1703-41»	38-44	82	39-45	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1703-41 TF»	41-44	82	39-44	
Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1903-41 TF»	41-44	82	39-44	Маргарин не имеет в составе ингредиентов с кодом Е
Кондитерский жир Oilprime 1003-32	30-34	99,9	23-29	Для производства различных видов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий
Кондитерский жир Oilprime 1003-32 TF	30-34	99,9	23-29	
Кондитерский жир Oilprime 1403-32	30-38	99,9	26-34	
Кондитерский жир Oilprime 1403-32 TF	30-38	99,9	26-34	



ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ
И ХЛЕББУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ

МАРГАРИНЫ СТОЛОВЫЕ МАРКИ МТ «ЭКОУНИВЕРСАЛ»

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

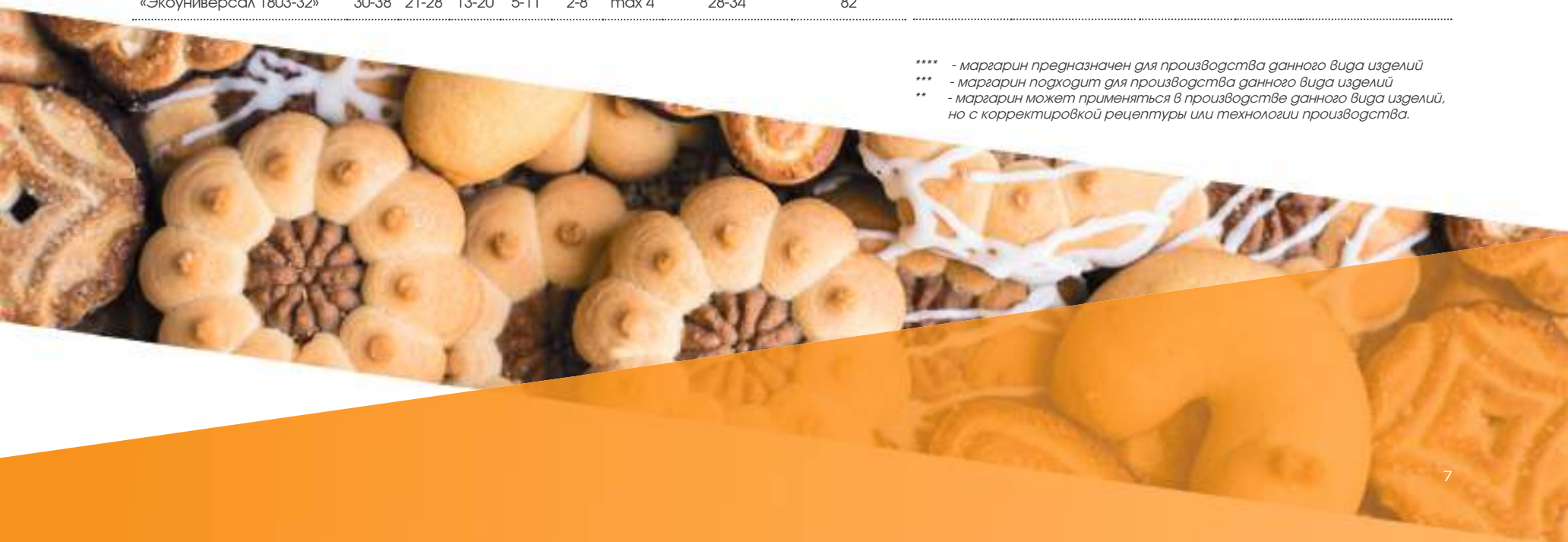
- обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта (чистые сливочные вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивают устойчивую стабильную эмульсию;
- обладают хорошими аэрационными свойствами;
- обеспечивают легкое формование и отсадку теста;
- обеспечивают сохранение формы отсаженных изделий после выпечки;
- придают выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивают высокую устойчивость готового продукта к окислению;
- использование маргаринов и жиров ТФ обеспечивает получение готовых изделий с пониженным содержанием транс-изомеров жирных кислот.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %						ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, °С	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА, НЕ МЕНЕЕ, %	ПЕЧЕНЬЕ			КЕКСЫ	СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С			САХАРНОЕ	ЗАТЯЖНОЕ, КРЕКЕР, ГАЛЕТЫ	ПЕСОЧНОЕ		
«Экоуниверсал 1003-32»	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	82	****	****	***	***	****
«Экоуниверсал 1003-32 TF»	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	82	****	****	***	***	****
«Экоуниверсал 1203-32»	37-44	28-34	17-24	10-16	4-10	max 5	27-34	82	****	****	****	****	****
«Экоуниверсал 1203-32 TF»	37-43	28-34	17-24	10-16	5-9	max 5	27-34	82	****	****	****	****	****
«Экоуниверсал 1403-32»	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	82	****	****	**	**	****
«Экоуниверсал 1403-32 TF»	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 6	30-38	82	****	****	**	**	****
«Экоуниверсал 1503-34»	38-44	29-36	17-23	10-14	4-9	max 4	32-37	82	****	****	***	***	****
«Экоуниверсал 1603-32»	37-43	28-34	17-24	10-16	5-9	max 5	27-34	82	****	****	****	****	****
«Экоуниверсал 1703-32»	42-47	29-36	21-26	13-17	6-10	max 6	30-38	82	****	****	****	****	****
«Экоуниверсал 1803-32»	30-38	21-28	13-20	5-11	2-8	max 4	28-34	82	****	****	***	***	****

