

RIEBER FOOD INGREDIENTS



ГИДРОЛИЗИРОВАННЫЙ РАСТИТЕЛЬНОЙ БЕЛОК



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АРОМАТИЗАТОРЫ



НАТУРАЛЬНЫЕ ОТВАРЫ

Представляет Magne Hellevik

Rieber Food Ingredients – Краткая История (1)

Конец 40-х годов

- Компания Rieber запустила традиционное производство НУР
- Производство для “домашнего” использования в бульонах и супах
- Торговля и экспорт мясных экстрактов (кит)

Середина 60-х годов

- Компания Rieber запустила производство порошков из морепродуктов
- Производство для “домашнего” использования в бульонах и супах

Начало 70-х годов

- Экспорт порошков из морепродуктов, мощное развитие
- НУР экспортируются производителям пищевых продуктов по всему миру
- Экспорт комбинированных смесей на основе НУР



Rieber Food Ingredients – Краткая История (2)

Начало 90-х годов

- Разработан процесс снижения содержания хлорпропанолов в HVP
- Начало разработки технологических ароматизаторов

Середина 90-х годов

- На повестке дня – разработка ферментативного гидролиза
- До настоящего времени Отдел Разработки продуктов производит оценку

Конец 90-х годов

- Запуск производства и продажи ассортимента говяжьих и куриных технологических ароматизаторов
- За ними следуют свиные, ягнячьи, ароматизаторы со вкусом индейки, ветчины
- Разительный рост экспортных продаж ТА

2001/2002

- Разработка Натуральных Отваров – паст и порошков
- Первыми являются Куриные и Говяжьи, за ними следует более широкий ассортимент



Пирамида Аромата



Dieher Food Ingredients
Упорядкована Банда Пакумелънънъ Белок

Rieber Food Ingredients – Сырье для производства НУР

- Rieber производит **НУР** из **СОИ, КУКУРУЗЫ** и **ПШЕНИЦЫ** или комбинации всех трех компонентов.
- **СОЯ** – от единственного норвежского поставщика, происходящая из Бразилии, гарантировано отсутствие ГМ. Аудиторское отслеживание по системе IP.
- **КУКУРУЗА** – от единственного европейского поставщика, гарантировано отсутствие ГМ. Сертифицирован 3^й стороной по системе аудиторского отслеживания IP (Veritas).
- **ПШЕНИЦА** – несколько европейских поставщиков. ГМ в настоящее время не находятся на повестке дня.
- **АКТИВИРОВАННЫЙ УГОЛЬ** – 100% уголь используется для обесцвечивания. Удаляет некоторую часть вкуса, однако способствует фильтрации. Весь уголь удаляется в течении фильтрации.
- **ДЕКАЛИТ** – кристаллические минералы, используемые как фильтрационное средство. Важны для образования фильтрационного осадка. Весь декалит удаляется в течении фильтрации.

