

KMK

professional



О КОМПАНИИ



Мы – команда профессионалов молочной отрасли. На нашем сырье работают одни из крупнейших компаний-производителей готовой продукции. Мы знаем, как найти идеальный баланс между ценой и качеством поставляемого сырья. Ежедневно мы тестируем более 20 новых рецептов, лучшие из них мы предлагаем Вам. Мы работаем по принципу индивидуального подхода к каждому клиенту.

Мы растем и развиваемся вместе с Вами!

ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ☑ Готовые продуктовые решения для Вашего производства;
- ☑ Консультирование по подбору сырья для Вашего производства;
- ☑ Консультирование по возможности улучшения качественных и вкусовых характеристик Вашего продукта;
- ☑ Выезд специалиста на Ваше производство;
- ☑ Снижение себестоимости продукта без ухудшения качества продукта;
- ☑ Разработка продуктов под Ваше производство;
- ☑ Предоставление технологических карт и исчерпывающей информации о рецептуре при разработке продукта на основе Вашей рецептуры



ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

- ☑ Контроль производственного процесса на всех этапах: каждая партия продукции и сырья проходит строгий контроль физико-химических и микробиологических показателей;
- ☑ Современные технологии производства, подкрепленные многолетним опытом мастеров молочного дела;
- ☑ Лаборатории, оснащенные современным оборудованием



КЛИЕНТСКИЙ СЕРВИС

- ✔ Гибкая система ценообразования, специальные программы лояльности;
- ✔ Постпроизводственное обслуживание;
- ✔ Собственная сеть Дистрибьюторов на территории РФ;
- ✔ Возможность разработки уникального продукта



СОБСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ


Благодаря собственной лаборатории R&D, технологи КМК-Professional могут:


- ✔ доработать сырье по органолептическим показателям под Ваше производство,
- ✔ подобрать оптимальное сырье под Вашу рецептуру,
- ✔ разработать новую рецептуру по Вашим требованиям.











































































































МОЛОЧНОЕ СЫРЬЕ
ДЛЯ БИЗНЕСА



 подходит идеально

 нужна консультация специалиста

Группа	№	Название продукта	Стабилен при высокотемпературном нагревании	Подходит для смешивания с сахаром	Подходит для длительного хранения и заморозки	Начинка в готовом мучном изделии не отслаивается, не прилипает к упаковке	Хорошо держит форму при воздействии высоких температур	Идеально подходит как начинка в кондитерских изделиях	В процессе выпекания не растрескивается и не отделяется от стенок изделия	Подходит для глазирований	Рассыпчатая структура	Однородная структура	
Молочное сырье для бизнеса	1	Продукт с эмж "Воздушный" БС №18 м.д.ж. 26%			—					—	—		
	2	Продукт с эмж "Воздушный" Б №18 м.д.ж. 23%				—			—	—	—		
	3	Продукт с эмж "Кольчугинский" №26 м.д.ж. 30%										—	
	4	Продукт с эмж "Калужский" №23 Б/Ж м.д.ж. 30%											—
	5	Продукт с эмж "Киржачский" белый №9, №18 желтый, м.д.ж. 30%											
	6	Продукт с эмж "Фермерский" белый №9; №23 м.д.ж. 33%											
	7	Десерт "К завтраку" сладкий с наполнителем м.д.ж. 9%; 23%		—				—		—	—	—	
	8	Паста с эмж "Старокрестьянская" м.д.ж. 15%; 20%; 30%	—		—	—	—		—	—	—	—	
Весовая молочная продукция	9	Творог ГОСТ м.д.ж. 9%			—		—					—	
	10	Творог Т ГОСТ м.д.ж. 9%											
	11	Творог ГОСТ №1 м.д.ж. 9%			—							—	
	12	Творог ГОСТ, м.д.ж. 5% Творог ГОСТ №1, м.д.ж. 5%			—		—				—	—	
	13	Творог обезжиренный ГОСТ										—	
	14	Сметана ГОСТ м.д.ж. 15%; 20%	—		—	—	—		—	—	—		
	15	Йогурт без наполнителя м.д.ж. 3,5%	—		—	—	—	—	—	—	—		
	16	Йогурт с наполнителем в ассортименте м.д.ж. 3,5%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

1 Продукт с змж "Воздушный" БС №18, м.д.ж. 26%



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Хорошо держит форму при воздействии высоких температур