**** - маргарин предназначен для производства данного вида изделий
 *** - маргарин подходит для производства данного вида изделий
 ** - маргарин может применяться в производстве данного вида изделий, но с корректировкой рецептуры или технологии производства.





ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ

МАРГАРИНЫ С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА 60%, 72% МАРКИ МТ «ДОМАШНИЙ» И «СОЛНЕЧНЫЙ»

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

- обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта (чистые сливочные вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- придают выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивают высокую устойчивость готовых изделий к окислению;
- наличие в составе специально подобранных эмульгаторов способствует созданию мелкодисперсной эмульсии, замедляет процесс ретроградации крахмала;
- придают выпеченным изделиям равномерную пористость.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %						ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, °С	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА, НЕ МЕНЕЕ, %
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
«Домашний»	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	60
«Солнечный»	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	72

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

ПЕЧЕНЬЕ			КЕКСЫ	СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
САХАРНОЕ	ЗАТЯЖНОЕ, КРЕКЕР, ГАЛЕТЫ	ПЕСОЧНОЕ		
**	**	**	**	****
**	**	**	**	****

**** - маргарин предназначен для производства данного вида изделий
 *** - маргарин подходит для производства данного вида изделий
 ** - маргарин может применяться в производстве данного вида изделий, но с корректировкой рецептуры или технологии производства.



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА МАРКИ МТ «ЭКОПАЙ»

Обеспечивают улучшенные качественные характеристики готового продукта: пористость, рассыпчатость и высокие вкусовые качества готового изделия (приятные сливочные вкус и аромат), стабильные в течение всего срока годности.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

За счет высокой способности к аэрированию и равномерному распределению пузырьков воздуха маргарины для песочного теста «Экопай» обеспечивают:

- рассыпчатость и увеличение объема готового изделия;
- максимальную сохранность вкусоароматических показателей готового изделия;
- уменьшение себестоимости готового изделия за счет дополнительного введения в рецептуру большего количества муки и воды;
- снижение себестоимости изделий за счет вывода из рецептуры яицпродуктов;
- легкое формование и отсадку теста, что способствует увеличению производительности труда за счет снижения трудозатрат при отсадке изделий;
- сохранение формы отсаженных изделий после выпечки;
- однородную рассыпчатую структуру, нежный золотистый цвет, сливочный вкус готового изделия;
- технологичность использования (достаточно темперирования при комнатной температуре, возможно использование при низких температурах - от 8 °С до 16 °С);
- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.



ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПЕСОЧНОГО
ПЕЧЕНЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ





ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %						ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, °С	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА, НЕ МЕНЕЕ, %
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
«Экопай 1404-32»	23-30	17-23	12-17	7-12	4-7	max 4	29-35	82
«Экопай 1404-32 ТФ»	23-30	17-23	12-17	7-12	4-7	max 4	29-35	82

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

ПЕЧЕНЬЕ			КЕКСЫ	СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
САХАРНОЕ	ЗАТЯЖНОЕ, КРЕКЕР, ГАЛЕТЫ	ПЕСОЧНОЕ		
**	**	****	****	**
**	**	****	****	**

**** - маргарин предназначен для производства данного вида изделий
 *** - маргарин подходит для производства данного вида изделий
 ** - маргарин может применяться в производстве данного вида изделий, но с корректировкой рецептуры или технологии производства.



ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
КРЕМОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
В МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЯХ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ ДЛЯ КРЕМОВ МАРКИ МТК «ЭКОКРЕМ»

Разработаны с учетом традиционных требований к изготовлению отделочных кремовых полуфабрикатов и суфле.