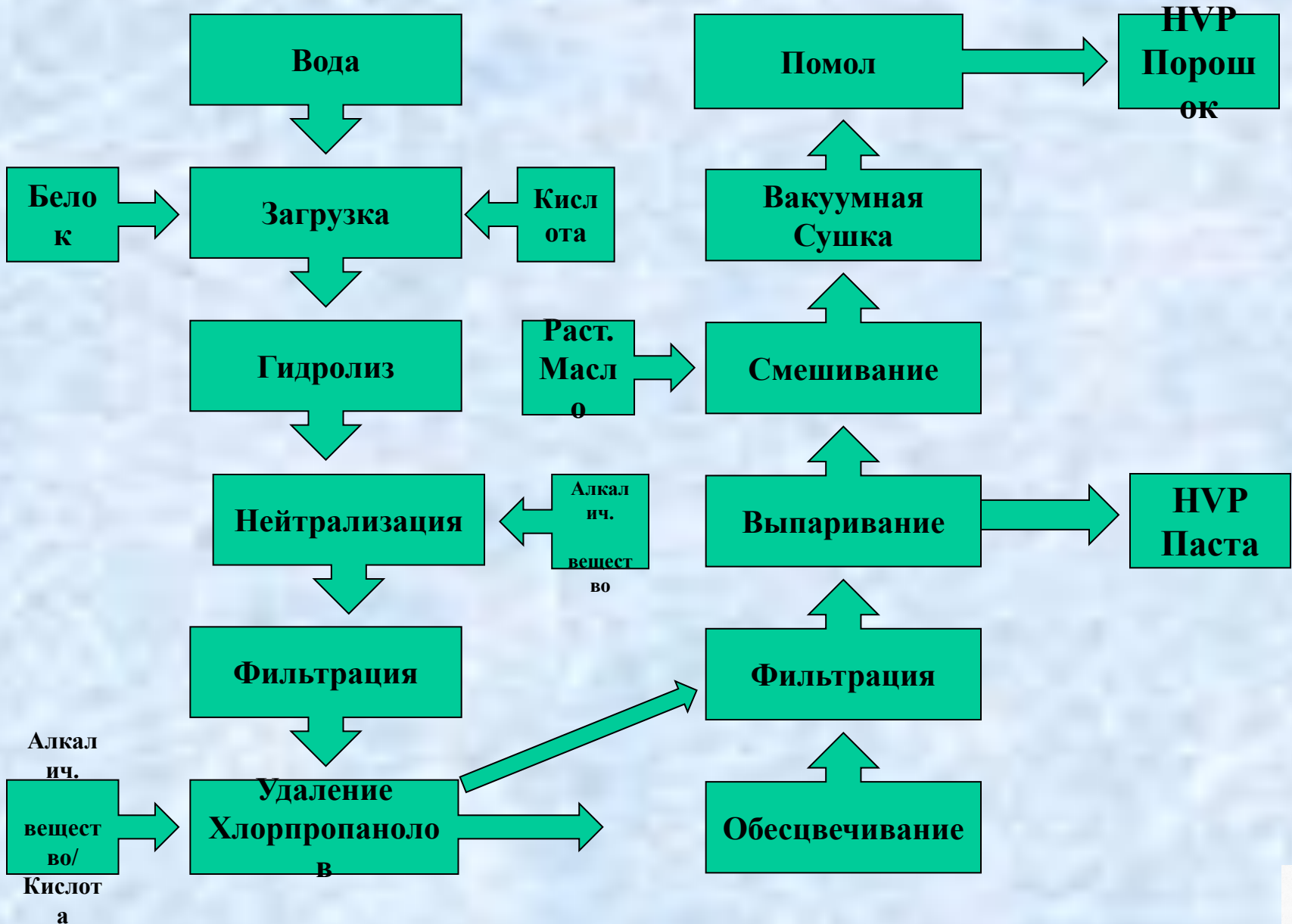


Преимущества Использования Rieber HVP

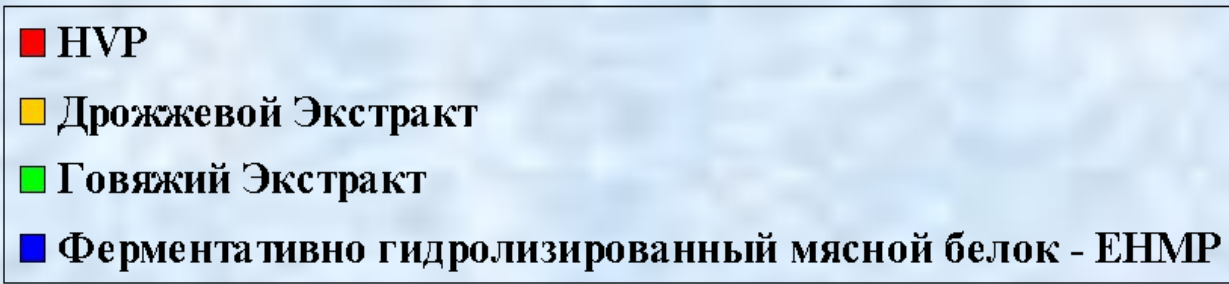
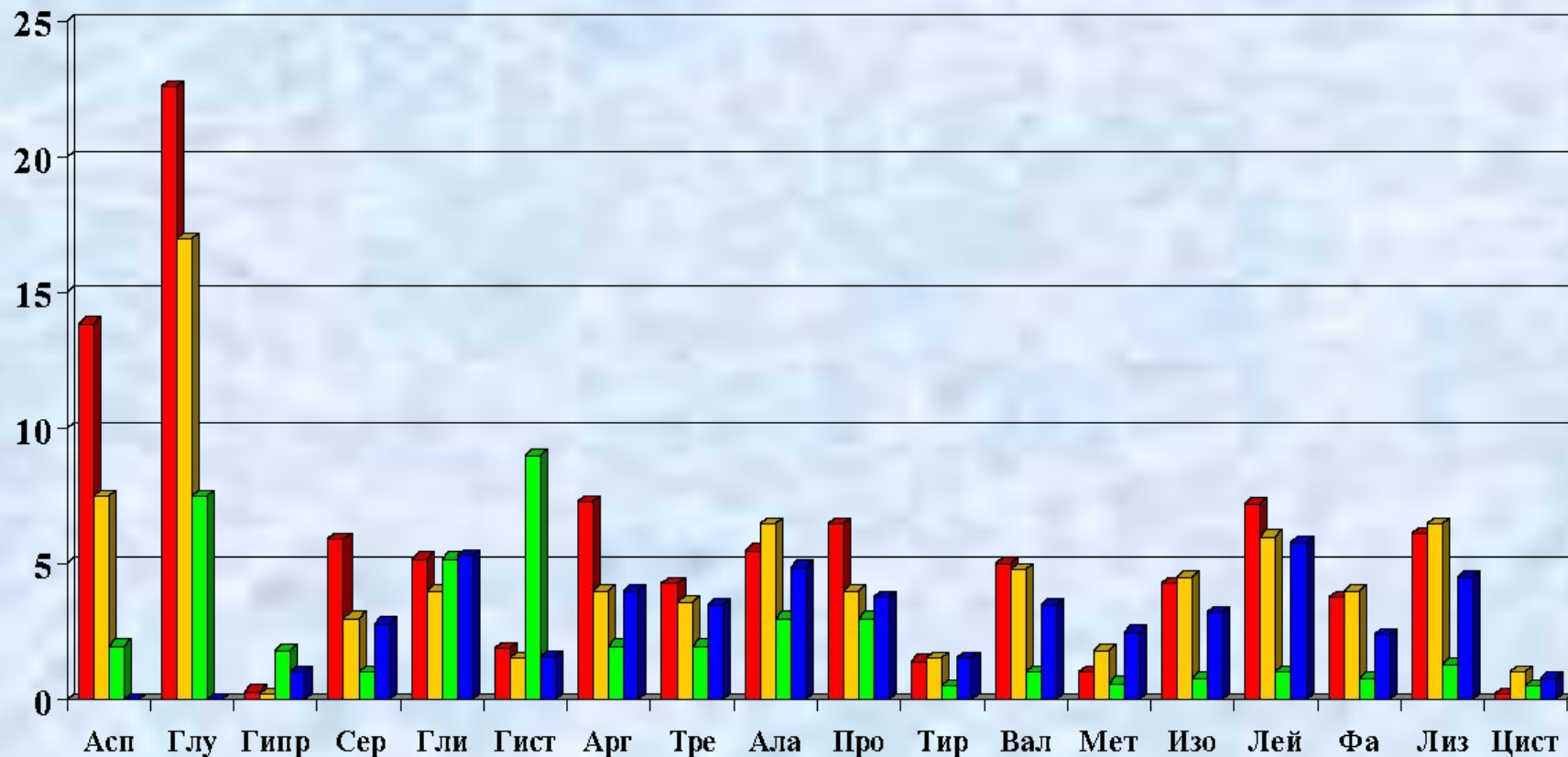
- Обеспечивает отличный пикантно/мясной вкус
- Наиболее эффективный и универсальный пикантный ингредиент
- Высокий уровень естественно присутствующего глутамината натрия (8%-20%)
- Стойкий к высокой и низкой температуре, имеет высокую воспроизводимость, высокий микробиологический стандарт, высокий уровень свободных аминокислот.
- Работает в синергии с дрожжевым экстрактом и говяжьим экстрактом
- Безопасен для использования – стал “чище” и хорошо исследован
- 3МСПД уже не считается генотоксичным канцерогеном
- Предельное содержание 3МСПД согласно нормам ЕС <50 ppb. Rieber <10 ppb.
- Наши поставщики Сои и Кукурузы гарантируют генетическую чистоту.



