



Приватне Багатопрфільне Підприємство

**ВІМАЛ**

since 1992

Реєстрація: вул. Шевченка, 70, с. Дроздівка, Чернігівський район,  
Чернігівська область, Україна, 16331; ЄДРПОУ: 14224631



+38 050 313 30 50

+38 050 313 30 70



Пошта: Інструментальна 5,  
Чернігів, Україна 14037



sekretar@vimal.ua

# СПЕЦИФІКАЦІЯ

## Крохмаль картопляний нативний “VIMAL”

Картопляний крохмаль - це білий порошок, біополімер, що отримується з бульб картоплі. Має значно кращі та унікальні показники в порівнянні з аналогами (кукурудзяний, тапіоковий, рисовий, гороховий і тд.) Це універсальний і високоякісний вуглевод, який отримують з картоплі за допомогою ретельного та екологічно чистого процесу. Це дрібний білий порошок без запаху і смаку з винятковими зв'язуючими, загущувальними та гелеутворюючими властивостями. Відомий своєю чистотою, консистенцією та функціональністю, картопляний крохмаль знаходить широке застосування в різних галузях промисловості. Він має чудові згущувальні та зв'язувальні властивості, сприяє покращенню текстури та вмісту вологи в продуктах харчування, а також слугує безглютеновою альтернативою пшеничному борошну.

## Основні показники

№	НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКА	ФАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ
1.	Зовнішній вигляд	Однорідний порошок
2.	Колір	Білий з кристалічним блиском
3.	Білизна (колір від 100% білого), %	91-95
4.	Запах	Властивий крохмалю, без стороннього запаху
5.	Масова частка вологи, % не більше	20%
6.	Кислотність, см <sup>3</sup> /100г не більше	7,5
7.	Кількість крапель на 1 дм <sup>2</sup> , шт.	80
8.	Масова частка загального попелу, %, не більше	0,3
9.	Наявність інших видів або сортів крохмалю	Відсутні
10.	Масова частка сірчистого ангідриду (SO <sub>2</sub> ), %	Не виявлено
11.	В'язкість за Brabender, BU	1200 - 2000
12.	Вміст генно модифікованих організмів	Не виявлено
13.	Наявність металічних домішок	Не виявлено
14.	pH	6,5 - 7,5

## Вміст поживних речовин в 100 г

№	НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКА	ФАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ
15.	Енергетична цінність	318 ккал
16.	Жири	0 г
17.	з яких насичені	0 г
18.	Вуглеводи	79,5 г
19.	з яких цукри	0 г
20.	Білки	0 г
21.	Солі	0 г
22.	Волокна	0,5 г



Приватне Багатопрофільне Підприємство  
**ВИМАЛ**  
since 1992

Реєстрація: вул. Шевченка, 70, с. Дроздівка, Чернігівський район,  
Чернігівська область, Україна, 16331; ЄДРПОУ: 14224631



+38 050 313 30 50  
+38 050 313 30 70



Пошта: Інструментальна 5,  
Чернігів, Україна 14037



sekretar@vimal.ua

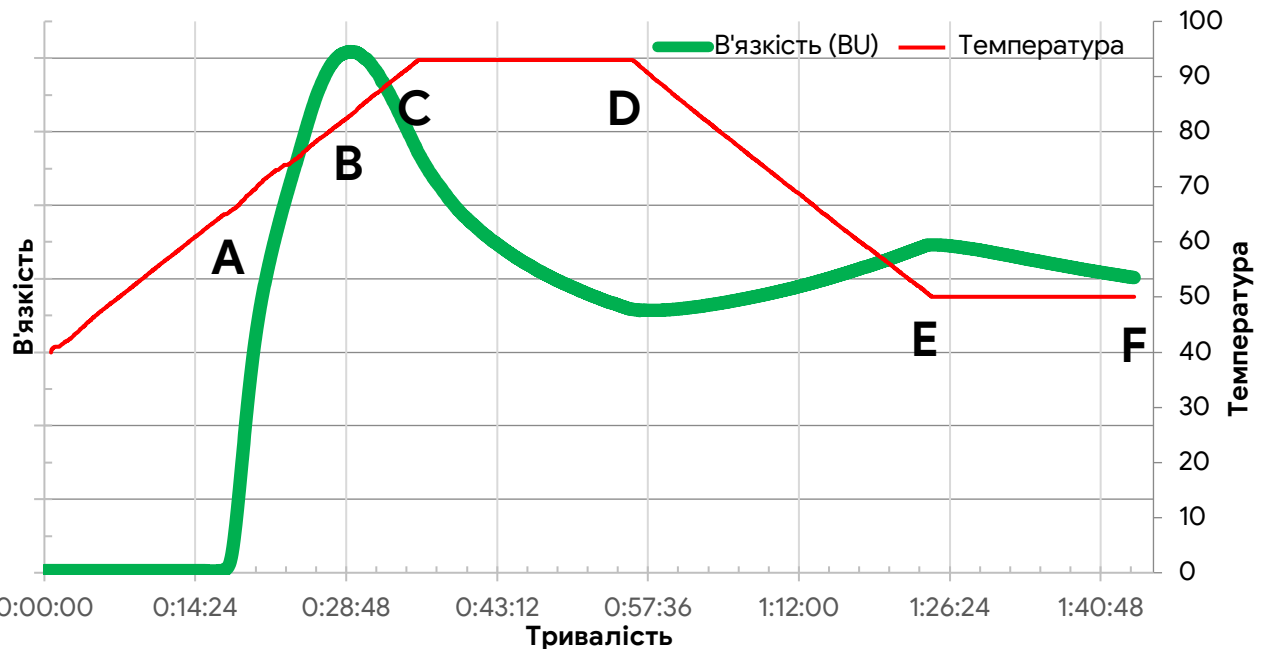
## Рівні токсичних елементів та радіонуклідів

