ezta agro

ПРОДУКТЫ ИЗ КАКАО
КАТАЛОГ

www.eztaagro.com

О компании
Ezta Agro

Ezta Agro - специализированная агропромышленная группа компаний, основанная в Турции в 2017 году и опирающаяся на более чем **32-летний отраслевой опыт.**

Сегодня подразделение **Ezta Agro По Производству Какао** специализируется исключительно на **выпуске какао-порошка и продуктов на основе какао**, изготавливаемых из тщательно отобранного **какао-жмыха** с использованием современных технологий переработки. Наша деятельность полностью сосредоточена на какао, что позволяет нам обеспечивать стабильное качество, полную прослеживаемость и высокий уровень надежности для наших международных партнеров.

Мы обслуживаем клиентов как на внутреннем, так и на международном рынках, предлагая высококачественные какао-ингредиенты, адаптированные для **пищевой, кондитерской, хлебопекарной, напитковой и промышленной пищевой отраслей**. Наша производственная философия основана на точности, безопасности пищевой продукции и соответствии международным стандартам.

Наша Миссия
Наша миссия - точно понимать потребности наших клиентов и поставлять **высококачественные какао-продукты**, соответствующие ожиданиям глобального рынка. Мы стремимся выстраивать **долгосрочные партнёрства**, основанные на прозрачности, техническом сотрудничестве и взаимном росте, обеспечивая устойчивое создание ценности через постоянный обмен знаниями и опытом.
Наше Видение

Наше видение - **стать надежным глобальным поставщиком какао-порошка и производных какао-продуктов**, признанным за:

- Стабильное качество продукции
- Соответствие международным стандартам
- Ответственное и устойчивое снабжение
- Гибкость производства, ориентированная на потребности клиентов

Мы поддерживаем производителей и экспортеров, предлагая какао-продукты, которые конкурируют не только по цене, но и по **качеству и стабильности, безопасности, а также по пригодности для потребления человеком**.

Наши производственные партнёры и поставщики работают под **сертификатами ISO и Halal**, и мы сотрудничаем исключительно с ведущими игроками отрасли, которые разделяют нашу приверженность качеству и стабильности на каждом этапе производства.

Желаем вам более здорового и счастливого мира.
С наилучшими пожеланиями,
Ezta Agro

COCOA ПРОДУКТЫ

О КАКАО

Какао растёт в тропической зоне, расположенной примерно в **20 градусах к северу и к югу от экватора**, которая обычно называется «какао-поясом».

Сорт **Forastero** сегодня является самым широко культивируемым деревом какао. Среди ведущих регионов по производству какао в мире - **Кот-д'Ивуар, Гана и Индонезия**. Ботаническое название Theobroma cacao означает «пища богов» и происходит из Латинской Америки, где какао исторически ценилось древними цивилизациями, такими как Ацтеки.

Деревья какао прекрасно развиваются в **тёплом, влажном климате** с хорошо дренированной, плодородной почвой и регулярными осадками.

Какао обычно собирают **дважды в год**. После сбора какао-бобы извлекаются из стручков. Затем бобы подвергаются **естественной ферментации**, обычно накрываясь банановыми листьями или помещаясь в деревянные ящики. Во время ферментации, которая длится **3-7 дней**, внутренняя температура может достигать **45-50°C**, что позволяет уменьшить горечь и развить характерные предшественники вкуса какао.

После ферментации бобы **сушат на солнце примерно 5-7 дней**, пока влажность не снизится до около **7-8%**, что приводит к значительной потере веса и повышению стабильности при хранении. Ферментация и сушка являются наиболее важными этапами, определяющими качество какао-бобов.

После сушки бобы подвергаются обработке с использованием **современных промышленных методов**, включая очистку, обжарку, измельчение и рафинирование. Какао-порошок получают путём измельчения какао-массы после частичного удаления какао-масла.

Какао естественным образом содержит **минералы, такие как магний, железо, калий и кальций**, а также является источником **пищевых волокон**. Оно также содержит **флавоноиды**, известные своими антиоксидантными свойствами. Продукты из какао включают природные ненасыщенные жирные кислоты.

Научные исследования показывают, что флавоноиды какао могут способствовать **поддержанию здоровья сердечно-сосудистой системы** при потреблении в составе сбалансированной диеты.

Наша компания работает с **годовой перерабатывающей мощностью 2 000 тонн**, используя контролируемую смесь **какао-бобов индонезийского, ивуарийского и ганского** происхождения для обеспечения стабильного качества и вкусового профиля.