Данные маргарины рекомендованы для полной замены сливочного масла в базовых кремах и при разработке собственных рецептов.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

- позволяют ускорить процесс производства;
- дают возможность удешевить рецептуру готового изделия;
- позволяют использовать большой ассортимент ингредиентов;
- облегчают процесс производства;
- позволяют получать полуфабрикаты с более нежной структурой;
- улучшают качество изделия;
- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %						ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, °С	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА, НЕ МЕНЕЕ, %	КРЕМОВЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ		СУФЛЕ	ВЫПЕЧНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С			ДЛЯ УКРАШЕНИЯ	ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ		
«Экокрем 1103-32»	34-39	25-30	17-21	9-13	6-10	max 6	29-35	84	****	****	****	***
«Экокрем 1103-32 TF»	34-39	25-30	17-21	9-13	6-10	max 6	29-35	84	****	****	****	***

**** - маргарин предназначен для производства данного вида изделий
 *** - маргарин подходит для производства данного вида изделий
 ** - маргарин может применяться в производстве данного вида изделий, но с корректировкой рецептуры или технологии производства.





ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ДРОЖЖЕВЫХ
И БЕЗДРОЖЖЕВЫХ
СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА МАРКИ МТС «ЭКОСЛАЙС»

Маргарины «Экослайс» обеспечивают эффект выраженной слоистости продукта, придают изделиям сливочные вкус и аромат, увеличивают подъем готовых изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

- обеспечивают высокую пластичность во время раскатки и остаются пластичными при охлаждении между этапами слоения;
- не требуют смешивания с мукой, в отличие от варианта раскатки со сливочным маслом;
- обеспечивают равномерное разделение слоев при выпечке и получение готовых изделий с высоким подъемом и четко выраженными тонкими слоями;
- придают изделиям приятные сливочные вкус и аромат, золотистый цвет;
- уменьшают эффект крошливости в готовом изделии;
- расфасовка маргаринов «Экослайс» соответствует технологии применения их на производстве (пластины и блоки);
- использование маргаринов TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %						ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, °С	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА, НЕ МЕНЕЕ, %	СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ		
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С			БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ДРОЖЖЕВЫЕ СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ И БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
«Экослайс 1103-41»	55-65	49-56	39-45	29-34	20-25	13-20	38-44	82	****	****	****
«Экослайс 1103-41TF»	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	41-44	82	****	****	****
«Экослайс 1203-41»	53-58	48-53	33-37	25-30	14-18	7-12	40-42	82	****	****	****
«Экослайс 1503-43»	55-65	49-56	39-45	29-34	20-25	13-20	38-44	70	****	****	****
«Экослайс 1503-41 TF»	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	41-44	70	****	****	****
«Экослайс 1703-41»	55-65	49-56	39-45	29-34	20-25	13-20	38-44	82	****	****	****
«Экослайс 1703-41 TF»	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	41-44	82	****	****	****
«Экослайс 1903-41 TF»	55-60	49-54	39-44	29-34	22-25	16-20	41-44	82	****	****	****

**** - маргарин предназначен для производства данного вида изделий
 *** - маргарин подходит для производства данного вида изделий
 ** - маргарин может применяться в производстве данного вида изделий, но с корректировкой рецептуры или технологии производства.





ЖИРЫ КОНДИТЕРСКИЕ ГРУППЫ OILPRIME

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ

Жиры специального назначения, рекомендованы для полной замены маргариновой продукции в рецептуре мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, при этом не требуется корректировка технологических схем производства готовой продукции и установка нового оборудования, однако необходим пересчет рецептур по жиру и сухим веществам.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

- снижение суммарных затрат, связанных с транспортированием, хранением, освобождением от транспортной упаковки и расплавлением жира при производстве готовой продукции;
- меньшая подверженность жиров специального назначения микробиологической порче в сравнении с маргариновой продукцией;
- обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта, стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивают устойчивую стабильную эмульсию;
- обеспечивают высокую устойчивость к окислению;
- использование жиров TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %						ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, °С	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА, НЕ МЕНЕЕ, %	СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ					
	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С			САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ, ГАЛЕТЫ, КРЕКЕР, ПРЯНИК, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ПЕСОЧНО-ОТСАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	ПЕСОЧНО-ВЫЕМНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	ДРУГИЕ ВИДЫ ПЕЧЕНЬЯ	НАЧИНКИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ	ОТДЕЛОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ
Oilprime 1003-32	47-55	36-42	23-29	10-16	4-9	max 3	30-34	99,9	****	***	****	***	****	***
Oilprime 1003-32 TF	47-55	36-42	23-29	10-16	4-9	max 3	30-34	99,9	****	***	****	***	****	***
Oilprime 1403-32	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	99,9	****	**	***	***	*	*
Oilprime 1403-32 TF	43-53	33-43	26-34	15-24	6-13	max 8	30-38	99,9	****	**	***	***	*	*

