



## СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

115093, Москва, 1-й Щипковский пер., д.20

Тел/факс (499) 787-72-06,

E-mail: [souz\\_sppi@mail.ru](mailto:souz_sppi@mail.ru)

Член Торгово-промышленной палаты Российской Федерации

Исх. № 08/047

от 14 августа 201 8 г.

В отношении инвестиционного проекта по производству пектина в Волгоградской области, направленным запросом от 07.08.2018 исх.№ б/н

ООО «ТРАНСИНВЕСТ»

Директору Малышеву С.Г.

Уважаемый Сергей Георгиевич!

В соответствии с направленным запросом от 07.08.2018 исх.№ б/н в части оказания содействия поддержке в реализации инвестиционного проекта по производству пектина в Волгоградской области, Союз Производителей Пищевых Ингредиентов в рамках компетенции сообщает следующее.

Производство пектина, как товарной продукции, соответствующей коду ТНВЭД 1302201000 (ОКПД2 - 10.89.15) на сегодняшний день отсутствует в РФ и ЕАЭС.

Нормативными документами, определяющими пектин как категорию продукции, сегодня являются: Межгосударственный ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия (переиздание 2004г); Национальный ГОСТ Р 51806-2001 Пектин. Термины и определения (с Изменением N 1);

Сравнительная спецификация пектина в международном законодательстве представлена в приложении к письму.

Анализ данных документов позволяет подразделить промышленные пектины на категории – стандартизированный пектин (Е440, высокой степени этерификации), модифицированный пектин (МРС, низкой и средней этерификации) и чистые пектины (содержание пектина 88-92%, влажность 8-12%, применяется в основном для фармацевтического назначения или последующей модификации или получения стандартизированных пектинов).

По данным ФТС объем импорта пектина (стандартизированного Е440 высоко этерифицированного) по итогам 2017 г. составил 3850 тонн, хотя в 2016г. составил 4 800 тонн на сумму 61,4 млн \$ или 3,684 млрд руб, по сравнению с 2015 г. – 1 446 тонн, рост объема потребления в пищевой промышленности (в основном) по отношению к 2015г - в три раза. В фармацевтической и медицинской промышленности в РФ также сегодня применяется стандартизированный пектин Е440, в силу отсутствия нормирования и практики применения чистого пектина и модифицированного. Данные приведены только по ФТС РФ, без учета данных Р.Беларусь и Р.Казахстан, возможно в рамках ЕАЭС цифра импорта пектина будет значительно выше.

В отношении вопросов востребованности пектина и волокон в промышленности, удовлетворения текущего и потенциального спроса, потенциала роста потребления, в случае открытия в РФ собственного производства, оказания содействия в заключении договора «О намерении» с потребителями:

- безусловно пектин и волокна являются востребованным продуктом, спрос на который удовлетворяется за счет импортных поставок ведущих производителей - CP KELCO, CARGILL, HERBSTREINT&FOX KG, YANTAI ANDRE PECTIN CO LTD (цитрусовые и яблочные пектины в объеме 800-1000 тонн ежегодно от каждой компании); DANISCO и DUPONT NUTRITION AND BIOSCIENCES, DANGSHAN HAISHENG PECTIN CO LTD и GAN SHMUEL FOODS LTD, ROQUETTE (цитрусовые и яблочные пектины в объеме 60-250 тонн ежегодно от каждой компании), следовательно спрос есть, текущая емкость рынка составляет порядка 5 тыс.тонн;

- в части потенциала роста рынка, не совсем правильно рассматривать только рост внутреннего потребления, проект должен быть ориентирован и на экспорт продукции, так как рынок пектина достаточно узкий, а продукт является нишевым и сильно зависимым от сырьевой составляющей. Так по итогам 2017 г. мировое производство пектина оценивалось в 67 тыс. тонн. Развитие внутреннего потребления возможно только через развитие сегментов потребления – пищевая, фармацевтическая, косметическая промышленности;

