



**NORD**  
i n g r e d i e n t s

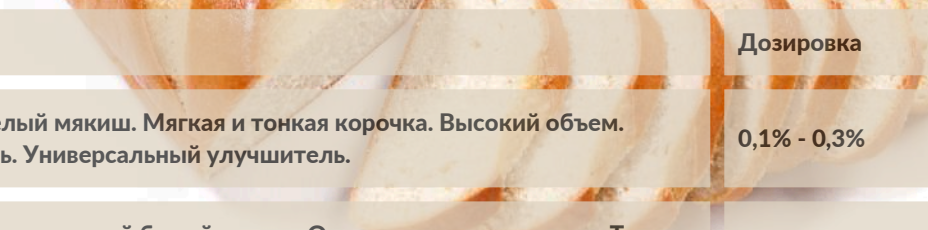
# Хлебный ассортимент

+7 812 702-11-77

konditer@nordspb.ru



# Улучшители для пшеничного хлеба



Назначение	Описание	Дозировка
6.0 Объем и белизна	Мелкопористый белый мякиш. Мягкая и тонкая корочка. Высокий объем. Формоустойчивость. Универсальный улучшитель.	0,1% - 0,3%
6.02 Тостовый	Эластичный и мелкопористый белый мякиш. Отсутствие крошливости. Тонкая мягкая корочка. Длительная свежесть и мягкость.	0,5% - 1%
6.05 Гамбургер, хот-дог	Эластичный и мелкопористый белый мякиш. Отсутствие крошливости. Тонкая мягкая корочка. Длительная свежесть и мягкость.	1%
6.08 Объем для слабой муки	Формовой и подовый пшеничный хлеб, низкорецептурная сдоба, коррекция слабой муки	0,1% - 0,3%
6.08 эконом Объем и свежесть	Объем, свежесть, формоустойчивость, равномерная пористость и эластичность мякиша, коррекция слабой муки	0,1% - 0,4%
6.10 Супер объем	Супер объем для подового хлеба, батончиков, формовых хлебов и сдобы	0,2% - 0,6%
9.06 Для массовых сортов	Свежесть, от крошливости и черствения, повышение качества массового ассортимента	1% - 3%
12.02 Коррекция слабой муки	Усиление клейковины	0,5% - 1%

# Улучшители

## для ржаного и ржано-пшеничного хлеба



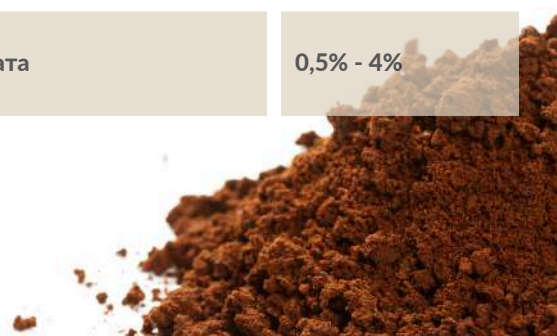
Назначение	Описание	Дозировка
7.01 Легкая обработка ржаного теста, объем, формоустойчивость	Снижает липкость теста при замесе, придает эластичность, облегчает прокатку и формовку. Подовые заготовки сохраняют форму и объем. Рекомендуется для подовых и формовых ржаных хлебов, для порционных хлебцев.	0,3% - 0,5%
7.02 Объем для ржаного хлеба	Для производства ржано-пшеничных хлебов. Придает объем и сохраняет свежесть.	0,1% - 0,3%



# Продукты для цвета и вкуса



Наименование	Описание	Дозировка
ВитаЗаварка - натуральная сухая заварка без Е-кодов.	Заменяет классическую заквашенную заварку. Ускоряет производство. Придает хлебу яркий вкус, аромат и характерный для заварного хлеба мякиш без стадии заваривания.	1% - 6%
Смесь для темных и солодовых хлебов 7.03 Вкус и аромат	Для хлебов бородинского типа, солодовых хлебов, темных хлебов с ярким вкусом. Вкусовой акцент: солод, кориандр	14% - 18%
8.03 Солодовый затемнитель (колер)	Для затемнения мякиша, обогащения вкуса и аромата	0,5% - 4%



# Витаминно-минеральные премиксы

для здорового питания и обогащенных продуктов

Предлагаем оптимальные для усвоения и устойчивые формы витаминов.

