



СХАО «БЕЛОРУЧЕНСКОЕ»

КАТАЛОГ **яичной продукции**



от БЕЛОРУЧЬЯ с Любовью!

Куриное яйцо - ценный продукт питания, доступный и востребованный всеми слоями населения. Редкое сочетание натуральности, полезности и безопасности позволили яйцу стать эталоном пищевой ценности, поэтому в меню современного человека куриное яйцо заняло прочное и постоянное место.

Яйцо - кладезь витаминов и минералов. Все компоненты яйца (белок, желток и скорлупа) полезны как вместе, так и порознь. В курином яйце содержится 7.7 грамма жироб, при этом 3.5 грамма - мононенасыщенных, которые очень полезны для сердца, 1.7 грамма - полиненасыщенных и только 2 грамма насыщенных жироб. Такую комбинацию можно найти только в лососевых рыбах и макрели. Что же касается холестерина, то в яйце его в два раза меньше, чем в красной икре, а витамина А и Е больше. Вообще в яйце - 12 основных витаминов, в том числе и холин. А по содержанию витамина D оно уступает только рыбьему жиру.

Диетологи рекомендуют есть яйца тем, кто желает похудеть, так как яйцо - низкокалорийный продукт, в котором 96% минералов, фосфор, медь, кобальт и т.д., фолиевая кислота и незаменимые аминокислоты.



СХАО «Белореченское» - ведущий производитель куриного яйца в регионе. Предприятие производит куриное яйцо согласно требованиям ГОСТ и по собственному разработанному техническому условию. Куриное яйцо по ТУ является функциональным продуктом, т.к. обладает рядом полезных свойств.

Куриное яйцо от СХАО «Белореченское» неоднократно завоевывало награды и медали на местных, региональных и международных выставочных площадках за высокие потребительские свойства и качества.

SANOVO OptiGrader 600 STAALKAT











Заботясь о своем здоровье, каждый потребитель задает вопросы:
«Чья это продукция?»,
«Где она произведена?»
«Чем отличается от другой подобной?»



Мы ответили на Ваши вопросы:
фирменный знак СХАО «Белореченское» , который мы нанесли на свою продукцию – куриное яйцо, – является знаком качества и отличием продукции нашей марки от продукции других производителей.

Почему нужно выбирать Белореченские яйца:

Белореченское яйцо отличается тем, что на протяжении всего цикла производства этот продукт находится под строгим наблюдением специалистов:

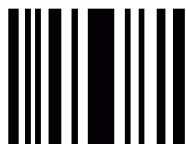
-  белореченское яйцо получают от высококачественной птицы кросса «Декалб Белый», которую с рождения оберегают от инфекций и вирусов, содержат в условиях, исключающих риск заболеваний, ведь здоровый продукт можно получить только от здоровой птицы;
-  белореченская птица питается исключительно сбалансированными кормами собственного производства, содержится в цехах с современным немецким оборудованием, которое позволяет обеспечивать чистоту мест содержания;
-  сбор яиц происходит по роликовым лентам, что хорошо сказывается на состоянии скорлупы;
-  сортировка яиц происходит через установку STAALCAT, которая просеивает каждую трещинку на скорлупе и отсортировывает поврежденный продукт;
-  осуществляется 100% обоскопирование содержимого яйца, т.е. нестандарт исключается;
-  маркировка: дата, категория яиц, макро-микроэлементы и/или витамины,  логотип предприятия наносится на яйцо капельно-струйным методом, что гарантирует свежесть и защищает от подделок;
-  выгодное географическое положение птицефабрики – вблизи крупнейших городов региона – позволяет быстро доставлять свежее диетическое яйцо в места продаж.

Яйцо – это чудесное творение природы, кладезь питательных веществ, полноценный диетический продукт для человека, поэтому питайтесь правильно и всегда начинайте день с белого яйца от сельхозпредприятия «Белореченское»!