Подходит для смешивания с сахаром



Творожная начинка в готовом мучном изделии не отслаивается, не прилипает к упаковке



Однородная структура



В процессе выпечки не растрескивается и не отделяется от стенок изделия

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: однородная, мягкая, эластичная, мажущаяся масса

Вкус, запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 26
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 64
Кислотность, Т, не более	➤ 140
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

2 Продукт с змж "Воздушный" Б №18, м.д.ж. 23%



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий



Однородная структура

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: однородная, мягкая, эластичная, мажущаяся масса

Вкус, запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 23
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 64
Кислотность, Т, не более	➤ 140
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

3 Продукт с змж "Кольчугинский" №26, м.д.ж. 30%



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 30
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 63
Кислотность, Т, не более	➤ 140
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

4 Продукт с змж "Калужский" №23, Б/Ж мдж 30%



Стабилен при высокотемпературном нагревании



В процессе выпечки не растрескивается и не отделяется от стенок изделия



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: плотная, рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 30
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 61
Кислотность, Т, не более	➤ 150
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

5 Продукт с змж "Киржачский" белый №9/№18 желтый, м.д.ж. 30%



6 Продукт с змж "Фермерский" белый №9; №23 Ж, м.д.ж. 33%



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Творожная начинка в готовом мучном изделии не отслаивается, не прилипает к упаковке



Подходит для смешивания с сахаром



В процессе выпечки не растрескивается и не отделяется от стенок изделия



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий



Рассыпчатая структура



Хорошо держит форму при воздействии высоких температур

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: средней рассыпчатости
Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее > 30
Массовая доля влаги, %, не более > 61
Кислотность, Т, не более > 150
Срок годности > 14 суток t 4 (±2)°C



Подходит для смешивания с сахаром



Творожная начинка в готовом мучном изделии не отслаивается, не прилипает к упаковке



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий



Рассыпчатая структура

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: средней рассыпчатости
Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее > 33
Массовая доля влаги, %, не более > 61
Кислотность, Т, не более > 140
Срок годности > 14 суток t 4 (±2)°C

7 Десерт "К завтраку" сладкий с наполнителем, м.д.ж. 9%; 23%



ВКУСЫ:

- ☑ Изюм/изюм и цукаты
- ☑ Вишня
- ☑ Курага
- ☑ Ваниль
- ☑ Цукаты



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: однородная, мягкая, эластичная, мажущаяся масса

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 9; 23
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 57; 55
Кислотность, Т, не более	➤ 140
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

8 Паста с зжж "Старокрестьянская" м.д.ж. 15%/20%/30%



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: однородная масса с глянцевой поверхностью

Вкус, запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 15/20/30
Кислотность, Т, не более	➤ 100
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

ВЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ



9 Творог м.д.ж. 9%, ГОСТ



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Рассыпчатая структура



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для изготовления сырников



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 9
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 73
Кислотность, Т, не более	➤ 220
Срок годности	➤ 10 суток t 4 (±2)°C

10 Творог м.д.ж. 9%, Т ГОСТ



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Хорошо держит форму при воздействии высоких температур



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий



Рассыпчатая структура



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для изготовления сырников

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный, сливочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 9
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 69
Кислотность, Т, не более	➤ 220
Срок годности	➤ 10 суток t 4 (±2)°C

11 Творог м.д.ж. 9%, ГОСТ №1



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Хорошо держит форму при воздействии высоких температур



Подходит для смешивания с сахаром



В процессе выпечки не растрескивается и не отделяется от стенок изделия



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий



Подходит для изготовления сырников

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 9
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 73
Кислотность, Т, не более	➤ 220
Срок годности	➤ 10 суток t 4 (±2)°C

12 Творог м.д.ж. 5%, ГОСТ Творог м.д.ж. 5%, ГОСТ №1



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для изготовления сырников

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Творог 5%, ГОСТ:

Консистенция: рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Творог 5%, ГОСТ №1:

Консистенция: эластичная, мажущая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 5
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 75
Кислотность, Т, не более	➤ 230
Срок годности	➤ 10 суток t 4 (±2)°C

13 Творог обезжиренный, ГОСТ



Стабилен при высокотемпературном нагревании



Рассыпчатая структура



Подходит для смешивания с сахаром



Подходит для творожной начинки кондитерских изделий

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: рассыпчатая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не более	➤ 1,8
Массовая доля влаги, %, не более	➤ 80
Кислотность, Т, не более	➤ 240
Срок годности	➤ 10 суток t 4 (±2)°C