Разрабатываем состав по рекомендациям Минздрава России и ВОЗ для социальных и возрастных групп (дети, пожилые, спортсмены, военные...)

Наименование	Описание
Вита премикс 5 с кальцием и железом	витамины группы В, железо, кальций
Вита премикс 5 с йодом	Витамины группы В, йод



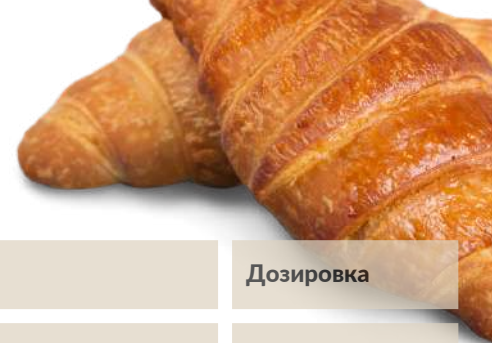
# Консерванты

## Для продления свежести и срока годности

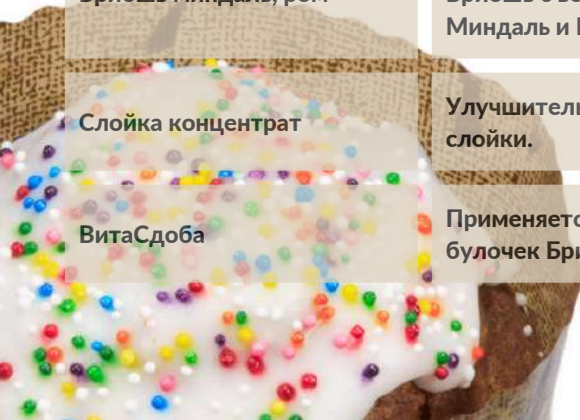
\*срок годности определяется тестированием готовой продукции, произведенной на конкретной площадке, и зависит от упаковки, условий хранения, и санитарного состояния производства

Наименование	Описание	Дозировка
9.03	От картофельной болезни	0,5% - 4%
Люкс 2	Продлевает свежесть, замедляет черствение. Эффективен от основных видов порчи	1,5% -3%
Люкс 3 Срок годности до 6 месяцев	Для ХБИ длительных сроков годности- до 6 месяцев*. От картофельной болезни и всех видов плесени	0,1% - 0,5%
Люкс 4	Эффективен от картофельной болезни и всех видов плесени	0,3% - 0,4%
Люкс 5.4 Чистая этикетка Без E-кодов	Синергетическая смесь натуральных консервантов, полученных в ходе естественного брожения. От основных видов микробиологической порчи.	0,2% - 0,4%
Лотос	Эффективен против основных видов микробиологической порчи	0,1% - 0,5%
Лотос 2 от прогоркания	Эффективен против основных видов микробиологической порчи. Защита от окислительной порчи (от прогоркания).	0,02% - 0,2%
Лотос 5 Срок годности до 9 месяцев	Для МКИ и ХБИ сроком годности до 9 месяцев. Защищает от плесеней и от прогоркания.	0,1% - 1,0%

# Для сдобных и дрожжевых слоеных изделий



Наименование	Описание	Дозировка
2.01 дрожжевая слойка	Для увеличения объема слоеных изделий, для сдобы и батонов (крепкая мука)	0,5% - 1%
2.06 слойка, сдоба, бриошь	Для увеличения объема слоеных изделий, для сдобы и батонов	0,5% - 1%
Бриошь	Смесь для дрожжевого теста. Рекомендуется для куличей, булочек Бриошь с воздушным мякишем, пирогов, и любой сдобы.	10%
Бриошь миндаль, ром	Смесь для дрожжевого теста. Рекомендуется для куличей, булочек Бриошь с воздушным мякишем, пирогов, и любой сдобы. Два вкуса: Миндаль и Ром.	10%
Слойка концентрат	Улучшитель для слоеных изделий. Рекомендуется для замороженной слойки.	1% - 1,5%
ВитаСдоба	Применяется при производстве воздушных молочных булочек, куличей, булочек Бриошь с объемным легким мякишем и любой сдобы	5%