- в части предпринимаемых Вами усилий в направлении заключения договоров «О намерении» с потребителями – считаем, что такого рода усилия не приведут к результату по причине отсутствия опытных образцов продукции - такие условия устанавливает рынок и корпоративной политики дистрибьютеров. Опытные образцы необходимы и для оценки эффективности технологии, но, по нашему мнению, их получение должно происходить в рамках реализации инвестиционного проекта, и являться одной из стадий проекта, так как полученные образцы должны пройти процедуры оценки и подтверждения соответствия по установленному порядку, в том числе подтверждение заявленных свойств и характеристик, и только после можно говорить о начале процесса выхода на рынок и работе с предприятиями;

Основным источником сырья для промышленного производства пектина является яблочный и цитрусовый жом, реже – свекловичный жом (некоторые производства в Европе). Также известны и не традиционные источники сырья для производства пектина – арбуз, тыква, семенная чаша подсолнечника. Учитывая, что пектин является растительным полисахаридом, он присутствует во всем растительном сырье, вопрос рациональности и эффективности его выделения в промышленных масштабах базируется исключительно на трех сырьевых источниках – яблоки, цитрусовые, сахарная свекла, при этом главным фактором остается сортность и селекция видов исходного сырья по содержанию пектиновых веществ.

Существуют десятки видов промышленных спецификаций пектинов, индивидуальные по технологическим функциям и параметрам для определенных целей и объектов применения. Например, пектины делятся на высокоэтерифицированные / низкоэтерифицированные, желирующие при высокой или при комнатной температурах, амидированный / неамидированный и т. д. Для получения стандартизированного пектина высокой и средней степени этерификации используют цитрусовый и яблочный жом. Из жома сахарной свеклы получают низкоэтерифицированный пектин. Различные пектины, учитывая их технологические свойства, по-разному применяются в кондитерской, хлебобулочной, консервной, фармацевтической промышленности. Рынок ингредиентов по сегменту пектинов является дефицитным и все виды пектинов им востребованы.

Из высоко – и – низкоэтерифицированного пектина можно получить модифицированный пектин (международная аббревиатура МСР), применимый за рубежом как в качестве композита с другими лекарственными средствами, так и как лекарственное средство при лечении, в частности, онкологических заболеваний. При этом необходимо понимать, что извлеченный из сырья пектин как компонент не является товаром.

Рынком востребованы пектины, со свойствами, достигаемыми либо путём смешивания пектинов из разного исходного сырья, либо путём добавления композитов в пектин из единственного сырья.

Если исходить из классической технологии получения пектина:

Сырье для пектинового производства, должно быть выращено только индустриально, поэтому подготовка и проработка вопроса сырьевой базы актуальна и требует стимуляции сельхоз. предприятий/производителей при подготовке и реализации проекта.

1 тонна "условного" пектина «по классике» - 4 тонны яблочных выжимок (примерно 65-70 тонн яблок), 750 л. спирта, соляная кислота (90) и сернистый ангидрид (20), и кизельгур. Производство мощностью ниже 5000 тонн не эффективно планировать, если исходить из загрузки 30-40% (т.е. 2,000 тыс. тонн в год), то сырья должно быть около 8,000 тыс. тн. выжимок исключительного качества! это около 130 млн. тонн яблок сырья! и 1,5 млн. литров спирта и т.д.

Эффективность технологии получения пектина базируется на качестве исходного сырья, технологии и оборудовании. Сегодня существуют технологии и бесспиртового получения пектина. По мнению экспертов, получение пектина с использованием этилового спирта становится рентабельным при производстве от 1500 тонн пектина в год и выше. Соотношение

производительности пектина, количество используемого этилового спирта и рентабельности определяется только технологией и оборудованием.

При получении "условного" пектина из свекловичного жома расход сырья немного другой, но практика получения высокоэтерифицированного пектина или продукт данных технологий не имели опыта обращения и применения на территории РФ!

