

B2B



Vaječný prášok pre váš biznis

**alant**





**K**ed' sa hovorí o kvalite produktu, tak u nás je všetko pod kontrolou. Absolútne všetko: od krmiva pre sliepky na vlastných farmách, až po balenie a realizáciu produkcie. Najvyššie štandardy v každej etape výroby: preto sú naše produkty vždy to, čo treba!



## Vysoko kvalitné výrobky

Sušené vaječné výrobky sa vyrábajú v modernej továrni, ktorá pôsobí na ukrajinskom trhu s vaječnými výrobkami od roku 2007. Je súčasťou vertikálne integrovanej agropotravinárskej spoločnosti a je jedným z najväčších ukrajinských vývozcov vaječných výrobkov. V súčasnosti dodáva výrobky do 15 krajín sveta.

Výrobné linky továrne pozostávajú z moderného zariadenia na podávanie, čistenie, rozbíjanie a oddelovanie vaječného bielka a žĺtka. Počas výrobného procesu sa vaječná hmota pohybuje len v uzatvorenom systéme potrubí a nádrží. Továrňu využíva najnovšie technológie spoločnosti SANOVO (svetový líder vo výrobe vaječných výrobkov) v oblasti technologických procesov fermentácie, pasterizácie a sušenia. Inovatívne zariadenia sú vybavené elektronickými ovládacími prvkami spoločnosti SIEMENS, ktoré zabezpečujú dôkladný dohľad nad každou fázou výroby.

Továrňu v súčasnosti spracuje denne približne 3000000 vajíčok, ale to nie je strop. Hlavnou výhodou je 100% využívanie vlastných surovín a neustále zvyšovanie kvality výrobkov. Pri výrobe sa používajú iba čerstvé vajcia z vlastných chovov, bez prímiesí a konzervačných

látok. Vďaka moderným výrobným technológiám si vaječné výrobky uchovávajú prirodzenú energetickú a nutričnú hodnotu. Znamená to, že zákazníci dostávajú vždy najvyššiu kvalitu.

Výrobný proces je organizovaný ako flexibilný a efektívny technologický systém, ktorý umožňuje výrobu akéhokoľvek druhu vaječných produktov.

Technológovia a veterinári lekári pozorne sledujú zdravie a výživu sliepok, ktoré produkujú vajcia na spracovanie. Preto je plne zaručená kvalita a bezpečnosť vyrábaných výrobkov, čo potvrdzujú mnohé certifikáty. Zariadenie spĺňa všetky európske normy kvality a má potrebné povolenia na vykonávanie ekonomických činností. Spoločnosť disponuje:

- certifikáciou podľa medzinárodných noriem;
- vypracovaným a implementovaným systémom HACCP;
- overovaním systému zabezpečenia kvality prostredníctvom nezávislého auditu;
- externým auditom nezávislými kontrolnými a certifikáčnymi orgánmi.

**alant**

www.alant.eu | Alant s.r.o., ul. Priemyselná 1711/2, 071 01 Michalovce | 0911 736 830





## Zákazníkom ponúkame celý rad výhod

### Plne vertikálne integrovaná výroba:

- uzavretý technologický cyklus;
- moderné inovatívne zariadenia;
- najväčšie výrobné kapacity;
- dodržiavanie európskych noriem kvality;
- konkurenčné ceny;

### Vysokokvalitné produkty:

- vlastná základňa surovín;
- dodržiavanie sanitálnych noriem;
- výrobky z čerstvých vajec, bez prímies a konzervačných látok;

- starostlivé oddelenie žltka a bielka;
- dlhá skladovateľnosť;
- zlepšené funkčné vlastnosti v porovnaní s bežnými vajčkami.

### Biologická bezpečnosť:

- systémy pasterizácie zabezpečujú maximálnu sterilizáciu produktu;
- vysoko účinná pasterizácia;
- trvalé interné a externé monitorovanie parametrov biologickej bezpečnosti a kvality výrobkov;
- špeciálny obal, ktorý poskytuje dlhú trvanlivosť.



## Dnes spotrebiteľom ponúkame:

### VAJEČNÁ ZMES SUŠENÁ

Používa sa na pekárske a mäsové výrobky, hotové jedlá a tak ďalej. Výhodou tohto produktu je jeho štruktúra a emulgačné vlastnosti.



### SUŠENÉ VAJEČNÉ BIELKA NA TVORBU VAJEČNÉHO GÉLU

Vhodné pre cukrárenský, pekárenský, mäsový priemysel. Výhodou tohto produktu je vysoká schopnosť želírovania a hydratácie.



### SUŠENÉ VAJEČNÉ BIELKA

Používajú sa na cukrárske a pekárske výrobky. Výhodou tohto produktu je dobré vyšľahanie a stabilná pena.



### PRÁŠOK Z VAJEČNÝCH ŽÍTKOV

Používa sa na omáčky, majonézy, cestoviny, pekárske a cukrárske výrobky, zmrzlinu a iné výrobky, pri výrobe ktorých sa používajú vaječné žĺtka. Výhodami tohto produktu sú jeho chuť, farba, textúra a emulgačné vlastnosti.