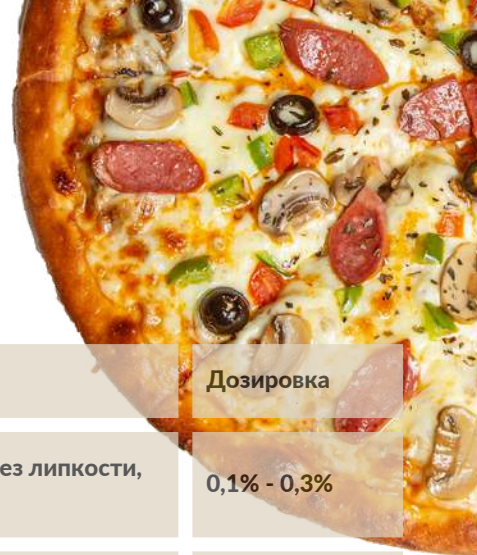
# Для мучных кондитерских и бараночных изделий

Наименование	Описание	Дозировка
1.05 для сухек и баранок	Формирует пластичное тесто. Придает хрусткость. Препятствует прогорканию при длительном хранении.	0,5% - 1%
3.01 для печенья	Улучшает качество печенья, продлевает свежесть. Рекомендуется для постных изделий: позволяет убрать из рецептуры яйцепродукты, заменив их водой.	2.5% - 3.5%
3.03 для пряников, коврижек	Продлевает свежесть пряников и коврижек, препятствует высыханию и крошению.	0,5% - 1%



# Для замороженных изделий

Наименование	Описание	Дозировка
10.01 Пельмени	Для пельменей и лапши домашней. Придает эластичность без липкости, снижает растрескивание при заморозке	0,1% - 0,3%
10.01 Пельмени эконом	Для пельменей и лапши домашней. Придает эластичность без липкости, снижает растрескивание при заморозке	0,4% - 0,7%
10.05 Заморозка+Чиабатта	Рекомендуется для заморозки. Продлевает срок свежести, снижает крошливость.	0,5% - 1%
Вита Пицца	Для замороженных основ для пиццы, питы, лаваша и широкого спектра замороженных изделий	1% - 1,5%
Вита Багет	Для Багетов, подходит для заморозки	0,4% - 0,6%

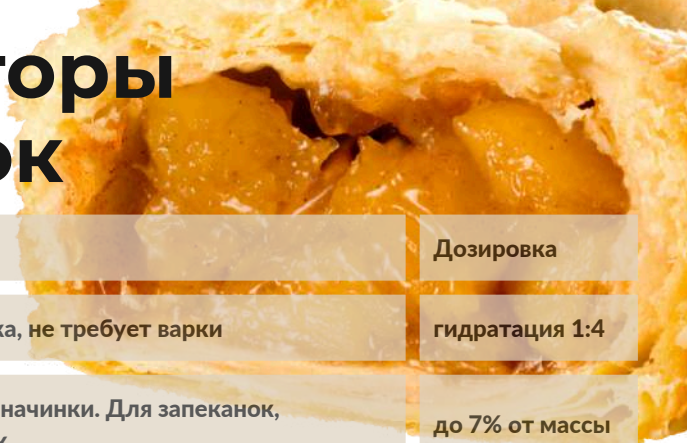


# Зерновые смеси и посыпки

Для ЗОЖ и ПП-изделий, для хлебов с добавленной стоимостью

Наименование	Описание	Дозировка
Классик	Лен, кунжут, подсолнечник, овсяные хлопья. Рекомендуется как вкусовой и полезный наполнитель в тесто или как украшение хлебов, печенья, хлебцев.	5% - 15%
Солнечная с морковью	Подсолнечник, лен, кунжут, хлопья овсяные, морковь резаная сушеная. Рекомендуется как вкусовой и полезный наполнитель в тесто, или как украшение.	5% - 15%
Гречишная	Смесь для гречневого хлеба, булочек, печенья	25% - 30%
Кукурузная 8.06	Смесь для кукурузного хлеба, булочек, печенья	10% - 20%
Ржаная с отрубями 8.01	Смесь для ржано-отрубного хлеба, булочек, печенья	50%
Бородинская 7.03	Смесь для Бородинского хлеба	14% - 18%
Вита Овощная	Смесь для производства картофельного хлеба. Содержит зелень и специи	20% - 25%
Вита Гастроном	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий со шпинатом	30%

