



**STIMUL**

Trade-production  
company

# ПИЩЕВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

# ТЕХНОЛОГИИ

tpk-stimul.com

Высококвалифицированные специалисты, современное оборудование, высокие стандарты контроля качества и продуманная логистика - главные преимущества торгово-производственной компании «Стимул».

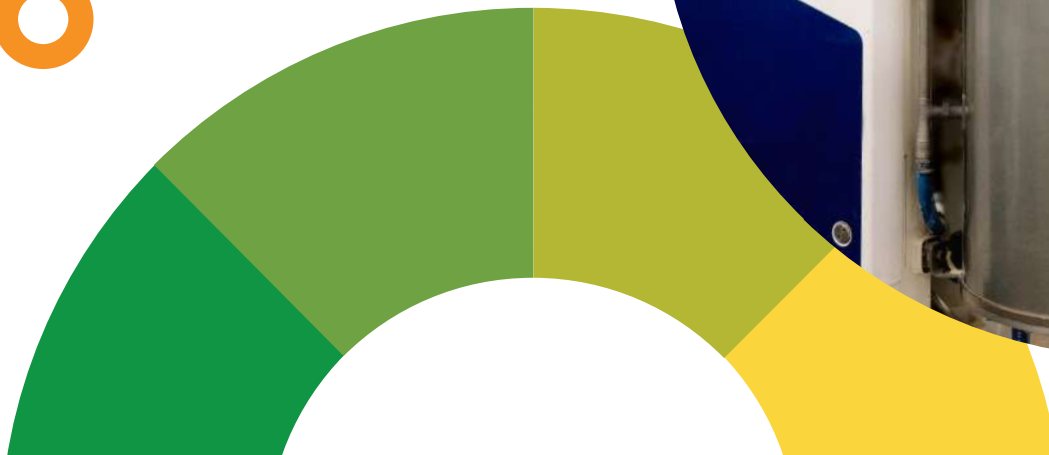
На базе нашего предприятия был образован собственный R&D (Research and Development) центр, дающий широкий спектр возможностей в сфере исследования и развития инновационных технологических решений.



# ПРОИЗВОДСТВО

Использование современного европейского оборудования ведущих производителей повышает эффективность нашего производства, позволяет выпускать продукцию стабильно высокого качества.

Применение новейших технологий и непрерывная оптимизация процессов позволяют удовлетворить запросы самых взыскательных наших клиентов в минимально возможные сроки.



# БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Философия бережливого производства стала частью внутренней культуры компании и все глубже проникает во все бизнес-процессы компании.

Став участником национального проекта "Производительность труда", ТПК Стимул активно применяет концепцию кайдзен и другие инструменты, направленные на вовлечение всех сотрудников в непрерывное улучшение деятельности. А с внедрением системы "5С" нам удалось выстроить, стандартизировать и визуализировать четкие рабочие процессы, уменьшить риск производственного травматизма, ввести в привычку чистоту и порядок на рабочих местах.

A large graphic on the right side of the page. It features a large orange circle containing the text '5С' in white. This circle is partially overlapped by a white semi-circle. Below the white semi-circle is a yellow semi-circle, and below that is a green semi-circle. The background of the right side of the page is a photograph of cardboard boxes with the 'STIMUL Trade-production company' logo and a circular pattern of dots.

**5С**

**Сортируй**

**Соблюдай порядок**

**Содержи в чистоте**

**Стандартизируй**

**Совершенствуй**

# ЛАБОРАТОРИЯ

tpk-stimul.com

Две лаборатории, оснащенные современным оборудованием, позволяют проводить качественный входной контроль сырья и выходной контроль готовой продукции, а также оперативно получать результаты исследований на этапе разработки новых рецептур.



# НАША ПРОДУКЦИЯ

Шоколад

Шоколадная глазурь

Глазурь для мороженого

Глазурь для молочной промышленности

Глазурь для кондитерской промышленности

Импортируемое сырье





## ШОКОЛАД

[tpk-stimul.com](http://tpk-stimul.com)

Шоколад отличается благородным вкусом с характерной горчинкой за счет натурального какао тертого, входящего в его состав.

Шоколад используют для производства классических плиток, изготовления конфет, объемных фигурок, декоративных элементов, для покрытия сухофруктов, зефира, суфле, сырков, мороженого и других кондитерских и мучных изделий. Также шоколад добавляют в качестве наполнителя в пирожные, конфеты и торты.

Наш ассортимент включает горький, темный, молочный, белый, несладкий шоколад.



## ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Шоколадная глазурь обладает выраженным шоколадным вкусом за счет эквивалента масла какао, входящего в ее состав. Наряду с использованием для глазирования различных кондитерских изделий она идеально подходит для изготовления шоколадных конфет, а также конфет "Ассорти", объемных фигурок, декоративных элементов.

Наш ассортимент включает темные, белые, молочные и карамельные шоколадные глазури.

## КОНДИТЕРСКАЯ ГЛАЗУРЬ

Кондитерская глазурь предназначена для покрытия конфет, сухофруктов, зефира, суфле, сырков, драже, тортов, вафель, печенья и других кондитерских и мучных изделий.

Наш ассортимент включает темные, белые, молочные глазури, глазури со вкусом карамели, орехов, цветные глазури с фруктово-ягодными вкусами, а также глазури с низким содержанием сахара или на сахарозаменителе.

Мы производим кондитерскую глазурь на заменителях какао-масла лауринового и нелауринового типа.

## ГЛАЗУРЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Глазурь для мороженого предназначена для глазирования мороженого, использования в качестве жировых кондитерских добавок, спрея для мороженого, вафельных рожков и стаканчиков.

Изготавливается на основе кокосового масла. Отличается пластичной консистенцией, высокой дисперсностью, быстрой степенью кристаллизации.

Наш ассортимент включает темные, белые, молочные глазури, глазури со вкусом карамели, орехов, цветные глазури с фруктово-ягодными вкусами, а также глазури с низким содержанием сахара или на сахарозаменителе.





# ИМПОРТИРУЕМОЕ СЫРЬЕ

Какао-порошок натуральный

Какао-порошок алкализованный

Масло какао

Какао тертое

Заменитель масла какао

Соевый лецитин





## КАКАО-ПОРОШОК НАТУРАЛЬНЫЙ

Какао-порошок получают путем помола какао-жмыха, который остается после отжима какао-масла из какао-бобов. Обладает приятным запахом и вкусом шоколада. Продукт широко применим в кондитерской области, производстве напитков, шоколада и шоколадных глазурей.

## КАКАО-ПОРОШОК АЛКАЛИЗОВАННЫЙ

Обработанный щелочными растворами натуральный какао-порошок обладает более интенсивным вкусом и цветом, придает продукту благородный шоколадный цвет.



## КАКАО ТЕРТОЕ

Какао тертое - это какао-продукт, получаемый путем измельчения (растирания) ядер ферментированных, высушенных, обжаренных какао-бобов или какао-крупки. Являясь полуфабрикатом в кондитерской промышленности оно входит в состав шоколада и шоколадной глазури. Какао тертое используется для изготовления всех видов шоколадных изделий: шоколадной выпечки, темного шоколада, молочного шоколада, шоколадных батончиков, какао-порошка.

## МАСЛО КАКАО

Масло какао - это какао-продукт, представляющий собой смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, извлекаемую из какао тертого или какао-крупки, полученной из какао-бобов. Продукт предназначен для промышленной переработки при изготовлении шоколада, шоколадной массы, шоколадной глазури, кондитерских изделий и полуфабрикатов и другой пищевой продукции.

## ЗАМЕНИТЕЛЬ МАСЛА КАКАО

Смесь растительных жиров, используемая в пищевой промышленности для замещения масла какао. Для производства используются натуральные или модифицированные растительные масла, в том числе пальмоядровое, пальмовое, подсолнечное, рапсовое, соевое и их фракции. Распространен в массовом производстве благодаря сравнительно низкой стоимости, не требует темперирования, имеет высокую степень кристаллизации, что обеспечивает быстрое застывание глазури и придает изделию глянцевый блеск.

## СОЕВЫЙ ЛЕЦИТИН

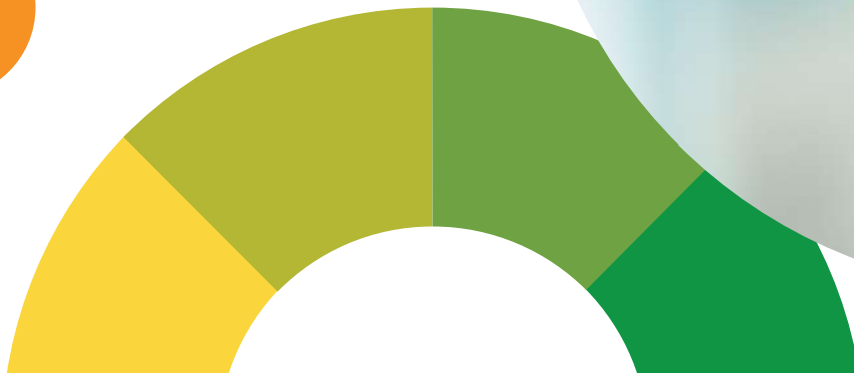
Натуральный эмульгатор природного происхождения, жидкость янтарного цвета, получаемая из соевого масла. Широко применяется в пищевой промышленности при изготовлении шоколада и шоколадной глазури (для снижения их вязкости), кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий, маргарина и майонеза.



# КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ ОТ ЛИДЕРОВ ИНДУСТРИИ

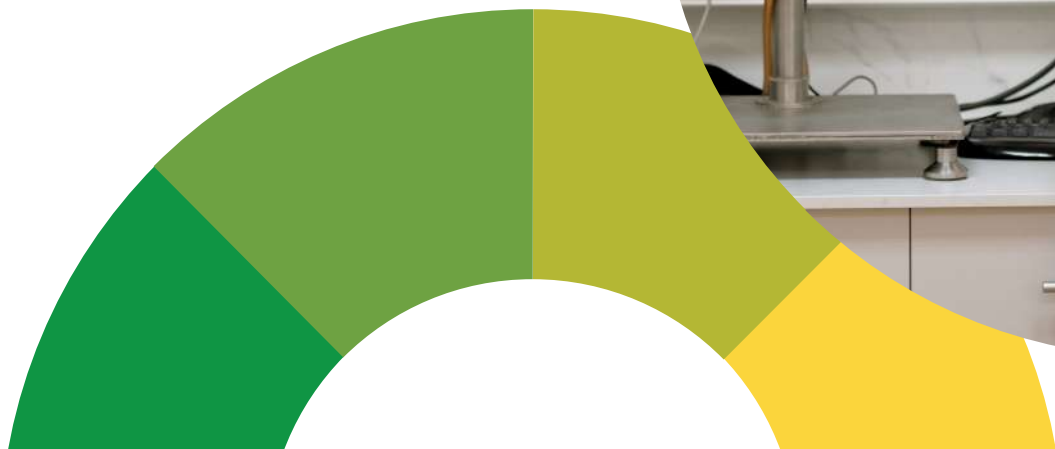
[tpk-stimul.com](http://tpk-stimul.com)

Торгово-производственная компания «Стимул» сотрудничает более чем с 200 производителями пищевых ингредиентов и провайдерами логистического сервиса. Мы придерживаемся строгих принципов в отношении безупречности нашего продукта, поэтому среди наших партнеров только компании-лидеры: наши поставщики - крупнейшие производители какао-продуктов, масложировой и другой продукции для кондитерской промышленности.



# КАЧЕСТВО

Мы внедрили и поддерживаем систему управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации. Для подтверждения применяемой системы мы выбрали схему сертификации FSSC и активно готовимся к прохождению аудита



# ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ «ХАЛЯЛЬ»

tpk-stimul.com

Для подтверждения соответствия продуктов питания исламским нормам мы прошли добровольную сертификацию «Халаяль».

В современном мире "Халаяль" - это не только то, что разрешено у мусульман к употреблению и использованию, в том числе в пищу, но и синоним качества и экологичности.



# НАШИ КОНТАКТЫ

## Калининград

Телефон

+7 4015 32 24 15

+7 4015 32 24 16

+7 4015 32 24 17

Адрес

238563 Калининградская область  
г. Светлогорск, ул. Железнодорожная, 21

## Москва

Телефон

+7 921 109 01 02

+7 495 118 93 45

Адрес

115280 г. Москва  
Ленинская Слобода, д.26, корпус А,  
Бизнес-Центр Омега-2, офис 510



[tpk-stimul.com](http://tpk-stimul.com)

## Пенза

Телефон

+7 931 607 00 86

## Краснодар

Телефон

+7 967 656 23 23

+7 861 992 43 68

Адрес

350080 г. Краснодар  
ул. Симферопольская,  
д. 62, офис No 513

[stimul@tpk-stimul.com](mailto:stimul@tpk-stimul.com)

## Иркутск

Телефон

+7 3952 72 89 01

+7 3952 72 89 02

Адрес

664043 г. Иркутск  
ул. Медведева, 1, офис No 403

## Новосибирск

Телефон

+7 913 912 40 86

+7 383 363 27 27

Адрес

630001 г. Новосибирск  
ул. Шорная, д. 14



**STIMUL**

Trade-production  
company