Наши поставщики сертифицированы в соответствии со стандартами безопасности пищевой продукции **ISO 22000 и Halal**.

Какао-масло, получаемое в процессе переработки какао, является одним из самых ценных растительных жиров в мире. Оно широко используется не только при производстве премиального шоколада, но и **в косметической и фармацевтической промышленности** благодаря своей стабильности и функциональным свойствам.

COCOA ПРОДУКТЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ КАКАО-ПОРОШКА

global foodline

КАЧЕСТВО	Продукт пригоден для **потребления человеком** и соответствует **требованиям пищевого качества**. Продукт **не содержит ГМО и свободен от добавленных аллергенных веществ** в соответствии с требованиями ЕС и Кодекса Алиментариус. Продукт производится на предприятии, сертифицированном по системам управления безопасностью пищевой продукции и качеством **ISO 22000 и ISO 9001**.
Условия Хранения И Срок Годности	Продукт следует хранить в **чистом, сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей**, влаги и сильных запахов. При хранении в рекомендованных условиях и **в оригинальной неповрежденной упаковке**. Срок годности составляет 24 месяца с даты производства.
УПАКОВКА	Продукт поставляется в **многослойных крафт-мешках по 25 кг (3 слоя) с внутренней пищевой полиэтиленовой вставкой**, соответствующей **международным стандартам упаковки пищевых продуктов**. Каждая упаковка имеет правильную маркировку с указанием **названия продукта, номера партии, веса нетто, даты производства, срока годности и инструкций по хранению**.

ВЫСШИЙ (ПРЕМИУМ) СОРТ

Параметры	Global GF-A	Global GF-N
Вид Продукта	Алкализированный Какао Порошок – Премиум Качество	Натуральный Какао Порошок – Премиум Качество
Вкус	Характерный вкус какао, без посторонних запахов и посторонних привкусов	Характерный вкус какао, без посторонних запахов и привкусов
Цвет	Тёмно-Коричневый	Светло-Коричневый
Содержание Жира	10–12 %	10–12 %
pH (20 °C, ±0.3)	7.5–8.0	5.1–6.0
Свободные Жирные Кислоты (в пересчёте на олеиновую кислоту)	≤ 1.75 %	≤ 1.75 %
Размер Частиц (Ситовый Анализ)	≥ 98,5–99,99 % проходит через сито 75 мкм (200 меш)	≥ 98,5–99,99 % просеянного через сито 75 мкм (200 меш)
Влажность	4.5–5.0 %	4.5–5.0 %
Микробиологические Характеристики		
Общее Количество Микроорганизмов	< 5,000 КОЕ/г	< 5,000 КОЕ/г
Сальмонелла (в 375 г)	Отсутствует	Отсутствует
E. coli	Отсутствует	Отсутствует
Колиформные Бактерии	Отсутствует	Отсутствует
Дрожжи	< 50 КОЕ/г	< 50 КОЕ/г
Плесень	< 50 КОЕ/г	< 50 КОЕ/г
	Алкализированный Какао Порошок – Премиум Качество	Натуральный Какао Порошок – Премиум Качество

natural, safe and health–friendly

ezta agro

COCOA ПРОДУКТЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ КАКАО-ПОРОШКА