На 1 т. такого продукта нужно примерно 3 тонны сух.свекловичного жома.

В отношении инвестиционной емкости проекта по производству пектина в Волгоградской области при указанной мощности (стандартный пектин – 134 тонны, чистый пектин 67 тонн, волокна – 106 тонн) – возможно, ее будет достаточно для реализации предлагаемой финансовой модели, но считаем что для оптимального развития и выхода на рынок, проектная мощность должна быть не менее 1000 тонн в год по основному продукту, с учетом стоимости технологии и оборудования для обеспечения эффективности и экологизации, и обязательным наличием межотраслевой кооперации (договорных отношений в части выращивания сырья, переработка сырья в жом, производство пектина и реализация).

Безусловно, наличие высокотехнологичного пектинового производства в РФ имеет стратегический характер, как с позиций продовольственной безопасности, так и с целью развития глубокой переработки растительного сырья и вторичных сырьевых ресурсов, и экспортного ориентирования АПК. Наличие «сильного» проработанного проекта, имеющего понятную инвестиционную привлекательность, и главное, группу инвесторов, готовых приступить к его реализации, за счет собственных средств или с привлечением мер государственной поддержки, безусловно найдет воплощение. В отношении мер государственной поддержки, сегодня существует достаточно инструментов, и если для реализации такого ёмкого по технологии и инвестициям проекта потребуются дополнительные меры, обсуждение и формирование их возможно только при наличии проекта высокой степени готовности.

С уважением,  
Исполнительный директор



П.А. Семенова

Приложение к письму - Сравнительная спецификация пектина в международной практике

# Regulations for Purity Requirements of Pectins.

International Specification	EU E 440 (i) Pectin	EU E 440 (ii) amidated Pectin	FAO/WHO JECFA Pectins	FDA/FCC Pectins	USP Pectin
1. Loss on drying	max. 12 %	max. 12 %	max. 12 %	max. 12 %	max. 10 %
2. Acid-insoluble ash (3 n HCL)	max. 1 %	max. 1 %	max. 1 %	max. 1 %	–
3. Total insolubles	–	–	max. 3 %	max. 3 %	–
4. Sodium methylsulfate	–	–	–	max. 0.1 %	–
5. Free methyl-, ethyl- or isopropyl alcohol (in d.b.)	max. 1 %	max. 1 %	max. 1 %	max. 1 %	–
6. Methyl alcohol	–	–	–	–	max. 0.3 %
Ethyl alcohol	–	–	–	–	max. 0.5 %
Isopropyl alcohol	–	–	–	–	max. 0.5 %
7. Sulphurdioxide (in d.b.)	max. 50 ppm	max. 50 ppm	max. 50 ppm	max. 50 ppm	–
8. Nitrogen content (pectins) (ash-free and dried basis)	max. 1 %	–	max. 2.5 %	–	–
9. Nitrogen content (amidated pectins) (ash-free and dried basis)	–	max. 2.5 %	max. 2.5 %	–	–
10. Galacturonic acid (ash-free and dried basis)	min. 65 %	min. 65 %	min. 65 %	min. 65 %	min. 74 %
11. Methoxyl content (ub d.b., unstandardized pectin)	–	–	–	–	min. 6.7 %

12. Degree of amidation	–	max. 25 %	max. 25 %	max. 25 %	–
13. Sugar and organic acids	–	–	–	–	max. 160 mg/g
14. Arsenic	max. 3 ppm	max. 3 ppm	–	–	max. 3 ppm
15. Lead	max. 5 ppm	max. 5 ppm	max. 5 ppm	max. 5 ppm	max. 5 ppm
16. Cadmium	max. 1 ppm	max. 1 ppm	–	–	–
17. Mercury	max. 1 ppm	max. 1 ppm	–	–	–
18. Heavy metals (as lead)	max. 20 ppm	max. 20 ppm	–	–	–
19. Pesticides	according to general food regulations				
20. Pathogenous germs	according to general food regulations				absence of salmonella species
21. Volatile organic impurities	according to general food regulations				defined limits