№	НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКА	ФАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ
23.	Ртуть (Hg), мг/кг	<0,02
24.	Миш'як (As), мг/кг	<0,1
25.	Мідь (Cu), мг/кг	<10
26.	Свинець (Pb), мг/кг	<0,05
27.	Кадмій (Cd), мг/кг	<0,1
28.	Цинк (Zn), мг/кг	<30
29.	Стронцій 90, Бк/кг	<200
30.	Цезій 137, Бк/кг	<600

## Мікробіологічні показники

№	НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКА	ФАКТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ
31.	МАФАМ, КУО	<10000
32.	БГПК в 1 г	Відсутні
33.	Сальмонели в 25 г	Відсутні
34.	S. aureus в 1 г	Відсутні
35.	Плісняві гриби, КУО в 1 г	<250
36.	Дріжджі, КУО в 1 г	<100

## Усереднена віскограма за Брабендером (BU)



**A** Початок желатинізації

**B** Пікова в'язкість

**C** Початок періоду утримання

**D** Початок періоду охолодження

**F** Кінець остаточного періоду утримання

**E** Кінець періоду охолодження

**B-D** Падіння

**E-D** Затримка

### Метод аналізу в'язкості ISI 19-6e:

4% концентрацію суспензії готують з демінералізованою водою і тестують на віскозиметрі Brabender з голівкою 700 CMG, використовуючи температурний профіль + 1,5 °C/хв - 1,5 °C/хв і швидкість обертання шпинделя 75 об./хв.



Приватне Багатопрфільне Підприємство

**ВІМАЛ**

since 1992

Реєстрація: вул. Шевченка, 70, с. Дроздівка, Чернігівський район,  
Чернігівська область, Україна, 16331; ЄДРПОУ: 14224631



+38 050 313 30 50

+38 050 313 30 70



Пошта: Інструментальна 5,  
Чернігів, Україна 14037



sekretar@vimal.ua

## Крохмаль ВІМАЛ схвалений виробництвами наших клієнтів та незамінний в:

ПРОМИСЛОВІТЬ	ЗАСТОСУВАННЯ	ДІЯ
Харчова промисловість	Загущувач	Загущувач у супах, соусах, підливках тощо, надає харчовим продуктам прозорого, глянцевого вигляду
	Безглютенова випічка	Забезпечує структуру та вологу для хлібобулочних виробів
	М'ясопереробка/ковбаси	Покращує утримання води та стабільність білка, утримує форму та структуру продукту
	Рибні продукти	Зв'язуюча речовина в рибних пирогах і котлетах, панірування риби в паніровці або клярі, текстуризатор продуктів на основі сурімі, рибних ковбас, крабових паличок, рибних супів і соусів.
	Локшина/паста	Покращує текстуру та смак
	Кондитерські вироби	Використовується як желюючий агент, загущувач і стабілізатор, застосовується у виробництві цукерок, желе та жувальних гумок
	Напівфабрикати	Покращує текстуру та стабільність. Допомагає стабілізувати вміст води, запобігаючи синерезису (відділенню води)
Молочні вироби/замінники	Молочні вироби/замінники	Немолочні йогурти та сири, використовується завдяки своїм желюючим властивостям для забезпечення бажаної текстури та консистенції
	Покриття, панірування, кляр	Використовується в клярі та покриттях завдяки своїй здатності створювати хрустку скоринку під час смаження, а також допомагає запобігти поглинанню продуктом надмірної кількості олії
Фармацевтична промисловість	Дезинтегратор таблеток	Розчинник у фармацевтиці, допомагає таблеткам руйнуватися при контакті з вологою
Текстильна промисловість	Клей/адгезив/шліхтувальний агент	Шліхтування ниток для зміцнення пряжі та зменшення обривів під час процесу ткацтва
Паперова промисловість	Шліхтувальний агент	Обробка поверхні паперу для покращення всмоктування фарби та міцності паперу
Біопластик	Екологічне пакування	Біорозкладний та відновлюваний за своєю природою пластик, що використовується як заміник пакувального матеріалу
Косметика	Натуральний інгредієнт	Використовується в косметиці як натуральний інгредієнт завдяки своїм абсорбуючим властивостям