- **** - жир предназначен для производства данного вида изделий
 *** - жир подходит для производства данного вида изделий
 ** - жир может применяться в производстве данного вида изделий, но с корректировкой рецептуры или технологии производства.
 * - не предназначен для производства данных видов изделий.



СЕРТИФИКАТЫ КОМПАНИИ «ЭФКО»

ИЗДАНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ
СЛУЖБЫ НАДЕЖНОСТИ
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЭФКО-С» - ПЕТЕРБУРГ

ИПЧ № 010001 Санкт-Петербург, Илья Ковальковский Ст., дом 11 литер А,
100-й этаж - Т 8122-344-02-02, E-mail: info@efko.ru

АКТИВНЫЙ ЗАКАЗЫВАТЕЛЬ № РОСС RU.13CЮ03.00031
ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭФКО-С»

СЕРТИФИКАТ

Регистрационный № РОСС RU.13CЮ03.00031

На основании документа, что система менеджмента организации

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
309820, Россия, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4

соответствует требованиям

ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008)

применившимся к содержанию области деятельности:

**Производство специализированных жиров,
масел и маргаринов**

Дата регистрации: 17.03.2014 Срок действия до: 17.03.2017 Система менеджмента сертифицирована с 21.03.2005

Руководитель
Органа по сертификации
Г.Н. Неомова

Председатель
комиссии
М.И. Горюнова

Данный сертификат действителен при выполнении условий сертификации.
Условия сертификации представлены на Интернет-сайте по адресу www.issn.ru/efko.

№ Т 00031

Letter of Conformity
Awarded to
Food Ingredients LLC

258555, Krasnodar region, Timiryuz district, airport

This letter is to attest that on
19th DECEMBER 2014
Food Ingredients LLC

been audited by Bureau Veritas and
on issue date the site has no pending
non-conformances and therefore comply with the
BSI & Responsible Sourcing Audit Protocol
(BSI MSA 4 Pillars requirements)

Issue Date	Name & signature Pavel GIMADIGALOV Customer Program Manager
19 JANUARY 2015	
Valid Until (3 years after Issue Date)	
22 nd JANUARY 2018	
Email of heads buyer who requested the audit Maria.Konshina@food.veolia.com	

BM TRADA
CERTIFICATE OF REGISTRATION

This is to certify that
LLC "KRC EFKO-Kaskad"
4, Frunze Str.,
Alexeevka,
Belgorod region,
309820 Russia

has been audited and found to meet the requirements of standard RSPQ
Supply Chain Certification Standard, version November 2011. This
guarantees that the criteria for processing RSPQ certified sustainable palm
and kernel oil through use of more of the supply chain models as stated in
the RSPQ Supply Chain Certification Systems have been met.

Management representative and contact details:
Verzhnaya Ekaterina - v.verzhnaya@rsm.efko.org

Scope of certification:
Production and sales of refined, unodorized palm oil and fats vegetable
(for special purpose) for use in bakery, dairy and confectionery industry
containing RSPQ Certified SB Palm Oil.

Supply chain model assessed:
Mass Balance
Segregation

RSPQ registered member company:
LLC "KRC EFKO-Kaskad" 2-0273-12-000-00

Certificate number BMT-RSQ-000124

RSPQ member number: 2-0273-12-000-00
Issue number: 024-02
Date of initial certification: 11 December 2014
Certificate start date: 1 December 2015
Issue date: 1 December 2015

Signed on behalf of the Client

This certificate remains the property of BSI (Trade Description) Ltd. This certificate
is issued by its authorized auditor and is not valid if reproduced, copied or
otherwise disseminated without the written consent of BSI.

All Public Certificates are accepted by official bodies only
Responsible trade - the original certification only

BSI
539
100
and
www.bsi.com

Менеджер отдела продаж: _____

Технологическая поддержка: _____

Официальный дистрибьютор – ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
309850, Россия, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4
Тел.: +7 (47234) 77-100, +7 (980) 32-77-100 (Viber, Whatsapp)
E-mail: food@efko.ru, www.efko.ru