– = no specifications  
d.b. = dried basis

EU = European Union  
FAO/WHO = Food & Agriculture Organisation/World Health Org.  
JECFA = Joint Expert Committee on Food Additives

USP = United States Pharmacopeia  
FDA = Food and Drug Administration  
FCC = Food Chemical Codex



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
НАУЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

**Федеральное государственное  
бюджетное учреждение науки  
Институт теоретической и  
экспериментальной биофизики  
Российской академии наук  
(ИТЭБ РАН)**

142290 Пушкино Московской области,  
ул. Институтская, 3  
Тел. (495) 632-78-69 Факс (4967) 33-05-53  
E-mail: office@iteb.ru  
ОКПО 00454592, ОГРН 1025007770920  
ИНН/КПП 5039002070/503901001

30.10.17 № 12308/214-02

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_



ФГБУ Институт теоретической и экспериментальной биофизики РАН работает над перспективными направлениями в различных областях науки и технологии.

Лаборатория роста клеток и тканей ИТЭБ РАН сотрудничает с Игнатъевой Г.Н. и использует в работе образцы, предоставленные ею для исследования.

Целью этого сотрудничества является изучение возможности и условий использования пектина, модифицированных структур пектина, в том числе МСР, в исследовательском процессе ИТЭБ РАН для целей регенеративной медицины и биопринтинга.

Зам. директора ИТЭБ РАН  
д.ф.-м.н. проф.



В.С.Акатов



Закрытое акционерное  
общество работников  
«Народное предприятие  
«Конфил»



Joint-Stock Company  
Close Type  
People's Enterprise  
«Confil»

Россия, 400001,  
Волгоград, Козловская, 2  
Тел. 97-07-48. Факс 94-27-87

№ 02399 от 21.11.17г.  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Russia, 400001,  
Volgograd, Kozlovskaya St. 2  
Phone office 97-07-48. Fax 94-27-87

Директору ООО «ТрансИнвест»

Мальшеву С.Г.

Сергей Георгиевич!

В настоящее время ЗАОр «НП «КОНФИЛ» является крупнейшим в Нижнем Поволжье кондитерским предприятием и входит в число двадцати крупнейших кондитерских фабрик России.

Основываясь на информации о Ваших намерениях создания в Волгоградской области промышленного производства различных видов пектинов, которые могут быть использованы в кондитерском производстве, хотели бы выразить готовность к установлению взаимовыгодных партнерских отношений и сотрудничеству в сфере закупки указанного товара при условии соотношения цены и качества.

Генеральный директор

ЗАОр «НП КОНФИЛ»



Татаренко Г.Н.

Подготовил: Начальник коммерческого отдела  
Любельская И.А.   
(тел. 97-17-42)



Российская федерация г. Самара

Общество с ограниченной ответственностью «КУХМАСТЕР»

---

Исх № 284 от «27» июля 2018 г.

Директору  
ООО «ТрансИнвест»  
Г-ну Малышеву С.Г.

**Уважаемый Сергей Георгиевич!**

Компания ООО «Кухмастер» использует пектины в своем кондитерском производстве. На 100% данные пектины импортного производства, что отражается в цене товара. Поэтому мы готовы рассматривать переход на пектины отечественного производства с соответствующим соотношением цены и качества.

Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество.

Зам. Директор ООО «КУХМАСТЕР»

Тихонов Р.Н.





# ООО «Камышинский Комбинат Продуктов Питания»

ИНН 3453000149 КПП 345301001

Юридический адрес: Россия, 403882, Волгоградская область, г. Камышин, промзона

ОГРН 1133453000152

Свидетельство о внесении в ЕГРЮЛ серия 34 № 003927920 от 07.02.2013 г.

