Clean Label

Ассортимент продуктов Clean-Label, Lean-Label
Хлебопекарные премиксы, ферментные препараты и компаунды

deutscheback
Together. Better Baking.

Потребители знают, чего хотят: меньше пищевых добавок

Тренд здорового питания и предпочтения натуральных, минимально обработанных продуктов стремительно набирает обороты во всём мире. Об этом свидетельствует динамика роста продаж «био-продуктов», изготовленных из сертифицированного органического сырья, а также требование потребителей и организаций по защите прав потребителей минимизировать количество пищевых добавок в упакованных продуктах питания. Товары с такими надписями на упаковке, как «Не содержит...» или «Без искусственных добавок», воспринимаются покупателями как более качественные и полезные.

Это актуальное направление в производстве, получившее название «Clean-Label», или «чистая этикетка», не регламентируется на законодательном уровне; оно подразумевает, что продукт содержит только натуральные и понятные потребителю ингредиенты, традиционно используемые в домашней кулинарии.

Не все пищевые добавки можно исключить из рецептуры или заменить на «домашние средства», сохранив при этом требуемые технологические свойства теста, а также пищевую ценность, вкусовые достоинства, органолептические характеристики и срок хранения изделий.

Однако, специалисты компании DeutscheBack в сотрудничестве с клиентами взялись за решение этой задачи и разработали продукты Clean-Label или Lean-Label для производства различных мучных изделий.

Компания DeutscheBack предлагает хлебопекарное сырьё и ингредиенты для выпуска продукции без Е-кодов, а также для БИО-продуктов или изделий с пониженным содержанием Е-кода на этикетке (Lean-Label).

Наш подход: натуральные, проверенные временем альтернативы

В производстве органической продукции в соответствии с правилами органического производства разрешается применять только те ферментные препараты, которые получены из генетически неизменённых штаммов микроорганизмов. Большинство ферментных препаратов компаний Mühlenchemie и Deutscheback отвечают данному требованию. В линейках продуктов Alphamalt и Powerzym представлены как базовые ферментные препараты для оптимизации свойств муки и/или технологических процессов, так и ферменты профильного назначения для решения задач различного рода.

Продукты Clean Label:

Наименование	Дозировка	Свойства / Назначение
TopBake Fresh XL2 1%	0,8 - 1,0%	Уникальный продукт, представляющий собой ферментный концентрат на основе осмоустойчивых бактериальных амилаз, которые сохраняют свою активность даже при высоком содержании сахара и жира как при производстве дрожжевых, так и бездрожжевых изделий. Комплекс активных компонентов обеспечивает стабилизацию и ускорение процессов ферментации, а также позволяет продлить свежесть конечного продукта.
TopSweet Fresh Cake	0,08 - 0,1%	Продукт на основе α-амилазы с умеренной термостабильностью разработан для производства высокорецептурных мучных кондитерских или хлебобулочных изделий. Обеспечивает получение мягкого мякиша и продление сроков сохранения свежести готовых изделий.
TopSweet Fresh Cake Plus 24052	0,015-0,05%	Продукт основан на системе ферментных препаратов и ориентирован на значительное продление сроков годности и свежести мучных кондитерских изделий. Улучшает структуру мякиша и повышает его эластичность.

Продукты Lean Label:

Наименование	Дозировка	Свойства / Назначение
TopFerm Purisimo	3 %	Уникальный продукт для быстрого, простого и надёжного производства хлебобулочных изделий средиземноморского типа и не только. Продукт содержит сухую закваску из твёрдых сортов пшеницы, что формирует приятный вкус и аромат готовых изделий.
TopBake Bun Pure	0,5%	Инициирует и стабилизирует процессы брожения, повышает объёмный выход таких видов изделий, как булочки для гамбургеров и зерновых булочек.
TopBake Sandwich Pure	0,6%	Повышение объёма и улучшение структуры мякиша таких изделий из пшеничной муки, как сэндвичи; стабилизация качества слоеных изделий.
TopBake Roggenmischbrot HB 1%	0,5 – 2,0%	Повышение устойчивости процессов ферментации и увеличение объёмного выхода изделий из смеси пшеничной и ржаной муки.
TopBake Weizenmischbrot FK Plus	0,5 – 2,0%	Для повышения качества и продления сроков сохранения свежести изделий из смеси пшеничной и ржаной муки.
TopBake Gluten Enhancer 22	0,05 – 0,5%	Функциональная замена нативной и вносимой пшеничной клейковины. Улучшение реологических характеристик теста и качества готовых изделий.
EMCEbest WA Pure	0,2 – 1%	Повышение водопоглотительной способности муки и, следовательно, объёмного выхода готовых изделий. Способствует продлению сроков сохранения свежести. Возможно применение в качестве замены гуаровой камеди.

Мы постоянно работаем над расширением нашего ассортимента в тесном взаимодействии с нашими клиентами. Компания DeutscheBack – Ваш партнёр по разработке индивидуальных решений – специальных продуктов, для Вашего производства, которые Вы сможете надёжно дозировать с использованием своей техники.

Если у Вас возникнут вопросы по применению или приобретению наших продуктов, Вы всегда можете обратиться к нашим технологам.

Сингапур
Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Singapur 609 917
Тел.: +65 / 6569 2006
Факс: +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

Китай
Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu
Industrial Square, 1508 Linhu Avenue
Fenhu Economic Development Zone
215211 Wujiang, *КНР*
Тел.: +86 / 512 6326 9822
Факс: +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

Индия
Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai 400053, *Индия*
Тел.: +91 / (0) 22 / 4027 5555
Факс: +91 / (0) 22 / 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Мексика
Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14,
Ind. Las Armas, Tlalnepantla,
Edo. Méx., C.P. 54080, *Мексика*
Тел.: +52 / (55) 5318 12 16
Факс: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Россия
КТ "ООО Штерн Ингредиентс"
Свердловская набережная 38, литера В,
195027 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 / (812) 319 36 58
Факс: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

КТ "ООО Штерн Ингредиентс"
Волоколамское шоссе, д. 73, офис 337
125424 Москва, Россия
Тел.: +7 / (495) 380 02 41
Факс: +7 / (495) 380 02 41
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Польша
Представительство
Krzysztof Grabinski
ul. Kwitnąca 15/2
01-926 Warsaw, *Польша*
Тел.: +48 / (0) 22 / 244 37 90
Факс: +48 / (0) 22 / 490 62 94
info@sterningredients.pl
www.sterningredients.pl

Турция
Stern Ingredients Turkey
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
10.006/1 Sokak No:25
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
35620 Çiğli / Izmir, *Турция*
Тел.: +90 232 325 20 01
Факс: +90 232 325 20 06
info@sterningredients.com.tr
www.sterningredients.com.tr

США
SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL 60502, *США*
Тел.: +1 / (630) 270-1100
Факс: +1 / (630) 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

05-2019/RUS

deutscheback
Together. Better Baking.

DeutscheBack GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg, *Германия*
Тел.: + 49 (0) 41 02 / 202-005
Факс: + 49 (0) 41 02 / 202-050
info@deutscheback.de
www.deutscheback.de

STERNWYWIOL
Gruppe