14 Сметана ГОСТ, м.д.ж. 15%; 20%



Подходит как начинка в кондитерских изделиях



Подходит для смешивания с сахаром

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: густая, однородная масса с глянцевой поверхностью

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля жира, %, не менее	➤ 15; 20
Кислотность, Т, не более	➤ 65-100
Срок годности	➤ 14 суток t 4 (±2)°C

15 Йогурт без наполнителя, м.д.ж. 3,5%



Подходит для
смешивания с сахаром



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: однородная масса с глянцевой
поверхностью, в меру вязкая

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Массовая доля жира, %, не менее ➤ 3,5
- Кислотность, Т, не более ➤ 140
- Срок годности ➤ 14 суток $t \pm 4$ (± 2)°C

16 Йогурт с наполнителем в ассортименте, м.д.ж. 3,5%



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Консистенция: однородная масса с глянцевой
поверхностью, в меру вязкая, с частицами
внесенных компонентов

Вкус, запах: чистый, кисломолочный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Массовая доля жира, %, не менее ➤ 3,5
- Кислотность, Т, не более ➤ 140
- Срок годности ➤ 14 суток $t \pm 4$ (± 2)°C

Регион	Наименование подразделения	Контакты
Федеральные, локальные сети	Отдел по работе с сетями	141014, г. Мытищи, ул. Центральная, д. 20Б (92й километр МКАД) Тел.: +7 (495) 120-12-14; e-mail: officemanager@km-zavod.ru
Москва, Московская область	КМ-Центр (Москва)	105082, Центросоюзный переулок, д. 21а, стр.30 Тел. +7 (495) 744-12-17; +7 (495) 745-42-54 e-mail: MSK2@molprofy.ru; MSK1@molprofy.ru
Санкт-Петербург, СЗФО	МОЛКОМ СПб (Питер)	195197, г. Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, д. 4/9 (территория завода "Петрохолод") Тел. +7 (812) 244-14-64; e-mail: SPB@molprofy.ru
Владимирская обл., Тверская обл., Ивановская обл., Рязанская обл.	КМК-В (Владимир)	601784, Владимирская обл., г. Кольчугино, ул. Луговая, д. 1а Тел: +7 (910) 170-38-44; +7 (915) 764-86-36 e-mail: KMK-V@km-zavod.ru
Ярославская обл., Костромская обл.	КМ-Стандарт (Ярославль)	150029, г. Ярославль, Тутаевское ш., д. 4, оф. 4 Тел: +7 (4852) 58-03-51; +7 (4852) 58-03-10 e-mail: YAR@molprofy.ru
Воронежская обл., Курская обл., Липецкая обл. Белгородская обл.	ООО «Милковик», ООО «Ява »	394038, г. Воронеж, ул. Космонавтов, д. 2, оф. 9 Тел.: +7 (900) 951-28-77; +7 (920) 223-05-05 e-mail: yava.m@list.ru
Краснодарский кр., Ставропольский кр.	КМ-ЮФО (Краснодар)	350001, г. Краснодар, ул. Уральская 95 (база « Кормилица») Тел.: +7 (918) 457-20-76; 8 (861) 260-32-96 e-mail: easabitova@km-zavod.ru
Ростовская обл., Волгоградская обл., Астраханская обл.	ИП Христофоров Р.Л.	346720, Ростовская обл., г. Новочеркасск, ул. Маcotы 1 Тел.: +7 (908) 505-30-78; +7 (988) 257-05-20 e-mail: ooo_lokomotiv2015@mail.ru; dareutsky@km-zavod.ru
Нижегородская обл.	КМК-Поволжье	603034, г. Нижний Новгород, Комсомольское ш., д. 2а, оф. 307 Тел.: +7 (831) 214-37-67 e-mail: km-nn@km-zavod.ru
Самарская обл., Нижегородская обл., Саратовская обл., Ульяновская обл.	Продмилк	601010, Владимирская обл., г. Киржач, ул. Красноармейская, д. 10 Тел.: +7 (492) 372-02-81 e-mail: prodmilk_samara@mail.ru



для заметок: _____





для заметок: _____





для заметок: _____





ООО «Калужская Молочная Компания»
8 (495) 545-46-00
info@km-zavod.ru