Содержание:

- Условные обозначения. 6
- Яйца куриные пищевые **ДИЕТИЧЕСКИЕ**. 7
- Яйца куриные пищевые **СТОЛОВЫЕ**. 8
- Яйца куриные пищевые диетические «**ДОМАШНИЕ** - «Белоречье». 9
- Яйца куриные пищевые столовые «**ДОМАШНИЕ** - «Белоречье». 10
- Яйца куриные пищевые столовые «**ОСОБЫЕ**, обогащенные вит. Е». 11
- Яйца куриные пищевые столовые «**ОСОБЫЕ**, обогащенные **СЕЛЕНОМ**». . . 12
- Яйца куриные пищевые столовые «**ОСОБЫЕ**, обогащенные **ЙОДОМ**». . . 13
- Яйца куриные пищевые столовые «**ЯЙЦО МОЛОДОЙ КУРОЧКИ**». 14
- Сухой яичный меланж. 15
- Жидкий яичный меланж. 16

Условные обозначения:



штрих-код

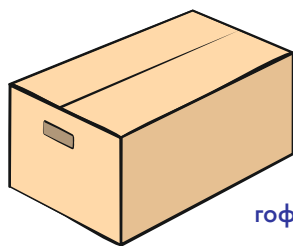


срок годности

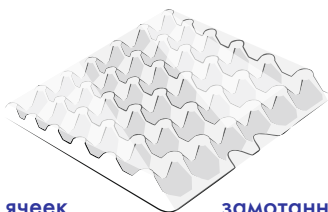


вес яйца

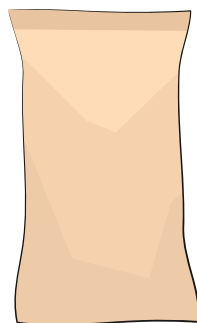
Транспортная тара с обозначением вложимости продукции



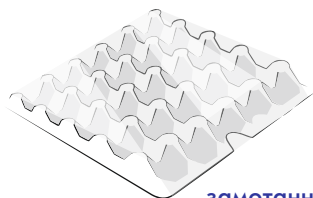
гофрокоробка на 12 ячеек



ячейка бумажная,
замотанная пищевой плёнкой
(вместимость яиц - 30 шт.)



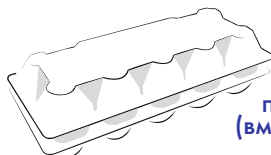
бумажный мешок с
полиэтиленовым
вкладышем, 15 кг.



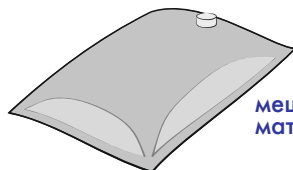
ячейка бумажная,
замотанная пищевой плёнкой
(вместимость яиц - 20 шт.)



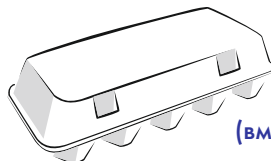
прозрачный пакет
с zip-замком, 0,5 кг



пластиковый контейнер
(вместимость яиц - 10 шт.)



мешок из полимерного
материала, 20 литров



бумажный контейнер
(вместимость яиц - 10 шт.)

Яйца куриные пищевые ДИЕТИЧЕСКИЕ



Куриные пищевые яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на диетические и столовые.
Куриное яйцо считается «диетическим» с момента снесения до 7 суток.

157 ккал/657 кДж

ГОСТ 31654-2012

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 12,7 г., жиры - 11,5 г., углеводы - 0,7 г.

ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ 75 гр. и выше



ОТБОРНОЙ КАТЕГОРИИ 65 гр.- 74,9 гр.



ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ 55 гр.- 64,9 гр.



ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ 45 гр.- 54,9 гр.



ТРЕТЬЕЙ КАТЕГОРИИ 35 гр.- 44,9 гр.



Яйца куриные пищевые СТОЛОВЫЕ



По истечению 7 суток яйцо «диетическое» переходит в категорию «столовое» и может храниться до 25 суток, при температуре от 0°C до + 20°C.

157 ккал/657 кДж

ГОСТ 31654-2012

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 12,7 г., жиры - 11,5 г., углеводы - 0,7 г.

ОТБОРНОЙ КАТЕГОРИИ 65 гр.- 74,9 гр.



240 шт. яиц
12 ячеек



10 шт. яиц

||||| 460 700 350 945 3

ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ 55 гр.- 64,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



10 шт. яиц

||||| 460 700 350 935 4

ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ 45 гр.- 54,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



10 шт. яиц

||||| 460 700 350 937 8

ТРЕТЬЕЙ КАТЕГОРИИ 35 гр.- 44,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек

Яйца куриные пищевые диетические «ДОМАШНИЕ-«Белоречье»»



От молодых племенных курочек получают элитные яйца. У этих курочек особые условия содержания и кормления. На каждом таком яйце стоит маркировка – маленький домик, которая является знаком качества.

157 ккал/657 кДж



ТУ 9840-007-01673787-2016

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 12,7 г., жиры - 11,5 г., углеводы - 0,7 г.



ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ

75 гр. и выше



240 шт. яиц
12 ячеек



7 суток

ОТБОРНОЙ КАТЕГОРИИ

65 гр.- 74,9 гр.



240 шт. яиц
12 ячеек



10 шт. яиц

460 700 350 347 5



7 суток

ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ

55 гр.- 64,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



10 шт. яиц

460 700 350 348 2



7 суток

ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ

45 гр.- 54,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



10 шт. яиц

460 700 350 349 9



7 суток

ТРЕТЬЕЙ КАТЕГОРИИ

35 гр.- 44,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



7 суток

Яйца куриные пищевые столовые «ДОМАШНИЕ-«Белоречье»»



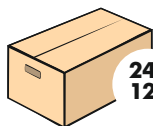
От молодых племенных курочек получают элитные яйца. У этих курочек особые условия содержания и кормления. На каждом таком яйце стоит маркировка – маленький домик, которая является знаком качества.

157 ккал/657 кДж

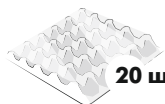
ТУ 9840-007-01673787-2016

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 12,7 г., жиры - 11,5 г., углеводы - 0,7 г.

ОТБОРНОЙ КАТЕГОРИИ 65 гр.- 74,9 гр.



240 шт. яиц
12 ячеек



20 шт. яиц

||||| 460 700 350 456 4



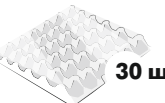
10 шт. яиц

||||| 460 700 350 484 7

ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ 55 гр.- 64,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



30 шт. яиц

||||| 460 700 350 457 1



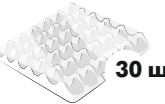
10 шт. яиц

||||| 460 700 350 485 4

ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ 45 гр.- 54,9 гр.

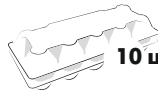


360 шт. яиц
12 ячеек



30 шт. яиц

||||| 460 700 350 458 8



10 шт. яиц

||||| 460 700 350 486 1

ТРЕТЬЕЙ КАТЕГОРИИ 35 гр.- 44,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек

Яйца куриные пищевые столовые «ОСОБЫЕ, обогащенные вит. Е»



Яйцо с витамином Е от СХАО «Белореченское» удивительный продукт. Витамин Е способствует развитию организма, участвует в обмене веществ, влияет на половую активность и рост человека.

157 ккал/657 кДж

ТУ 9840-007-01673787-2016

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 12,7 г., жиры - 11,5 г., углеводы - 0,7 г., витамин Е - 4,4 мкг.

ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ  55 гр.- 64,9 гр.



10 шт. яиц



25 суток

||||| 460 700 350 497 7



Яйца куриные пищевые столовые «ОСОБЫЕ, обогащенные СЕЛЕНОМ»



Научно доказано, что селен способствует повышению иммунитета и предотвращает развитие опухолей, в том числе злокачественных, оказывает стимулирующее действие на обменные процессы и репродуктивную функцию.

157 ккал/657 кДж

ТУ 9840-007-01673787-2016



Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 11,9 г., жиры - 13,1 г.,
углеводы - 0,7 г., селен - 12 мкг.

ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ  55 гр.- 64,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



25 суток



10 шт. яиц

460 700 350 871 5

ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ  45 гр.- 54,9 гр.



360 шт. яиц
12 ячеек



25 суток



Яйца куриные пищевые столовые «ОСОБЫЕ, обогащенные йодом»



Йод – этот микроэлемент напрямую влияет на стимулирование мозговой деятельности. Йод обеспечивает организм большей энергией, способствует росту, облегчает соблюдение диеты за счет сжигания избыточного жира, активизирует умственную работу, гарантирует здоровье зубам, коже, ногтям, волосам. Рекомендуем употреблять жителям нашего региона!

157 ккал/657 кДж

ТУ 9840-007-01673787-2016

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 11,9 г., жиры - 13,1 г., углеводы - 0,7 г., йод - 10 мкг.



ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ  **55 гр.- 64,9 гр.**



25 суток



10 шт. яиц

460 700 350 501 1



Яйца куриные пищевые столовые ЯЙЦО МОЛОДОЙ КУРОЧКИ



Важно - чем яйцо меньше, тем больше в нем полезных свойств. Яйцо молодой здоровой птицы содержит витамины (А, Е, К, группы В, витамин D), макро и микроэлементы, белки, необходимые для здоровья и роста молодого организма. Именно поэтому специалисты рекомендуют включить яйцо молодой курочки в рацион питания малышей.

