

РусАгроГРУПП

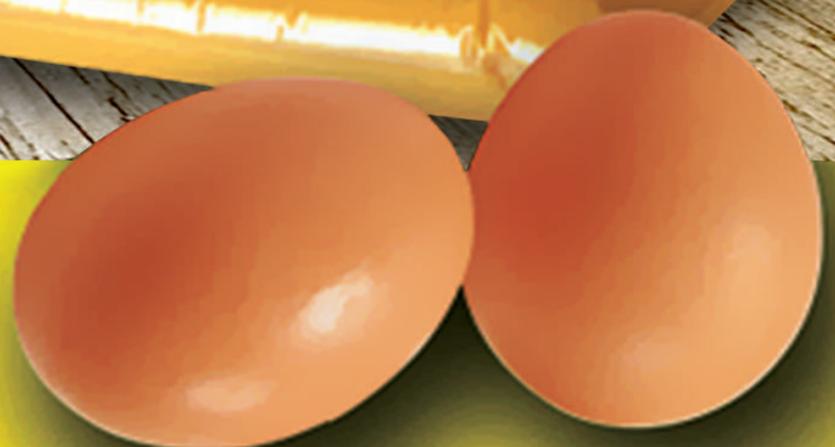
производственно-коммерческая фирма



Пастеризованные

яйцепродукты

GROVO®



Каждое утро тысячи людей делают омлет. Каждый день миллионы людей покупают хлеб, едят мороженое, кексы и пирожные, колбасы и майонез, мясные пельмени и лапшу.

Существует одно ключевое сырье, необходимое для всех этих продуктов - яйцо курицы и его ингредиенты: яичный белок, яичный желток, яичный меланж.

Все эти продукты являются продуктом пищевой промышленности

Яичная скорлупа – природная упаковка, но совершенно непрактичная, поэтому все более актуальным становится инновационное направление – производство пастеризованных яичепродуктов.

Процент действительно качественных яичных продуктов и компонентов яиц на российском рынке низок. Производители привыкли работать с традиционным, но более низким качеством яичного сырья.



поэтому они должны соответствовать требованиям самого высокого качества, что также означает, что сырье, используемое для их производства, должно быть естественным, натуральным, даже в наш век высоких технологий. Куриное яйцо – это необходимое сырье в кондитерском производстве, мясоперерабатывающей, хлебобулочной, макаронной и масложировой промышленности, а также при производстве мороженого.

Куриное яйцо довольно хрупкое при транспортировке и неудобно при хранении. Это требует применения санитарно-механических операций и других дополнительных затрат. К счастью, есть возможность взять готовый к употреблению яичный продукт: яичный белок, яичный желток или яичный меланж, уже пастеризованный и охлажденный - в промышленной упаковке

Итальянские технологии по российским ценам.

“РусАгроГрупп” Производственно - Коммерческая Фирма

«РусАгроГрупп» - инновационное предприятие, основанное в 2007 году в России, Нижегородской области в экологически безопасном месте – г. Богородск. На протяжении более 10 лет компания занимается производством и продажей натуральных жидких и замороженных пастеризованных яичных продуктов и сухой яичной скорлупы под торговой маркой Grovo. Завод оснащен высококачественным итальянским оборудованием AVITEC.

«РусАгроГрупп» является одним из крупнейших российских предприятий в своей отрасли. Удостоен международного сертификата системы управления безопасностью пищевых продуктов (FSSC 2200), подтверждающий высокий уровень бизнеса и продуктов.

Яйцо Grovo 100% натуральное, пастеризованное, однородное и полностью готовое к употреблению. Все продукты GROVO соответствуют ГОСТ 30363-2013 и рекомендуются для школьного и дошкольного питания для детей старше 3 лет.



Продукция Grovo ежегодно выигрывает на международных и национальных выставках и конкурсах качества. Компания является членом Национальной Ассоциации Кулинаров России.

Основной целью Компании является производство безопасных продуктов. Каждый поставщик сырья проходит комплексный аудит (контролируется кормление и общее состояние здоровья домашней птицы).

Весь объем яичного сырья, поступающий на завод для дальнейшей переработки, проходит несколько этапов обследования: ветеринарный, физический и химический, микробиологический и контроль безопасности (без антибиотиков, пестицидов, ГМО и других химических веществ).