Основной Расчетный счет № 40702810911000003184 Дополнительный офис №8621/0624 Волгоградского отделения №8621  
ОАО Сбербанка России.

Банк получателя: БИК 041806647, корр./счет 30101810100000000647 в Волгоградском отделении №8621 г.Волгоград

Коды: ОКПО 10538249; ОКАТО 18415000000; ОКОГУ 4210014; ОКТМО 18715000; ОКФС 16; ОКОПФ 12165;  
ОКВЭД 15.4, 51.4, 52.1, 52.6, 51.3, 15.5, 15.87, 15.32, 15.33, 15.89, 60.24, 70.2, 25.2, 74.13, 74.84

телефон: (844-57) 4-54-69, факс: (844-57) 4-54-69, 5-70-12, 5-70-37, 5-62-24  
Почтовый адрес: 403874, Волгоградская область, г. Камышин – 4, а/я 21

« 2 » 08 2018 г.  
исх. № \_\_\_\_\_

Директору ООО «ТрансИНВЕСТ»  
Малышеву С.Г.

Согласно информации о Ваших намерениях создания в Волгоградской области промышленного производства различных видов пектинов, выражаем свою заинтересованность в данном продукте, при условии соотношения цены и качества. В данный момент, из-за дороговизны импортных образцов, мы не можем себе позволить использовать в своей продукции. Хотя внесение пектина обеспечивает требуемую текстуру и стабильность продукта, при производстве соусов и кетчупов. В производстве кетчупов пектины компенсируют недостаточное действие природных пектинов томатов и улучшают реологические свойства готового продукта. Тем самым мы бы могли повысить качество и конкурентоспособность нашей продукции как на рынке Волгоградской области, так и за ее пределами.

Генеральный директор:



Баланецкий С.В.

Подготовил: технолог Карякина М.В.  тел.(84457)45469



**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«МОЛСЫРКОМБИНАТ-ВОЛЖСКИЙ»  
АО «МСК-Волжский»**

404130 г. Волжский, ул. К. Маркса, 75  
ИНН 3435900891 КПП 343501001  
р/с 40702810901000016031, кор/с 30101810100000000715  
БИК 041806715 Южный ф-л ПАО «Промсвязьбанк» г. Волгоград

Приёмная телефон: 31-74-11  
Факс: 41-20-02  
E-mail: [ppmolzav@rambler.ru](mailto:ppmolzav@rambler.ru)

Директору ООО «ТрансИнвест»  
С.Г. Малышеву

Акционерное общество «Молсыркомбинат-Волжский» является производителем молочной продукции.

Внимательно изучив информацию о реализации Вами инвестиционного проекта создания промышленного производства в Волгоградской области по производству пектина и пищевых волокон, выражаем заинтересованность в данной продукции.

Наше предприятие стремится добиться стабильного качества выпускаемой продукции, готово использовать все инструменты, выработанные мировой и отечественной практикой. Предложенный Вами продукт, поможет обеспечить требуемую текстуру и стабильность продукта при производстве молочных продукции, улучшить вкусовые качества, при этом условия производства молочных продуктов оставить без изменений.

Мы надеемся на сотрудничество с Вами в сфере закупок предложенного продукта, при условии соотношения цены и качества.

Еще раз спасибо за предложение и надеемся, что наше сотрудничество будет плодотворным и длительным.

С уважением и наилучшими пожеланиями,  
Директор по общим вопросам  
АО «МСК-Волжский»

В.Н. Иванов

м.п.





**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«Любимый город»**

Россия, 403870, г. Камышин, Волгоградской области, ул. Текстильная, 7.  
факс (84457) 9-63-89, тел. (84457) 9-50-90, 9-36-70, 9-27-78  
в Камышинском ОСБ 7125  
Р/сч. №40702810511180100792 в Волгоградском ОСБ №8621,  
БИК 041806647 Кор/сч. №30101810100000000647,  
ИНН 3436016212, КПП 343601001

---

**Директору  
ООО "ТрансИнвест"  
С.Г.Малышеву**

Сегодня ООО «Любимый город» - это современное предприятие, оснащенное передовым оборудованием, использующее новейшие технологии в производстве молочной продукции. Ассортимент предприятия насчитывает более 40 позиций, которые выпускаются под торговыми марками «Любимый город», «Мое любимое лето».