# Смеси и стабилизаторы для сладких начинок



Наименование	Описание	Дозировка
Люкс Я - Яблочная начинка	Сухая термостабильная яблочная начинка, не требует варки	гидратация 1:4
Творожная начинка	Смесь для термостабильной творожной начинки. Для запеканок, сырников, открытых творожных начинок.	до 7% от массы
Сливочный творог	Смесь на основе сухого творога для придания натурального сливочно-творожного вкуса и аромата. Для кексов, сахарного и сдобного печенья.	гидратация 1:3
Сливочный сыр	Концентрат на основе сухого сыра. Для сырных хлебов, крекеров, сахарного и сдобного печенья, слойки.	по рецептуре
Заварной крем ванильный и ванильный с молоком	Смесь для холодного приготовления заварного крема. Два вкуса: ванильный и ванильный с молоком. Для мелкоштучной выпечки и кремовых изделий.	300 г на 1 л
Чизкейк холодного приготовления	Смесь для чизкейка без выпечки. Работает с любым молочным сыром: сметана, творог, йогурт, ряженка, сливочный сыр. Обеспечивает стабильную форму. Рекомендуется для заморозки.	по рецептуре
Чизкейк горячего приготовления	Смесь для выпечного чизкейка.	по рецептуре

# Смеси и стабилизаторы для гастрономических начинок

Наименование	Описание	Дозировка
Люкс Я - Шпинат	Смесь для термостабильной начинки со шпинатом	гидратация 1:3
Основа Чесночная Вита Ассорти	Вкусоароматическая смесь. Используется как наполнитель в тесто, а также для добавления в масло и смазывания багетов, лепешек, сухариков, гренок.	50 г на 1 кг масла
Основа Томат-Бasilик Вита Ассорти	Вкусоароматическая смесь. Используется как наполнитель в тесто, а также для добавления в масло и смазывания багетов, лепешек, сухариков, гренок.	50 г на 1 кг масла
Основа Грибная Вита Ассорти	Вкусоароматическая смесь. Используется как наполнитель в тесто, а также для добавления в масло и смазывания багетов, лепешек, сухариков, гренок.	50 г на 1 кг масла
Нейтрал К термо	Стабилизатор для приготовления термостабильных начинок: гомогенных, сырных, ягодных, сгущенного молока, молочных начинок.	5% - 7%



# Вкусоароматические смеси для снеков и продуктов быстрого приготовления

Наименование	Описание	Дозировка
Вита Аромат- аромат копченой рыбы	Вкусоароматическая смесь. Используется как наполнитель в тесто, а также для добавления в гастрономические начинки.	4-7 г на 1 кг
Вита Микс - Лук со сметаной, - Барбекю - Сыр - Васаби	Вкусоароматические смеси для сухариков, чипсов, кукурузных палочек, крекеров и хлебцев. Для картофельных пюре и супов быстрого приготовления.  Рекомендуются для готовых к употреблению изделий, без термообработки	по рецептуре



Разрабатываем композиции с любой вкусовой гаммой для ready-to-eat продуктов

# Ореховая смесь

## Экономичная замена орехов



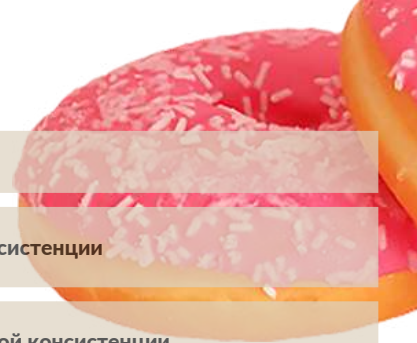
Наименование	Описание	Дозировка
<b>Вита Орех (дробленый)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Миндаль</li><li>- Фундук</li><li>- Фисташка</li><li>- Грецкий орех</li></ul>	<b>Рекомендуется:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- для обсыпки изделий</li><li>- замена ореховой муки и крошки в печенье, макаронах, в ЗОЖ-батончиках, в ореховых пастах</li></ul>	по рецептуре
<b>Вита Орех (мука)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Миндаль</li><li>- Фундук</li><li>- Фисташка</li><li>- Грецкий орех</li></ul>	<b>Доступен в двух видах</b> - виде дробленых орехов, и в виде ореховой муки. В ассортименте есть заменители орехов термостабильные и для использования без выпечки. Термостабильные увеличивают объем при выпечке и требуют меньшей дозировки, чем обычный орех.	



