



Товариство з обмеженою відповідальністю „МАКОЛІ”

Павлоградського району Дніпропетровської області
51471 с. Карабинівка, вул. Центральна, 44-А
ЕДРПОУ - 31761375 свідоцтво ПДВ - 03758980
ін.под. №- 317613704240
р/р – 26005050213306 в КБ «ПриватБанк»
м. Павлоград МФО – 305299
тел./факс (05632)5-45-97
makoli.m@meta.ua

вихідний
від
на
від

Уважаемые Коллеги!

Для возможного расширения круга сотрудничества в сфере делового партнерства, направляю в Ваш адрес краткую презентацию продукции производства нашего предприятия, а именно масла подсолнечного нерафинированного вымороженного (прессового), ядра подсолнечника масличных и кондитерских сортов и семечки кондитерских сортов подсолнечника калиброванная на щелевых решетках 3,8+, муки пищевой высокобелковой из ядер семян подсолнечника.

Продукт.

1. *Масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое).*
- 1.2. Наименование «ЕКО-ОЛІ».
- 1.3. Изготовлено в соответствии ДСТУ4492:2005
- 1.4. Расфасовано в ПЭТ бутылку.
 - 1.4.1. Объем 800мл
Масса нетто 740гр±5гр
 - 1.4.2. Объем 1,0 литр±10гр
Масса нетто: 4,6кг
 - 1.4.3. Объем 3литров
Масса нетто 2,76кг±30гр
 - 1.4.4. Объем 5литров
Масса нетто: 4,6кг±1,5%
- 1.5. Отгрузка наливом от 1кг до 35тн.
Цена формируется в зависимости от объема.
- 1.6. Состав продукта: масло подсолнечное. Массовая часть жира: 99,7-99,85%
- 1.7. Гарантийный срок хранения 6 месяцев.
- 1.8. Продукт не содержит консервантов, вкусовых добавок и ароматизаторов.
- 1.9. Каждая третья бутылка (по желанию Заказчика) может комплектоваться информационным мини буклетом, прикрепленным к горлышку нитью из люрекса.
- 1.10. Каждая партия товара комплектуется рекламными буклетами с краткой информацией о продукте. Количество буклетов оговаривается при каждой поставке.
- 1.11. Товар расфасованные в ПЭТ бутылки имеет, зарегистрированный в установленном порядке, штрих-код.
- 1.12. Расфасованное масло в ПЭТ бутылки, упаковывается в картонный ящик:
 - 0,8литра, по 15 бутылок в каждый;
 - 1,0литр, по 15 бутылок в каждый;
 - 3,0литра по 6 бутылок в каждый;
 - 5,0литров по 3 бутылки в каждый.
- 1.13. Продукт имеет все необходимые разрешительные документы.
- 1.14. Фото продукции:



1.15. Кроме того, предприятие имеет возможность отгружать масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое) крупным оптом:

- масловозными нормами от 25 до 35тн;
- во флекситанках объемом до 22тн, размещенных в специальных контейнерах для морских перевозок.

1.16. Предприятия располагает всеми необходимыми разрешительными документами для экспорта, в т.ч. в страны Евросоюза.

1.17. Условия поставки: договорные.

1.18. Условия оплаты: договорные.

1.19. Основные отличительные особенности нашего продукта

- масло производится методом прямого прессования семечки подсолнечника;
- масло является натуральным продуктом, т.к. в производстве не применяются никакие вещества кроме натурального сырья – семечки подсолнечника;
- в технологическом процессе не применяются высокие температуры, в результате чего не образуются трансгенные жиры, сохраняются все полезные вещества и витамины (E, F, A, D,K);
- наша масло вымораживается при температуре +8°C, что обеспечивает отделение восков с последующим их удалением в процессе второй фильтрации;
- наше масло имеет высокую степень очистки, т.к. проходит две стадии фильтрации, идеально подходит для салатов, выпечки и жарки.

1.20. Рекламный буклет.



Этот продукт в расфасованном виде присутствует на рынке Украины с 2012 года.

№ п/п	Наименование продукта	Объем, л/гр, кг	Условие поставки	Идея цены, \$ США, ед.; тн
1	2	3	4	5
1	Масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое)	0,8/0,740	договорное	договорная
2	Масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое)	1,0/0,92	договорное	договорная
3	Масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое)	3,0/2,76	договорное	договорная
4	Масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое)	5,0/4,6	договорное	договорная
5	Масло подсолнечное первого сорта, нерафинированное, вымороженное (прессовое)	налив	договорное	договорная

В отличие от рафинированного масла наше масло изготавливается по специальной витаминно-сохраняющей технологии исключительно механическим способом – методом холодного отжима, без воздействия высоких температур.. В процессе производства не применяется обработка масел щелочами и экстракция с использованием химических

растворителей, не используются никакие химические ингредиенты, вкусовые добавки, консерванты и красители. Такое масло сохраняет природные естественные свойства.

2. Ядра подсолнечника масличных и кондитерских сортов

3. Семечка кондитерских сортов подсолнечника калиброванная на щелевых решетках 3,8+.

Фото продукции:



Ядро семян подсолнечника

Семечка подсолнечника

Ядро и семечка подсолнечника применяется в кулинарной, хлебопекарной, кондитерской промышленности.