Официальное открытие молочного предприятия состоялось 25 декабря 2001 года. На текущую дату производственные мощности – переработка молока 150 тонн/сутки.

Активная поддержка выпуска продукции отличного качества ведется за счет внедрения инновационных технологий и современного оборудования. В рамках программы модернизации на предприятии введены в эксплуатацию шведская высокотехнологичная линия по производству ультрапастеризованного молока, современное немецкое и польское оборудование для производства и упаковки творога. Эти проекты позволили увеличить производственные мощности предприятия и выпускать продукты, отвечающие всем требованиям рынка.

Передовые рецептуры, современное производство, и строгий контроль на всех этапах производства – эти факторы гарантируют стабильно высокое качество готовой продукции.

В последние несколько лет в мире четко обозначилась тенденция роста популярности здорового питания. Потребители все чаще останавливают свой выбор на продукции, основными характеристиками которой являются не только презентабельный внешний вид и приятный вкус, но и качество, натуральность и полезность. Для улучшения консистенции пищевых продуктов и повышения их стойкости при сохранении часто используют стабилизирующие добавки растительного происхождения.

Благотворное влияние пектина на организм человека, а также широкие технологические возможности позволяют применять эту добавку при производстве молочных продуктов. Применение пектинов в молочных продуктах стимулирует рост и активизацию полезной микрофлоры и кишечника человека. Благотворное влияние пектина на организм человека, а также его сочетание с молочными компонентами позволяет отнести группу пектинсодержащих товаров к продуктам здорового питания.

К сожалению, в РФ отсутствует собственное производство пектина. Применение импортного, дорогого пектина существенно ограничивает возможность выпуска широкого сегмента продукции, содержащей этот натуральный стабилизатор и консерватор. Будем рады появлению отечественного производителя пектина. В случае начала производства вами отечественного пектина по конкурентным ценам готовы к конструктивным переговорам о перспективах сотрудничества в сфере расширения применения пектина в продукции ООО «Любимый город», что позволит вывести пектинсодержащую продукцию из vip сегмента в общепотребительский и создать новые рецептуры.

**Начальник отдела закупок**

**Л.А.Воронова**

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«КОТОВСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД»

403805, РФ, Волгоградская область, г. Котово, ул. Чернышевского, 2

Тел (факс) (8-84455) 4-26-91, 4-55-36

ИНН 3414014660 КПП 341401001

Волгоградское отделение № 8621 ПАО Сбербанк

р/с 40702810011090100780

БИК 041806647 к/с 30101810100000000647

ОКОНХ 18113 ОКПО 00348465 ОГРН 1023404966804

E-mail [hlebozavod@list.ru](mailto:hlebozavod@list.ru)

Исх № 155

от 06.08.2018 г.

Директору  
ООО «ТрансИнвест»  
С.Г. Малышеву

Сегодня ЗАО «Котовский хлебозавод» является динамично развивающимся и стабильно работающим предприятием хлебопекарной отрасли в Волгоградской области. На предприятии внедрена комплексная программа технического перевооружения производства, включающая в себя увеличение производственных мощностей, внедрение современного высокопроизводительного оборудования и прогрессивных технологий, освоение новых видов продукции и сохранение лучших традиций Котовских хлебопеков.

Помимо выпуска традиционных сортов хлеба, большое внимание уделяется освоению новых рецептур, в т.ч. для линейки продуктов здорового питания.