ТУ 9840-007-01673787-2016

157 ккал/657 кДж



Пищевая ценность в 100 г. продукта:
 белки - 12,7 г., жиры - 11,5 г.
 Содержание витаминов и микроэлементов на 100 г.:
 А - не менее 0,4 мкг.,
 D - не менее 0,007 мкг.,
 Е - не менее 4,4 мкг.



ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ  45 гр.- 54,9 гр.



10 шт. яиц



25 суток

460 700 350 808 1



Сухой яичный МЕЛАНЖ

Сухой яичный меланж – универсальный, недорогой источник белка и других биологически активных веществ, жизненно необходимых для каждого человека. Его можно хранить в течение двух лет, и при этом его качество не меняется.

Одна столовая ложка яичного порошка заменяет 4-5 яиц, а в одном килограмме продукта содержится 93 яйца.

542 ккал/2269 кДж

ГОСТ 30363-2013

Состав: яичный меланж

Пищевая ценность в 100 г. продукта:

белки - 45,0 г., жиры - 38,0 г., углеводы - 5,0 г.



15 кг



0.5 кг



(+0°C +20°C)
6 месяцев



(+0°C +4°C)
24 месяца

460 700 350 504 2 (0.5 кг)



Жидкий яичный МЕЛАНЖ

Жидкий яичный меланж представляет собой однородную смесь белка и желтка в естественном соотношении без посторонних примесей, без осколков скорлупы и плёнок, прошедшая специальную термическую обработку.

Меланж яичный жидкий – это прекрасная альтернатива свежему яйцу, сохраняющая все биологические свойства и питательные вещества.

Пастеризованный яичный меланж в замороженном состоянии при температуре -18°C может храниться до 15 месяцев. Важно то, что пастеризованный яичный меланж при замораживании практически не теряет своих свойств.

Основные полезные вещества в нем – белки, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины и минералы – не распадаются при замораживании и при употреблении растопленного меланжа практически в неизменном виде попадают в блюда.

Яичный меланж обладает превосходными вкусовыми качествами и полностью сохраняет органолептические и физико-химические свойства жидких яиц, а также их пенообразующую и эмульгирующую способности.

135 ккал/565 кДж

ГОСТ 30363-2013

охлажденный
замороженный

Пищевая ценность в 100 г. продукта:
белки - 10,0 г., жиры - 10,0 г., углеводы - 1,2 г.

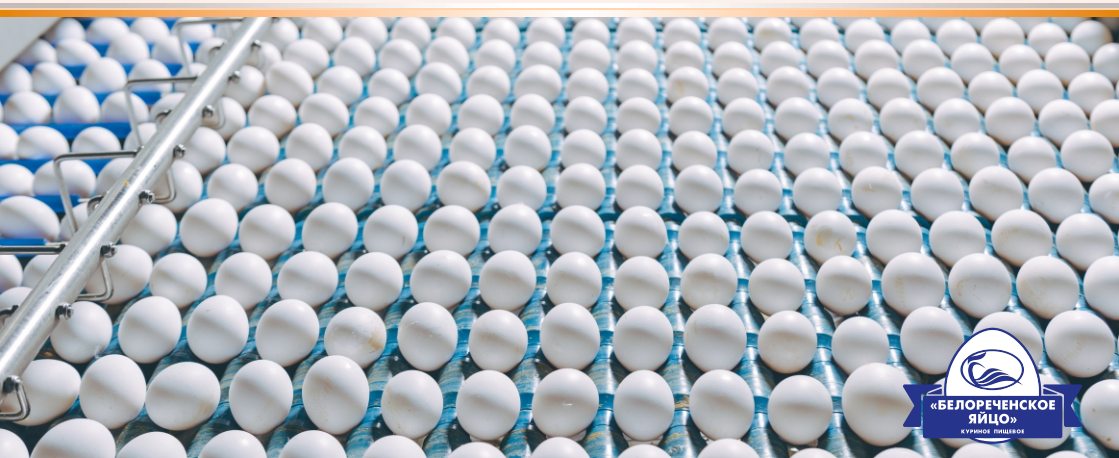




**Сельскохозяйственное акционерное общество
«Белореченское»**

**665479, Российская Федерация, Иркутская область,
Усольский муниципальный район,
городское поселение Белореченское,
территория СХАО «Белореченское», здание 2**

тел.: 8 (39543) 505-82, e-mail: mail@belor.ru



МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ:



Белоречье



Белоречье



СХАО Белореченское



www.belor.ru



BELOR.RU

2025