Ядро семян подсолнечника

В пищевой индустрии отмечены следующие направления использования ядер кондитерских и масличных сортов подсолнечника:

- поджаренные в солёном виде
- в сыром виде
- основа для халвы, казинак
- ингредиенты салатов
- при выпечке многокомпонентного хлеба
- ингредиент в мюсли
- смешанные композиции с мёдом, маслом и солью
- как ореховая основа для приготовления кондитерских изделий
- как добавка к мясным, рыбным и овощным блюдам
- как начинка и посыпка на мороженом и пирогах
- попкорн из ядер подсолнечника с сахаром
- лёгкая закуска к большинству напитков
- дражирование шоколадом, сахаром, патокой и т.д.

Ядра семян подсолнечника подвергаются очистке от посторонних примесей с использованием фотосепаратора, который обеспечивает степень очистки на уровне 99,97%.

Питательная ценность ядер подсолнечника такова, что позволяет отнести их к категории так называемых "оздоравливающих" продуктов. Ядро подсолнечника является настоящей кладовой здоровья.

Семечка кондитерских сортов подсолнечника калиброванные:

- поджаренные в солёном виде
- в сыром виде

Показатели качества и цена

№	Наименование	Наименование показателя			Условие поставки	Цена \$ за 1 тонну,
		Сор,%	Бой, не более, %	Массовая доля влаги, %		
1.	Ядро подсолнечника кондитерских сортов	0,02	10	7	договорное	договорная
2.	Ядро подсолнечника масличных сортов	0,02	10	7	договорное	договорная
3.	Семечка подсолнечника 3,8+ (калиброванная)	1%	2%	8	договорное	договорная

Упаковка: полипропиленовые мешки 40 кг или бумажные мешки 25 кг. Возможна погрузка на деревянных поддонах.

Отгрузка продукции производится автотранспортом и контейнерами.

Завод находится в Днепропетровской области, Павлоградском районе в с. Карабиновка.

Успешно работает на рынке производителей этого вида масла более 9 лет.

Мощность предприятия составляет:

- 260-280тн масла в месяц;
- до 60тн ядра семян подсолнечника в месяц;
- до 140тн калиброванных семян подсолнечника в месяц.

4. Мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса).

На нашем предприятии находится в завершающей стадии разработка технологии и внедрение в производство изготовление муки пищевой высокобелковой из ядер семян подсолнечника (белковая масса).

Мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) предназначена для поставок на предприятия пищевой промышленности:

- кондитерское производство;
- производство молочных продуктов;
- хлебобулочное производство;
- производство бакалеи;
- мясоперерабатывающая отрасль;

для предприятий по производству:

- БАД;
- спортивного питания;
- комбикормов,

а также для непосредственного использования при приготовлении пищи, поставки в торговые сети для последующей реализации, на предприятия ресторанных хозяйств и использования в процессе производства пищевых продуктов и их составляющих.

Ее основные характеристики:

- качество

Таблица № 1

№ п/п	Вид муки из ядра подсолнечника (высокобелковая масса)	Сорт
1	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) обезжиренная: с высоким содержанием белка (протеина)	премиум
2	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) с низким содержанием остаточного жира: с высоким содержанием белка (протеина)	высший
3	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) со средним содержанием остаточного жира: с высоким содержанием белка (протеина)	1 сорт
4	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) с повышенным содержанием остаточного жира: с высоким содержанием белка (протеина)	2 сорт

- содержание остаточного жира и белка (протеина)

Таблица № 2

№ п/п	Вид муки из ядра подсолнечника (высокобелковая масса)	Содержание остаточного жира (на натуральную влажность), %	Содержание, белка (протеина) (на натуральную влажность), %
1	2	3	4
1	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) обезжиренная: с высоким содержанием белка (протеина)	< 6	Не менее 45
2	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) с низким содержанием остаточного жира: с высоким содержанием белка (протеина)	от 6 до 10	Не менее 45
3	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) со средним содержанием остаточного жира: с высоким содержанием белка (протеина)	от 10 до 12	Не менее 45
4	мука из ядра подсолнечника (высокобелковая масса) с повышенным содержанием остаточного жира: с высоким содержанием белка (протеина)	> 12	Не менее 45

Возможные объемы поставки: до 10 тонн в месяц.

Разрешительные документы для экспортных операций.

Предприятия располагает всеми необходимыми разрешительными документами для экспорта, в т.ч. в страны Евросоюза.

Работа с потребителями и поставщиками.

Основное внимание в работе с потребителями и поставщиками мы уделяем на:

Ориентацию на потребителя – мы стремимся к удовлетворению требований и ожиданий потребителя по поставкам продукции требуемого качества и в согласованные сроки.

Взаимовыгодные отношения с поставщиками – мы оцениваем производственные возможности наших поставщиков и качество поставляемого нам сырья и этим создаем атмосферу делового сотрудничества и повышаем надежность собственного производства. Мы готовы обсуждать любые Ваши предложения. При необходимости, готовы выслать образцы нашей продукции.

Предлагаем посетить наше предприятие, очень будем рады ознакомить Вас с процессом производства масла, ядра и семян подсолнечника.

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество.

С уважением,

ООО «МАКОЛИ».

конт. тел.: +38 (050) 321 18 35
+38 (095) 755 88 69
e-mail: makolioffice@gmail.com