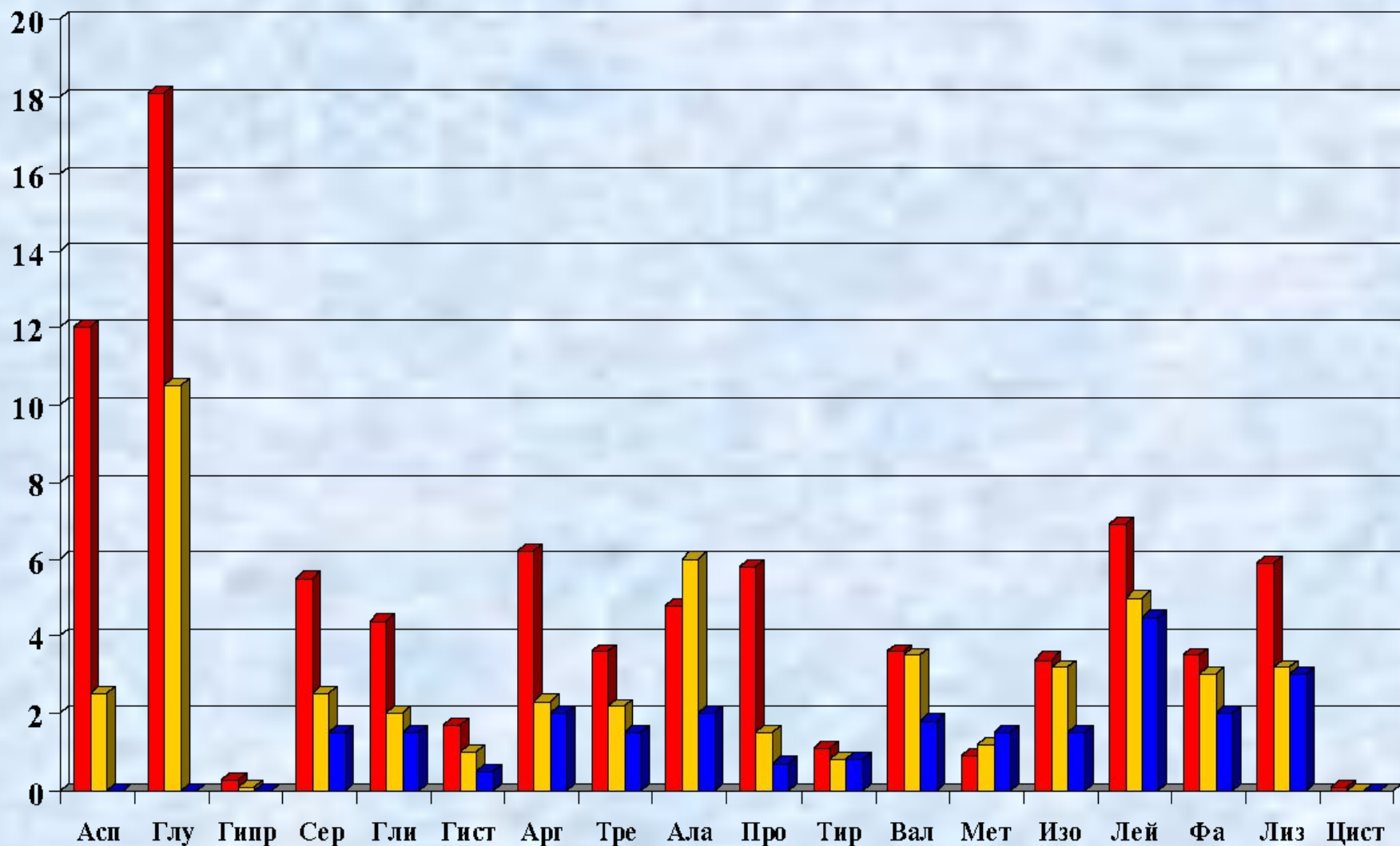
Rieber Производство НВР



Сравнение Профилей Общих Аминокислот – г/100г Белка