**B2B****alant**

## VAJEČNÁ ZMES SUŠENÁ

<b>Určenie</b>	Používa sa na pekárske a mäsové výrobky, hotové jedlá a tak ďalej.
<b>Výhody</b>	Výhodou tohto produktu je jeho štruktúra a emulgačné vlastnosti. Okrem toho, v porovnaní s kvapalnými výrobkami, je prášok vhodnejší na skladovanie a prepravu.
<b>Charakteristika</b>	Pasterizované a sušené vajcia. 100 g prášku rozpusteného v 300 g vody zodpovedá 400 g čerstvých vajec (asi 8 kusov).
<b>Zloženie</b>	Vaječný prášok
<b>Skladovanie</b>	Na suchom a tmavom mieste
<b>Doba skladovania</b>	Pri teplote 2 °C: 24 mesiacov Pri teplote 20 °C: 12 mesiacov
<b>Obal</b>	Modrý plastový sáčok v kartónovej krabici, netto hmotnosť - 20 kg.
<b>Dátum výroby</b>	Zobrazené v nasledujúcom poradí: deň výroby, mesiac výroby, rok výroby.

		<b>Priemerné ukazovatele</b>	<b>Garantované ukazovatele</b>
<b>Základné ukazovatele</b>	pH	8,0-9,5	7,5-9,5
	Vlhkosť	3-4%	2-5%
	Obsah tuku	39-42%	39-42%
	Proteíny	45-58%	45-58%
<b>Mikrobiologické ukazovatele</b>	Celkový počet mikroorganizmov	<30.000/g	<10.000/g
	Enterobacteriaceae	<10/g	<10/g
	Salmonella	Nepřítomný/25g	Nepřítomný/25g
	Staph. aureus	Nepřítomný/0,01g	Nepřítomný/0,01g
	Energetická hodnota	cca 2400 kJ /580 kCal	

**Pozor!** Keďže odber a balenie vzoriek nie sú súčasťou bežného výrobného cyklu komerčného produktu, ich mikrobiologická kvalita môže byť o niečo nižšia ako normálna kvalita tohto druhu výrobku. Informácie uvedené v tomto dokumente sú získané v laboratóriu výrobcu. Spotrebitelia by si však mali vykonať vlastné testy, aby presne určili zhodu výrobkov s ich potrebami.



**B2B****alant**

## SUŠENÉ VAJEČNÉ BIELKA NA TVORBU VAJEČNÉHO GĚLU

<b>Určenie</b>	Vhodné pre cukrárenský, pekárenský, mäsový priemysel.
<b>Výhody</b>	Výhodou tohto produktu je vysoká schopnosť želírovania a hydratácie. Okrem toho, v porovnaní s kvapalnými výrobkami, je prášok vhodnejší na skladovanie a prepravu.
<b>Charakteristika</b>	Sušené a pasterizované vaječné bielka bez cukru. 100 g prášku rozpusteného v 700 g vody zodpovedá 800 g čerstvého vaječného bielka (približne 25 vajec). Odporúča sa pred použitím počkať do úplnej absorpcie vody.
<b>Zloženie</b>	Sušený vaječný bielok
<b>Skladovanie</b>	Na suchom a tmavom mieste
<b>Doba skladovania</b>	Pri teplote 2 °C: 24 mesiacov Pri teplote 20 °C: 12 mesiacov
<b>Obal</b>	Modrý plastový sáčok v kartónovej krabici, netto hmotnosť - 20 kg.
<b>Dátum výroby</b>	Zobrazený v nasledujúcom poradí: deň výroby, mesiac výroby, rok výroby.

		<b>Priemerné ukazovatele</b>	<b>Garantované ukazovatele</b>
<b>Základné ukazovatele</b>	pH	6,0-8,0	6,0-8,0
	Vlhkosť	5-8%	3-8%
	Pevnosť gélu	>500-650g/cm <sup>2</sup>	500-650 g/cm <sup>2</sup>
	Proteíny	>80%	>80%
<b>Mikrobiologické ukazovatele</b>	Celkový počet mikroorganizmov	<5.000/g	<5.000/g
	Enterobacteriaceae	<10/g	<10/g
	Salmonella	Nepřítomný/25g	Nepřítomný/25g
	Staph. aureus	Nepřítomný/0,01g	Nepřítomný/0,01g
	Energetická hodnota	cca 1450 kJ /340 kCal	

**Pozor!** Keďže odber a balenie vzoriek nie sú súčasťou bežného výrobného cyklu komerčného produktu, ich mikrobiologická kvalita môže byť o niečo nižšia ako normálna kvalita tohto druhu výrobku. Informácie uvedené v tomto dokumente sú získané v laboratóriu výrobcu. Spotrebitelia by si však mali vykonať vlastné testy, aby presne určili zhodu výrobkov s ich potrebami.