Производственный процесс

Производственный процесс включает в себя несколько этапов, а именно:

- очистка яиц;
- сканирование и разбиение;
- фильтрация массы яйца;
- гомогенизация (подготовка структуры);
- пастеризация (удаление 100% патогенных микроорганизмов, таких как сальмонелла и листерия);
- EasyLifeEgg - уникальная технология производства жидкого яичного продукта под вакуумом. Он позволяет производить высококачественный чистый диетический продукт, готовый к употреблению и соответствующий всем требованиям безопасности. Продукт имеет длительный срок хранения (56 суток) и отличные потребительские характеристики.



“РусАгроГрупп” предлагает три типа упаковок: термосушилки емкостью 500 л и 1000 л, позволяющие доставлять продукт крупным потребителям; bag-in-boxes - асептические полиэтиленовые пакеты в гофрированной коробке: 10 л и 20 л. ПЭТ-бутылки, объемы 0,9 л, 0,5 л и 0,33 л - самая передовая и высоконадежная тара, используемая как в промышленных, так и в розничных целях. Готовый продукт хранится на складе при требуемых тепловых условиях. Отправка продукта осуществляется специализированной транспортировкой, оборудованной холодильниками под строгим контролем температурных условий доставки. Благодаря специальной технологии и комплексному контролю на каждом этапе, сохраняются естественные свойства яйца, делая его безопасным и удобным для использования.

Жидкий пастеризованный яичный меланж

Описание

Пастеризованный яичный меланж представляет собой однородную смесь яичного белка и яичного желтка в естественной корреляции без добавок и без яичной скорлупы.

Применение

Пекарная промышленность (в том числе макаронные изделия), кондитерская промышленность, мясоперерабатывающая промышленность, масложировая промышленность, торговые предприятия.

Состав: Куриное яйцо

Физико-химические характеристики

Сухое вещество 23,5; Жир 10,0; Протеиновая субстанция 10,0; концентрация pH не менее 7,0

Основные преимущества

Удобство использования; не требуется дополнительного помещения для обработки яиц; низкая вероятность повреждения при транспортировке, хранении и упаковке (5%); не требуются дополнительные затраты на очищающие средства; не требуется дополнительное время для подготовки сырья; невозможность проникновения чужеродных включений в конечный продукт; высокие потребительские качества конечного продукта.

Упаковка

Стерильные полиэтиленовые пакеты BAG-IN-BOX, масса нетто 10 и 20 килограммов. 1 килограмм меланжа содержит 22-24 куриных яйца.

Условия хранения и срок годности. Срок годности 56 дней с даты при температуре +0 - + 4 ° C в хорошо вентилируемом помещении. Срок хранения 5 дней после открытия

Способ применения. Пастеризованный яичный меланж необходимо использовать для подогрева до +20 - + 25 ° C перед использованием.

Аннотации. Требуется сохранить условия хранения и температуры, поскольку они влияют как на процесс избиения, так и на качество конечного продукта.



Жидкий пастеризованный яичный белок

Описание

Пастеризованный яичный белок является однородным продуктом без добавок и без яичной скорлупы. Яйцо белого цвета прозрачно. Цвет слегка желтый до слегка зеленого. Продукт имеет натуральный яичный вкус и запах.

Применение

Пекарная промышленность, кондитерская промышленность, торговые предприятия.

Состав. Яичный белок

Физико-химические характеристики

Сухое вещество 11,8; Нет жира; Протеиновая субстанция 11,0; концентрация pH не менее 8,0

Основные преимущества

Удобство использования; не требуется дополнительного помещения для обработки яиц; низкая вероятность повреждения при транспортировке, хранении и упаковке (5%); не требуются дополнительные затраты на очищающие средства; не требуется дополнительное время для подготовки сырья; невозможность проникновения чужеродных включений в конечный продукт; высокие потребительские качества конечного продукта.

Упаковка

Стерильные полиэтиленовые пакеты BAG-IN-BOX, масса нетто 10 и 20 килограммов.

Условия хранения и срок годности

Срок годности 56 дней с даты при температуре +0 - + 4 ° С в хорошо вентилируемом помещении. Срок хранения 5 дней после открытия

Способ применения

Пастеризованный яичный белок требуется для охлаждения до +0 - + 4 ° С. Процесс взбивания сначала начинается с низкой скорости, а затем на высокой скорости в течение 25-30 минут.

Аннотации. Требуется сохранить условия хранения и температуры, поскольку они влияют как на процесс избиения, так и на качество конечного продукта.