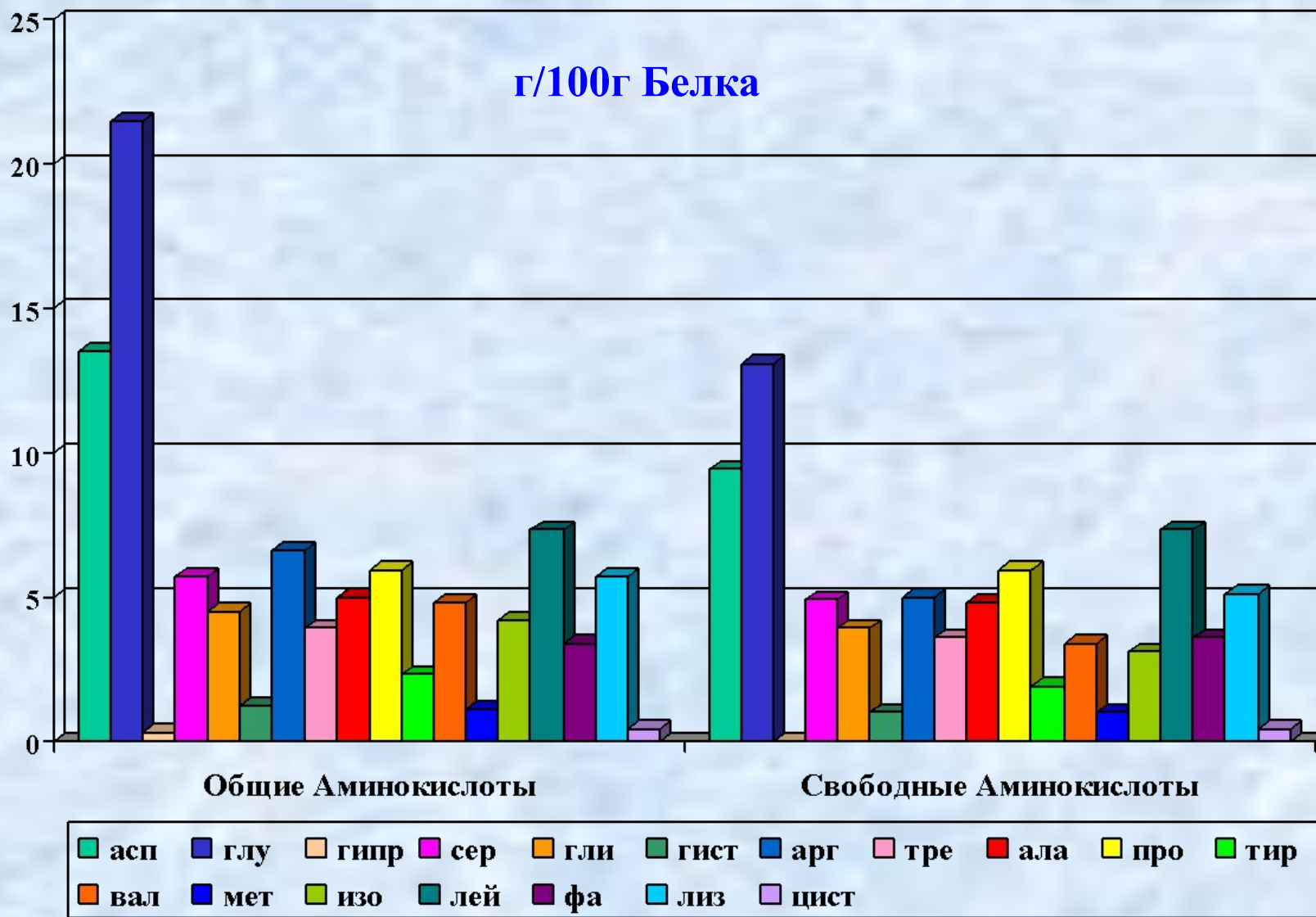
Сравнение Профилей Свободных Аминокислот – г/100г Белка