**B2B****alant**

## SUŠENÉ VAJEČNÉ BIELKA

<b>Určenie</b>	Používajú sa na cukrárske a pekárske výrobky.
<b>Výhody</b>	Výhodou tohto produktu je dobré vyšľahanie a stabilná pena. Okrem toho, v porovnaní s kvapalnými výrobkami, je prášok vhodnejší na skladovanie a prepravu.
<b>Charakteristika</b>	Sušené a pasterizované vaječné bielka bez cukru. 100 g prášku rozpusteného v 700 g vody zodpovedá 800 g čerstvého vaječného bielka (približne 25 vajec). Odporúča sa pred použitím počkať do úplnej absorpcie vody.
<b>Zloženie</b>	Sušený vaječný bielok
<b>Skladovanie</b>	Na suchom a tmavom mieste
<b>Doba skladovania</b>	Pri teplote 2 °C: 24 mesiacov Pri teplote 20 °C: 12 mesiacov
<b>Obal</b>	Modrý plastový sáčok v kartónovej krabici, netto hmotnosť - 20 kg.
<b>Dátum výroby</b>	Zobrazený v nasledujúcom poradí: deň výroby, mesiac výroby, rok výroby.

		<b>Priemerné ukazovatele</b>	<b>Garantované ukazovatele</b>
<b>Základné ukazovatele</b>	pH	6,0-8,0	6,0-8,0
	Vlhkosť	5-8%	3-8%
	Výška peny	>14-18 cm	>16-20 cm
	Proteíny	>80%	>80%
<b>Mikrobiologické ukazovatele</b>	Celkový počet mikroorganizmov	<5.000/g	<5.000/g
	Enterobacteriaceae	<10/g	<10/g
	Salmonella	Nepřítomný/25g	Nepřítomný/25g
	Staph. aureus	Nepřítomný/0,01g	Nepřítomný/0,01g
	Energetická hodnota	cca 1450 kJ /340 kCal	

**Pozor!** Keďže odber a balenie vzoriek nie sú súčasťou bežného výrobného cyklu komerčného produktu, ich mikrobiologická kvalita môže byť o niečo nižšia ako normálna kvalita tohto druhu výrobku. Informácie uvedené v tomto dokumente sú získané v laboratóriu výrobcu. Spotrebitelia by si však mali vykonať vlastné testy, aby presne určili zhodu výrobkov s ich potrebami.



**B2B****alant**

## PRÁŠOK Z VAJEČNÝCH ŽÍTKOV

<b>Určenie</b>	Používa sa na omáčky, majonézy, cestoviny, pekárske a cukrárske výrobky, zmrzlinu a iné výrobky, pri výrobe ktorých sa používajú vaječné žĺtka.
<b>Výhody</b>	Výhodami tohto produktu sú jeho chuť, farba, textúra a emulgačné vlastnosti. Okrem toho, v porovnaní s kvapalnými výrobkami, je prášok vhodnejší na skladovanie a prepravu.
<b>Charakteristika</b>	Pasterizovaný a sušený vaječný žĺtok. 100 g prášku rozpusteného v 125 g vody zodpovedá približne 225 g tekutého žĺtka.
<b>Zloženie</b>	Sušený vaječný žĺtok
<b>Skladovanie</b>	Na suchom a tmavom mieste
<b>Doba skladovania</b>	Pri teplote 2 °C: 24 mesiacov Pri teplote 20 °C: 12 mesiacov
<b>Obal</b>	Modrý plastový sáčok v kartónovej krabici, netto hmotnosť - 20 kg.
<b>Dátum výroby</b>	Zobrazený v nasledujúcom poradí: deň výroby, mesiac výroby, rok výroby.

		<b>Priemerné ukazovatele</b>	<b>Garantované ukazovatele</b>
<b>Základné ukazovatele</b>	pH	6,0-6,7	6,0-7,0
	Vlhkosť	3-4%	2-5%
	Obsah tuku	58-62%	58-62%
	Proteíny	35%	33-38%
<b>Mikrobiologické ukazovatele</b>	Celkový počet mikroorganizmov	<10.000/g	<10.000/g
	Enterobacteriaceae	<10/g	<10/g
	Salmonella	Neprítomný/25g	Neprítomný/25g
	Staph. aureus	Neprítomný/0,01g	Neprítomný/0,01g
	Energetická hodnota	cca 2900 kJ /690 kCal	

**Pozor!** Keďže odber a balenie vzoriek nie sú súčasťou bežného výrobného cyklu komerčného produktu, ich mikrobiologická kvalita môže byť o niečo nižšia ako normálna kvalita tohto druhu výrobku. Informácie uvedené v tomto dokumente sú získané v laboratóriu výrobcu. Spotrebitelia by si však mali vykonať vlastné testy, aby presne určili zhodu výrobkov s ich potrebami.





B2B

***alant***

[www.alant.eu](http://www.alant.eu) | Alant s.r.o., ul. Priemyselná 1711/2, 071 01 Michalovce | 0911 736 830