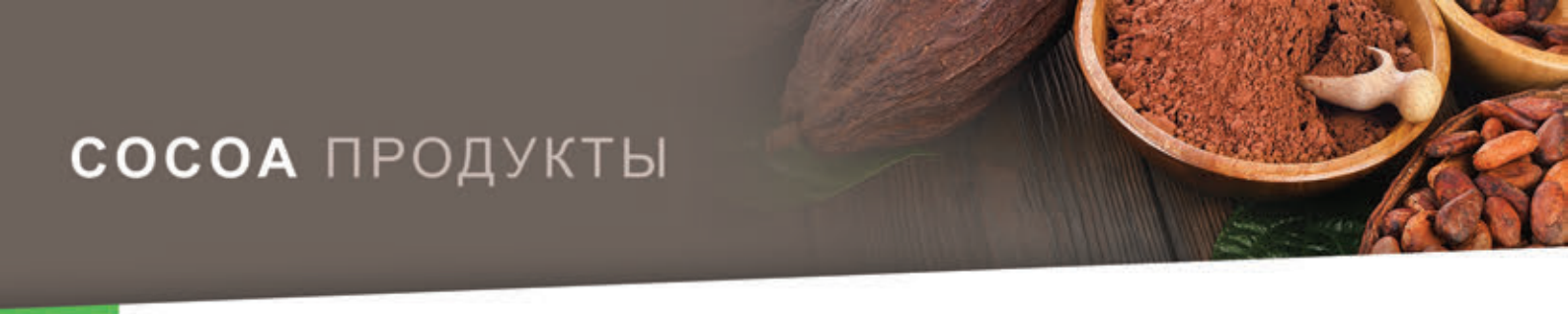
КАЧЕСТВО	Продукт пригоден для **потребления человеком** и соответствует **требованиям пищевого качества**. Продукт **не содержит ГМО и свободен от добавленных аллергенных веществ** в соответствии с требованиями ЕС и Кодекса Алиментариус. Продукт производится на предприятии, сертифицированном по системам управления безопасностью пищевой продукции и качеством **ISO 22000 и ISO 9001**.
Условия Хранения И Срок Годности	Продукт следует хранить в **чистом, сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей**, влаги и сильных запахов. При хранении в рекомендованных условиях и **в оригинальной неповрежденной упаковке**. Срок годности составляет 24 месяца с даты производства.
УПАКОВКА	Продукт поставляется в **многослойных крафт-мешках по 25 кг (3 слоя) с внутренней пищевой полиэтиленовой вставкой**, соответствующей **международным стандартам упаковки пищевых продуктов**. Каждая упаковка имеет правильную маркировку с указанием **названия продукта, номера партии, веса нетто, даты производства, срока годности и инструкций по хранению**.

СТАНДАРТНЫЙ (СРЕДНИЙ) СОРТ

Параметры	**EZT-ALK-S**	**EZT-NAT-S**
Вид Продукта	Алкализированный Какао Порошок – Стандартный Сорт	Натуральный Какао Порошок – Стандартный Сорт
Вкус	Характерный Вкус Какао, Без Посторонних Запахов	Характерный Вкус Какао, Без Посторонних Запахов
Цвет	Тёмно-Коричневый	Светло-Коричневый
Содержание Жира	10–12 %	10–12 %
pH (±0.3)	7.25 – 7.50	5.1–6.0
Свободные Жирные Кислоты (в пересчёте на олеиновую кислоту)	Макс. 1,75 %	Макс. 1,75 %
Размер Частиц / Грануляция	Мин. 98,5–99,00 % проходит через заданное сито	Мин. 98,0–99,00 % проходит через заданное сито
Влажность	Макс. 5,0 %	4.5–5.0 %
Микробиологические Характеристики		
Общее Количество Микроорганизмов	< 5,000 КОЕ/г	< 5,000 КОЕ/г
Сальмонелла (375 г)	Отсутствует	Отсутствует
E. coli	Отсутствует	Отсутствует
Колиформные Бактерии	Отсутствует	Отсутствует
Дрожжи	< 50 КОЕ/г	< 50 КОЕ/г
Плесень	< 50 КОЕ/г	< 50 КОЕ/г
	Алкализированный Какао Порошок – Стандартный Сорт	Натуральный Какао Порошок – Стандартный Сорт

natural, safe and health–friendly

ezta agro



COCOA ПРОДУКТЫ

Какао-Масло

Какао-масло является ключевым сырьем для шоколадной промышленности, получаемым из тщательно отобранных какао-бобов с использованием современных технологий переработки. Поставляется в виде прессованного и обезвоженного масла.

Применение: Шоколад, Кондитерские Изделия, Выпечка, Косметика
Особенности: Стабильный Профиль Плавления · Нейтральный Вкус Стабильное Качество

Какао-Масса

Наш ассортимент какао-массы включает широкий выбор какао-масс с различными вкусовыми характеристиками, получаемыми с помощью контролируемой обжарки и индивидуальных процессов смешивания.

Применение: Производство Шоколада, Производство Какао-Порошка, Начинки
Особенности: Индивидуальные Степени Обжарки · Полный Вкус Какао · Стабильная Вязкость

натуральный, безопасный и полезный для здоровья

natural, safe and health–friendly

ezta agro

ezta agro

www.eztaagro.com
info@eztaagro.com

Турция (Головной офис и производство):
Район Fevzi Çakmak,
Промышленная зона Elit, ул. 107558, № 1/R,
Каратая, Конья, Турция.

Германия (Филиал и складской комплекс):
GLOBAL FOODLINE GmbH
Филиал и складской логистический центр
Mengesstraße 10,
35423 Lich, Германия.

global foodline | Dr. Akyol | SIMCO