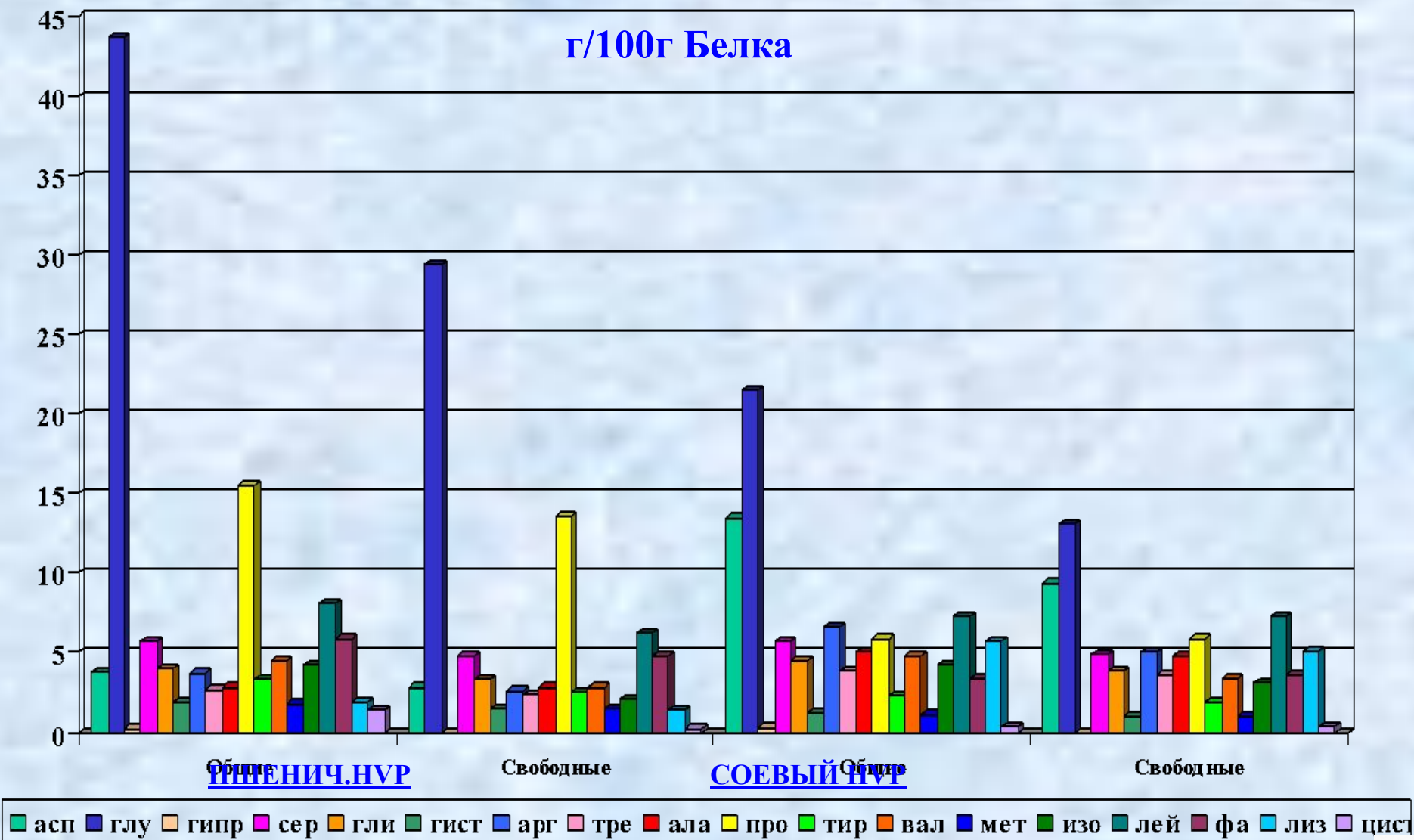
■ HVP ■ Дрожжевой экстракт ■ Ферментативно гидролизированный мясной белок - EHMP



