

Яйцо Куриное

Мы всегда нацелены на соответствие высоким стандартам пищевой безопасности. Производственные объекты по обработке яиц оборудованы современными средствами автоматизации. Благодаря применению передовой технологии яйцо разделяется на белок и желток с высокой точностью. После этого яичная продукция фильтруется для удаления мелких частиц скорлупы. Расширяя маркетинговые возможности, мы можем предложить индивидуальные рецепты яичной продукции, а также индивидуализированную упаковку с учетом потребностей клиентов



Сухие яичные продукты

Порошок яичный

Белок яичный сухой (Альбумин)

Желток яичный сухой



Яйцо

Яйцо куриное свежее

Яйцо куриное обработанное



Жидкие яичные продукты

Меланж яичный жидкий пастеризованный

Белок яичный жидкий пастеризованный

Желток яичный жидкий пастеризованный



ПРЕИМУЩЕСТВА ЖИДКИХ ЯИЦ В СРАВНЕНИИ С ЯЙЦАМИ В СКОРЛУПЕ

Пищевая безопасность

Яичная продукция пастеризуется для минимизации сальмонеллы и других вредных бактерий.

Экономия средств

Жидкая яичная продукция позволяет экономить расходы на рабочую силу, другие материальные ресурсы и сокращать затраты времени. У вас нет забот, связанных с мытьем, разбиванием и отделением.

Отсутствие отходов

Раздельная яичная продукция – это лучшее решение, когда вам необходим только желток или только белок. Вы не думаете о том, что сделать с другим (ненужным) компонентом, а это обеспечивает рациональное и эффективное использование продукции на кухне или в производстве.

Удобство

Жидкая яичная продукция уже готова к использованию, и с ней легко работать. Отсутствие подготовительного процесса – это удобство и чистая рабочая среда.

Экономия места

Для хранения яичной продукции требуется меньше места в сравнении с яйцами в скорлупе.

Длительный срок годности

Замороженная жидкая яичная продукция или специальная продукция **ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ** имеет более длительный срок хранения.

Качество продукции

Характеристики жидкой яичной продукции можно проконтролировать и оценить перед ее приобретением. На наших производственных объектах внедрены системы контроля пищевой безопасности и контроля обеспечения качества в соответствии с международными стандартами ISO 9001 и FSSC 22000. У нас также есть сертификат соответствия принципам «халяль» для яичной продукции.



**HFCE**

Halal Food Council of Europe المجلس الأوروبي للأغذية الحلال

4 Rue de la Presse, 1000 Brussels, Belgium | Tel: +32-2227-1114, +32-2227-2728 | Fax: +32-2218-3141 | www.HFCE.eu

Registration No: 827964482

HALAL CERTIFICATE شهادة حلال

المجلس الأوروبي للأغذية الحلال يشهد بأن المنتجات المذكورة أدناه قد استوفت شروط الحلال وفقاً للشريعة الإسلامية

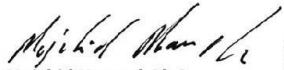
The Halal Food Council of Europe hereby certifies that the products listed below have met the Halal requirements in accordance with Islamic laws.

Date: October 07, 2019

Document #: 9199.12142.IH190003

Company Name & Address: **Ovostar LTD** 11, Kolgospna str. Krushinka village (Kiev), Kiev 08635 UkrainePlant Name & Address: **Ovostar LTD** 11, Kolgospna str. Krushinka village (Kiev), Kiev 08635 Ukraine

Product Name	Product Code	Halal-ID	Product Certificate #
1. OVOSTAR Egg White Powder Pasteurized	-	A49045	HC-19OV8678
2. OVOSTAR Egg Yolk Powder Pasteurized	-	A92339	HC-19OV8U82
3. OVOSTAR Heatstable Egg Yolk pasteurized	-	A17435	HC-19OV8X77
4. OVOSTAR Liqueur Mélange Pasteurized (Frozen)	-	B14861	HC-19OV8183
5. OVOSTAR Liquid Egg White	-	A16727	HC-19OV9B76
6. OVOSTAR Liquid Egg Yolk	-	A82833	HC-19OV8G80
7. OVOSTAR Liquid Heatstable Egg Yolk	-	A63320	HC-19OV9179
8. OVOSTAR Whole Egg Powder Pasteurized	-	A86186	HC-19OV8V81


Mujahid Masood, Ph.D.
Vice President

This certificate is valid until **October 31, 2020** and subject to renewal at that time.

Page 1 of 1

D160129302HCP1E

BUREAU VERITAS
Certification



Ovostar LTD

11, Kolhoznaya str., Krushinka village, Vasil'kov region, Kiev district, 08635,
Ukraine

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and complies with the requirements of:

Standard

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 **(version 4.1 – July 2017)**

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:

ISO 22000:2005

ISO TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety

Part 1: Food manufacturing

And additional FSSC 22000 requirements V4.1

This certificate is applicable for the scope of

Production of dry and liquid egg products and mixture, processed chicken egg food for food industry, packed in polyethylene bags, aseptic bags, plastic containers, blister packaging and tanks.

Product category: CI - Processing of perishable animal products

Original certification date: **16 July 2013**

Expiry date of previous cycle: **NA**

Date of certification decision: **2 July 2018**

Certification cycle start date: **16 July 2016**

Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on: **15 July 2019**

Certificate No./Version: **20180025F/1**

Contract No. **BVC-UKR 7278/18 KIV**

Issue date: **2 July 2018**

S. Jensen

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescot Street, London E1 8TG, United Kingdom
Local office: 5th floor, 28, Simon Petlyura St., Kyiv, 01032, UKRAINE



0008

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch.

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

FSSC 22000