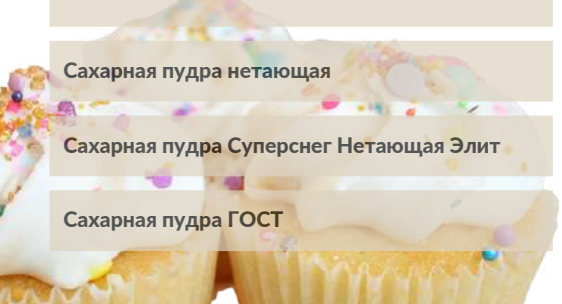
# Ванилины, сухие духи и смеси специй

Наименование	Описание	Дозировка
Вита Ванилин 550102	Ванильный вкус	0,5% - 1%
Вита Ванилин 550103	Ванильный вкус	0,4% - 0,8%
Вита Ванилин 550105	Ванильный вкус	0,6% - 1,3%
Вита Ванилин 550115	Ванильный вкус с карамельной нотой	0,3% - 0,6%
Ванилин ND Prime	Аналог классического кристаллического ванилина. Яркий вкус. Термостабильный	0,15% - 0,3%
Ванилин ND Prime Эконом	Эконом-вариант гранулированного ароматизатора. Термостабильный	1% - 1,2%
Вита Пряность Сухие духи	Сухая смесь для коврижек, пряников, штруделей. Натуральный специи и пряности с тонким ароматом меда.	1% - 3%
Вита Пряность Сухие духи с разрыхлителем	Сухая смесь для коврижек, пряников, штруделей. В составе есть разрыхлитель.	1% - 3%
Вита Пряность Премиум с разрыхлителем	Отличный сбалансированный вкус для коврижек, пряников, штруделей. В составе есть разрыхлитель.	1% - 3%

# Отделка и декор



Наименование	Описание
Вита Декор Блеск белый	Мягкая глазурь белая, лауриновая, умеренно плотной консистенции
Вита Декор Блеск Шоколадный	Мягкая глазурь шоколадная, лауриновая, умеренно плотной консистенции
Вита Декор Цветной	Мягкая глазурь Апельсин, Лимон, Яблоко зеленое, Клубника, нелауриновая, мягкой консистенции
Помадка Ваниль	Сухая помадка для отделки поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий
Помадка Шоколад	Сухая помадка для отделки поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий
Помадка цветная	Сухая помадка Клубника, Лимон, Зеленое яблоко для отделки поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий
Помадка Взбивная	Готовая помадка, удобна в использовании, отлично держится на изделии. Рекомендуется для заморозки. Подходит для простого покрытия и сложных декоров.
Сахарная пудра нетающая	Декоративная термостабильная пудра
Сахарная пудра Суперснег Нетаящая Элит	Ложится, как снежок. Долго сохраняется на изделии
Сахарная пудра ГОСТ	Экономичная и универсальная сахарная пудра





# “Норд Ингредиентс” производит ингредиенты для основных пищевых отраслей



Агары, пектины  
и желатины  
для конфет



Молочные  
стабилизаторы  
и закваски



Добавки для мясо-  
и рыбопереработки



«Норд Ингредиентс» разрабатывает и производит пищевые ингредиенты

- Производство находится в Санкт-Петербурге и сертифицировано по ISO 22000 - 2019, Халяль и Кошер;
- Собственная аналитическая лаборатория используется для тестирования сырья и готовой продукции;
- Самостоятельно импортируем сырье для производства - каррагинаны, агары, камеди, витамины, фосфаты;
- Поставляем наши продукты по всей России и зарубеж.

Мы предлагаем нашим клиентам бесплатный сервис:

- ингредиенты для экономически эффективного производства;
- технологическую поддержку, разработку и внедрение продукта на линию;
- рецептуры готовой продукции и нормативно-техническую документацию.

+7 812 702-11-77

konditer@nordspb.ru