Профиль Аминокислот – Rieber НVP Светлый Порошок 0283

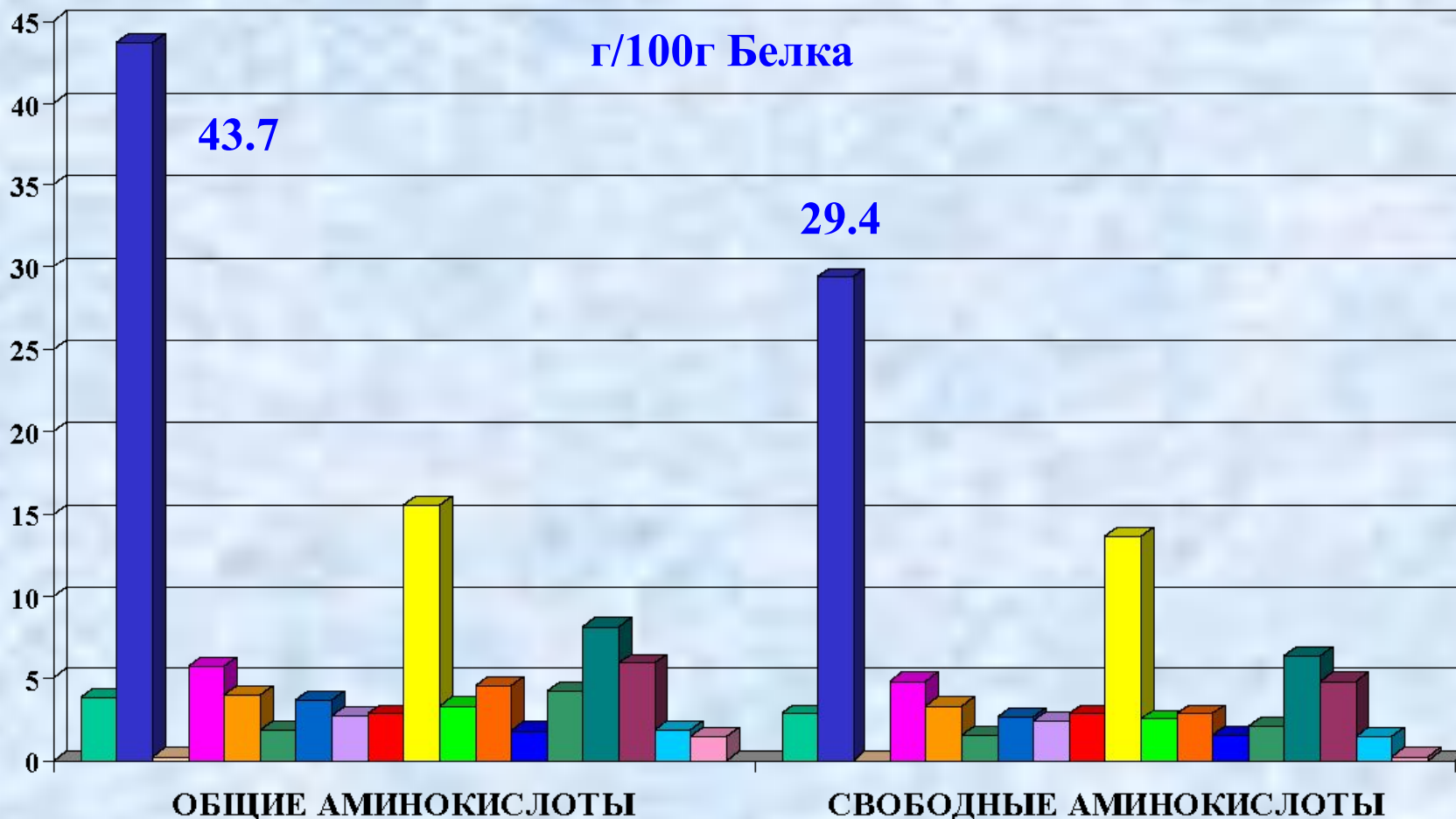


Сравнение Аминокислот – Пшеничный НУР x Соевый НУР



Профиль Аминокислот – Пшеничный НУР

г/100г Белка



асп	глу	гипр	сер	гли	гист	арг	тре	ала	про
тир	вал	мет	изо	лей	фа	лиз	цист		



Определение 3MCPD

Лимит, установленный регламентом ЕС (ЕК) 466/2001 составляет <50 ppb в HVP порошке. Содержание в Rieber HVP порошке: <10 ppb.