Приватне Багатопрофільне Підприємство

**ВИМАЛ**

since 1992

Реєстрація: вул. Шевченка, 70, с. Дроздівка, Чернігівський район,  
Чернігівська область, Україна, 16331; ЄДРПОУ: 14224631



+38 050 313 30 50

+38 050 313 30 70



Пошта: Інструментальна 5,  
Чернігів, Україна 14037



sekretar@vimal.ua

## Наші переваги

- **Досвід та спадщина:** Ми перший в Україні та найбільший виробник картопляного крохмалю з досвідом з 1992 року маючи якість виробництва за філософію.
- **В'язкість на максимум:** Маючи унікальне лабораторне обладнання з Німеччини ми можемо контролювати такий надважливий показник, як **в'язкість**. Купуючи наш продукт з середньою в'язкістю в 1400 BU ви використаєте його **вдвічі менше** ніж конкурентний продукт з в'язкістю в 700 BU.
- **Чистота та якість:** Наш картопляний крохмаль виробляється з картоплі вищого ґатунку, що забезпечує високу чистоту і виняткову якість, без будь-яких добавок або домішок. Це робить його ідеальним вибором для галузей, що потребують першокласних інгредієнтів, в тому числі фармацевтика та дитяче харчування.
- **Загущувальні та стабілізуючі властивості:** крохмаль ВИМАЛ має чудові згущувальні та стабілізуючі властивості, що робить його цінним інгредієнтом для створення різноманітних продуктів, таких як клеї, покриття та клейкі речовини.
- **Зв'язуюча міцність:** Сильні зв'язуючі властивості роблять крохмаль ВИМАЛ незамінним компонентом у виробництві паперу, гофрованого картону та інших паперових виробів, підвищуючи їхню структурну цілісність та експлуатаційні характеристики.
- **Плівкоутворювальні властивості:** Картопляний крохмаль ВИМАЛ створює міцні та гнучкі плівки при використанні у плівкоутворювальних процесах, наприклад, у виробництві біорозкладних пластиків та покриттів.
- **Желюючий агент:** Завдяки своїй желюючій здатності картопляний крохмаль від ВИМАЛ є важливим інгредієнтом у виробництві гелеподібних продуктів, включаючи десерти, фруктові начинки та желе.
- **Покращення текстури:** Додавання нашого картопляного крохмалю до харчових продуктів, фармацевтичних препаратів та засобів особистої гігієни покращує їхню текстуру та смакові якості, підвищуючи загальну привабливість продукту.
- **Безглютеновий та неалергенний:** Картопляний крохмаль по своїй природі не містить глютену чи жодних інших алергенів, що робить його придатним для людей з дієтичними обмеженнями та алергією.
- **Екологічно чисте та поновлюване джерело:** Отриманий з картоплі, відновлюваного та сталого ресурсу, наш картопляний крохмаль відповідає екологічно свідомим практикам та підтримує екологічні ініціативи.



## Пакування

Картопляний крохмаль ВИМАЛ запаковується у паперові мішки по 25 кг або пакети по 0,5 кг для роздрібних мереж. Ми ретельно слідкуємо за процесом упаковки і приділили цьому особливу увагу. Так, ми провели безліч тестів з більше ніж 100 видами мішків, поки не знайшли найкращий варіант. Як результат, ми запаковуємо крохмаль ВИМАЛ у мішки що виготовлені з унікального типу паперу, що дозволяє йому дихати під час зберігання та транспортування і в той же самий захищати від впливу навколишнього середовища. Як доказ, ви можете вільно кинути наш мішок з висоти людського росту без жодного ризику його пошкодження. Але навіть це не всі наші переваги у пакуванні, пакети по 0,5 кг можуть витримати вагу, що у 200 разів перевищує їх власну.





Приватне Багатопрфільне Підприємство  
**ВИМАЛ**  
since 1992

Реєстрація: вул. Шевченка, 70, с. Дроздівка, Чернігівський район,  
Чернігівська область, Україна, 16331; ЄДРПОУ: 14224631



+38 050 313 30 50  
+38 050 313 30 70



Пошта: Інструментальна 5,  
Чернігів, Україна 14037



sekretar@vimal.ua

## Зовнішній вигляд пакування крохмалю ВИМАЛ - 25кг



## Маркування

Дата виготовлення та термін придатності знаходяться на боковій стороні мішка. При необхідності, додаткове маркування замовника може бути виконане на спеціальному місці для етикетування, яке знаходиться на верхній або боковій стороні мішка. Маркування виконується прямим друком або шляхом нанесення наклейки.

Бокова сторона мішка



Верхня частина мішка



## Зберігання

Згідно ДСТУ 4286:2004 Зміна № 1 крохмаль картопляний зберігають за температури не вище ніж 40 °С. Не допустимо зберігання крохмалю разом з речовинами, що мають сильний запах, однак виробник рекомендує зберігати крохмаль в прохолодних сухих приміщеннях зі збереженням первинного пакування та уникати прямих контактів з сонячним промінням у місцях зберігання.

**Термін придатності 60 місяців.**