Пектины являются важным компонентом здорового питания, прежде всего за счет сорбционных свойств - связывания и выведения из организма тяжелых металлов (ртуть, свинец, цинк, кадмий и др.) и радионуклидов

Пектин как биологически активная добавка к пище оказывает благоприятное влияние на моторную функцию желудочно-кишечного тракта, микрофлору кишечника, состояние углеводного и липидного обмена. Внедрение в рецептуру пектиновых веществ не только улучшает качество готовых продуктов, но и придает им лечебные свойства.

Кроме того, пектины положительно влияют на сохранение свежести готовых изделий.

К сожалению, ввиду отсутствия в РФ собственного производства пектина, производители вынуждены применять дорогой импортный, существенно ограничивая сегмент продукции и её доступность.

В случае начала производства вами отечественного пектина по конкурентным ценам готовы к конструктивным переговорам о перспективах сотрудничества в сфере расширения применения пектина в продукции ЗАО «Котовский хлебозавод», что позволит создать новые рецептуры и существенно расширить линейку пектинсодержащей продукции.

Генеральный директор  
ЗАО «Котовский хлебозавод»



В.М. Гаврик





## ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО КАЛАЧЕВСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД

404503, г. Калач-на-Дону, Волгоградской области, ул. Заводская 3, ОАО «Калачевский хлебозавод»  
Телефоны: /84472/ 3-12-92 -директор, телефакс 3-12-92, бухгалтерия – 3-15-86, отдел маркетинга(сбыта) – 3-36-67  
Волгоградское отделение № 8621 ПАО «Сбербанк России» г.Волгоград р/сч.40702810611250100140,  
кор /счет 30101810100000000647, БИК 041806647, ИНН 3409002732, ОКОНХ 18113, ОКПО 00348476,  
ОКВЭД 10.71, ОКДП 1541, ОГРН 102340536432 E-mail: [info@kala4hlebr.ru](mailto:info@kala4hlebr.ru)

---

Директору ООО «ТрансИнвест»  
Мальшеву С.Г.

Уважаемый Сергей Георгиевич!

С 1996 г. Калачевский хлебозавод является открытым акционерным обществом «Калачевский хлебозавод». Мощность предприятия до 34 условных тн. в сутки.

Номенклатура выпускаемой продукции:

- хлебобулочные: хлеб высшего, первого сорта, смешанной валки, сдобные булочные из муки высшего и первого сорта, бараночные, сухари сдобные и панировочные;
- кондитерские изделия: торты, пирожные, рулеты, кексы, печенье, пряники;
- мука: высшего и первого сорта, ржаная обдирная, отруби.

Род коммерческой деятельности: производство продукции и реализация ее как через собственную фирменную торговлю, так и через предпринимательские структуры, сетевую торговлю.

В ежедневном ассортименте хлебобулочного производства завода представлены до 15 сортов хлеба, более 50 сортов булочных изделий, 4 вида сухарей и 4 вида бараночных изделий, около 90 наименований тортов и пирожных, 30 наименований сухих кондитерских изделий печенья, пряников, восточных сладостей. Ежегодно в ассортимент вводятся до 10 наименований собственных разработок продукции с учетом последних технологических инноваций.

ОАО «Калачевский хлебозавод» является единственным предприятием в области по производству хлебобулочных изделий по традиционным технологиям.

Вся продукция производится с применением жидких дрожжей, при приготовлении которых в собственном дрожжевом цехе используются чистые культуры с добавлением хмеля, благодаря специальной технологии расстойка изделий приобретает пышность, незабываемый аромат, поэтому наша продукция «живая», натуральная, полезная и безопасна для потребителей, благотворно влияет на организм человека.

ОАО «Калачевский хлебозавод» заинтересован в реализации проекта по созданию различных видов пектина, которые могут быть использованы в хлебобулочном и кондитерском производстве. В случае начала производства вами пектина готовы к установлению взаимовыгодных партнерских отношений и сотрудничеству в сфере закупок указанного товара.

Генеральный директор  
ОАО «Калачевский хлебозавод»

П.П. Борисов