Определение уровней 3MCPD в HVP, технологических ароматизаторах и пикантных смесях Rieber проводит исключительно в аккредитованных лабораториях и научно-исследовательских институтах.

В настоящее время это Центральная Научная Лаборатория (ЦНЛ) в Норвидже, Великобритания - Central Science Laboratory (CSL), Norwich, UK.



Test Report

Customer: Rieber & Son ASA - TORO.
Address: Nostegaten 58, Postboks 987 Sentrum, 5808 Bergen Norway
Report reference number: JN4302/01090013/01090103
Method used: CSL Method No. 7 (UKAS Accredited)
AOAC First Action Status (2000.01)
Date of sample receipt: 13 September 2001
Date of analysis: 18 September 2001

Results:

Sample code	CSL code	Description	3-MCPD mg/kg
0283	01090103	HVP 2L-P1 Powder Light 04.09.01 Batch No. 70	<0.010

Discussion/Conclusion:

The above sample was analysed for the presence of 3-MCPD. Quantification was based on the use of an isotopically labelled internal standard. The EU have agreed a maximum level of 0.02 mg/kg 3-MCPD in soy sauce and HVP, the maximum level is given for the liquid product containing 40% dry matter, corresponding to a maximum level of 0.05 mg/kg in the dry matter. The level needs to be adjusted proportionally according to the dry matter content of the product. These limits will apply from 5th April 2002.

Issuing Officer: Mr B. Farrington (Head, Commercial Section, Consumer Protection Team)

E-mail b.farrington@csl.gov.uk

This report has been prepared by CSL after exercise of all reasonable care and skill, but is provided without liability in its application and use. Opinions and interpretations expressed herein are outside the scope of UKAS accreditation.

Central Science Laboratory
Sand Hutton
York YO41 1LZ

Tel 01904 462000
Fax 01904 462111
e-mail science@csl.gov.uk



Определение Аллергенов

Вещества с содержанием пшеничного глютена до 200 мг/кг считаются безглютеновыми. В Rieber HVP и ароматизаторах его содержание: <20 мг/кг или нельзя обнаружить.

Определение уровней аллергенов (пшеничных) в HVP, технологических ароматизаторах и пикантных смесях Rieber проводит исключительно в аккредитованных лабораториях и научно-исследовательских институтах.

В настоящее время это Национальный Ветеринарный Институт в Осло.



TORO A/S
Postboks 987
5002 BERGEN

Ullevålsveien 68
P.O.Box 8156 Dep.
0033 Oslo, Norway
t +47 22 96 45 00
f +47 22 46 00 34

2001-14-241

31. mai 2001

Our ref.:

DETERMINATION OF GLUTEN IN FOOD

KIT: Biokits Gluten Assay kit,
"For the quantitative determination of gluten in food products by enzyme immunoassay"
Tepnel BioSystems Limited, One Newtech Square, Deeside Industrial Park, Deeside CH5 2NT Flintshire U.K.

CAT.No.: 802002Y
KIT LOT NO.: 002Y39
DETECTION LIMIT FOR GLUTEN 20 mg/kg

THE STARCH CONTROLS: Results for starch controls measured at The National Veterinary Institute in Norway (19. april 2001) compared to declared values:

	Declared glutencontent (%)	Measured gluten values (%)
Starch control (LOW)	<0,01	<0,01
Starch control (MID.)	0,015-0,04	0,025
Starch control (HIGH)	>0,1	0,12

Following samples were analysed (19 april 2001)

Sample id.	Batch no.	Glutencontent (mg/kg)
7529 HVP H. POWDER	1-2000	<20
7529 HVP H. POWDER	6-2000	<20
7529 HVP H. POWDER	9-2000	<20
7529 HVP H. POWDER	11-2000	<20
7529 HVP H. POWDER	14-2000	<20
7529 HVP H. POWDER	1-2001	<20
6020 HVP SMH-POWDER	1-2000	<20
7451 SAVOURY FLAVOUR SMHR-POWDER	1-2001	<20

Kjersti Løvberg
Kjersti Løvberg
Chartered engineer

Jens Borsum
Jens Borsum
Head of Section of Chemistry