Жидкий пастеризованный яичный желток

Описание

Пастеризованный яичный желток является однородным продуктом без добавок и без яичной скорлупы. Желтый желток толстый, жидкий и непрозрачный. Цвет от желтого до оранжевого. Продукт имеет натуральный яичный вкус и запах.

Применение

Пекарная промышленность (включая макаронные продукты), кондитерская промышленность, мясоперерабатывающая промышленность, масложировой промышленности, торговых предприятий.

Состав. Яичный желток

Физико-химические характеристики

Сухое вещество 46,0; Жир 27,0; Протеиновая субстанция 15,0; концентрация pH не более 5,9

Основные преимущества

Удобство использования; не требуется дополнительного помещения для обработки яиц; низкая вероятность повреждения при транспортировке, хранении и упаковке (5%); не требуются дополнительные затраты на очищающие средства; не требуется дополнительное время для подготовки сырья; невозможность проникновения чужеродных включений в конечный продукт; высокие потребительские качества конечного продукта.

Упаковка. Стерильные полиэтиленовые пакеты BAG-IN-BOX, масса нетто 10 и 20 килограммов. 1 килограмм пастеризованного желтка содержит 54-56 яичных желтков.

Условия хранения и срок годности. Срок годности 56 дней с даты при температуре +0 + 4 ° C в хорошо вентилируемом помещении. Срок хранения 5 дней после открытия.

Способ применения. Пастеризованный яичный желток требуется для подогрева до +20 - + 25 ° C перед использованием.

Аннотации. Требуется сохранить условия хранения и температуры, поскольку они влияют как на процесс избиения, так и на качество конечного продукта



Основными преимуществами яичных продуктов Grovo по сравнению с обычным яйцом в скорлупе являются:

- качество и безопасность, подтвержденные сертификатами качества;
- удобство: не нужно тратить время и усилия на очищение яйца и отделение желтка от белка;
- экологичность: яичные продукты Grovo содержат только натуральное яйцо, без каких-либо добавок или консервантов.

«РусАгроГрупп» успешно экспортирует свою продукцию в страны Таможенного союза, а также развивает сотрудничество с Саудовской Аравией.

«РусАгроГрупп» гордится своей продукцией и бизнесом в целом развивается и расширяется.

Компания ищет новые партнерские отношения и будет рада выполнить взаимовыгодные контракты.

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ



Для ресторанов
и гостиниц



Спортивное питание



Технологам



Детское питание

Продукция Grovo поставляется как для рынка B2B, в который входят кондитерские и хлебопекарни, колбасные цеха и сегмент HoReCa (гостиницы, рестораны и кафе). В розничной торговле продукт распространен по всей России в таких магазинах, как Metro Cash-and-Carry, Spar и в других российских брендах.



Cash & Carry

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ РУССКОГО РЕГИСТРА
RUSSIAN REGISTER CERTIFICATION SYSTEM



СЕРТИФИКАТ

Настоящим удостоверяется, что система менеджмента безопасности пищевых продуктов

ЗАО "ПКФ "РусАгроГрупп"

ул. Ленина, 374, Богородск, Нижегородская обл., 607600, Россия

была проверена и признана соответствующей требованиям

FSSC 22000

Сертификационная схема для систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, включая ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 и дополнительные требования FSSC 22000.

в отношении продажи, транспортирования и производства яичных продуктов: меланжа, белка, желтка; производство яичных продуктов для детского питания: меланжа, белка, желтка
Подкатегория С1

Сертификат выдан в соответствии со схемой сертификации FSSC 22000, версия 3, опубликованной 10 апреля 2013. Схема сертификации включает в себя аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, осуществляемый не реже одного раза в год, и верификацию элементов ПНП и дополнительных требований, включенных в схему, а также ISO/TS 22002-1:2009, осуществляемую не реже одного раза в год.

Номер сертификата: **17.1617.026**

Дата принятия решения о сертификации: **6 ноября 2017 г.**

Дата первоначальной сертификации: **6 ноября 2014 г.**

Сертификат действителен до **6 ноября 2020 г.**

Генеральный директор Ассоциации по сертификации "Русский Регистр"

Сертификат теряет силу в случае невыполнения условий сертификации (<http://www.rusregister.ru/doc/004.00-105.pdf>). Сертификат является собственностью Ассоциации по сертификации "Русский Регистр".

РУССКИЙ РЕГИСТР

RUSSIAN REGISTER

06-000634



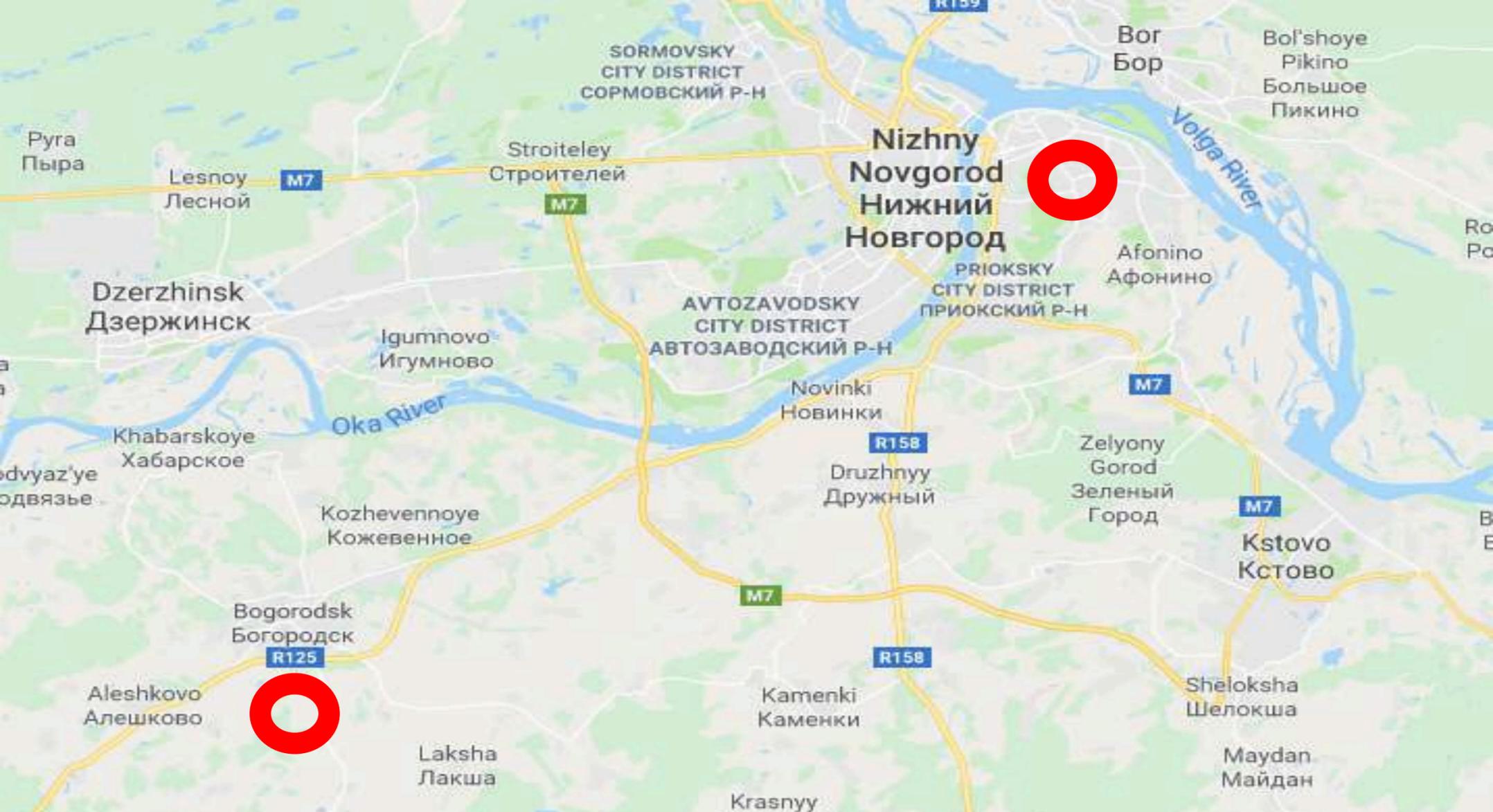
НАГРАДЫ

Конкурс "Лучший продукт".
Выставка Prod Expo



Всероссийский конкурс продуктов питания.
Аграрная выставка "Золотая осень"





**АО "ПКФ "РусАгроГрупп"
TM Grovo**

Офис: 603022, г. Нижний Новгород,
ул. 1-я Оранжерейная, д. 28-А, офис 44

Производство: 607600, Нижегородская
область, г. Богородск, ул. Ленина, 374

Tel.: +7 (831) 262-11-50

E-mail: grovo@grovo.ru

www.grovo.ru