



稳中提质！
味道很美！



我们专业是焙烤食品糖制品工业及
HoReCa的原料生产。



企业介绍

“斯巴达”有限公司创建于1994年8月。这个时期是俄罗斯经济发展及俄罗斯创业过程最困难的时期之一。至今“斯巴达”有限公司的优先方向是糖果点心工业的食品生产。

在24年历史中“斯巴达”有限公司积极存在市场上已成为国内最大的公司之一，能够满足我们客户的愿望和要求。

我们不断研究我们产品品种。我们尽力设法注意新方向和我们客户的要求。该公司正在研究甜炼乳、鲜奶油及糖果点心工业奶油的配方。今天这种食物的使用在糖果点心工业内占越来越多的地位。

国内外从圣彼得堡到弗拉季高加索并从加里宁格勒到符拉迪沃斯托克以及另外还有哈萨克斯坦、亚美尼亚、吉尔吉斯斯坦、白俄罗斯、美国和乌兹别克斯坦等地的数百家企业对货物品质表示赞赏。

至今“斯巴达”有限公司有30名官方代表，其任务是区域企业的服务。

我们每年生产大约1.4万吨商品品种，并且不想停留在已取得的成就上。

本公司的主要特点是：

- 效能高的设备；
- 仓库地广
- 广阔的仓库区
- 私有的汽车场
- 高质量的个性化服务：进行磋商，为掌握技术感兴趣的人开设大师班，对每个客户提供个性化服务。

“斯巴达”有限公司的供应商是世界公认的配料生产商。
我们公司活动的最佳评价是我们产品的需求。
我们计划进一步发展生产同时保持商品的高质量达到完善程度。

内容

植物淡奶油	4
“时刻准备！” 奶油棉花糖	6
现成的蛋糕奶油	8
“斯巴达克”奶油	10
耐热馅和奶酪	12
炼乳	14



植物淡奶油

植物淡奶油是传统牛奶奶油的绝佳替代品。至今这种食品是最有名的产品之一，其味道合格最高的要求。植物的淡奶油保留形式比同类产品保留得更长时间。植物的淡奶油不含胆固醇。它与酸奶和水果在一起很和谐。奶油丰富的种类使贵公司品种多样化，产品质量仍然很高。

累积资料

搅起后可以在蛋糕中间加上一层的植物淡奶油。该产品也可以用于装饰蛋糕和点心，充满泡芙、空心甜饼、用烫面做的点心、华夫饼干和甜点；

它是牛奶奶油的绝佳替代品。不含防腐剂和胆固醇；

植物淡奶油比普通的奶油便宜50%。

“斯巴达”有限公司的植物淡奶油种类包括：“诱惑”植物淡奶油，“诱惑Diamond”植物淡奶油，“诱惑Bella”植物淡奶油和“格林”植物淡奶油。你们可以选择满足你们要求的种类。

包装：
无菌袋子Bag in box · 重量10公斤·5公斤·一瓦楞纸盒里面装两袋。
还有无菌袋子TetraPak®重量1公升·每包12个*。

保存期：
6个月·温度从0到+10-18°C·相对湿度不超过80%。

使用方法：
避免温差！打开包装后，保存温度是从+6到+8°C不超过5天。在搅打之前，奶油应保持在+4到+8°C下至少12个小时。

制造厂保证：制造商保证产品质量符合公司标准STO 34551384-001-2009的要求，如果消费者遵守规范文件制定的保存条件和保存期。

* “诱惑”和“诱惑Diamond”奶油有TetraPak®包装。

** “诱惑Diamond”奶油保存温度从0到18°C



配料：
水·非回火桂酸种的可可豆油代用品·葡萄糖浆·结晶葡萄糖·糖·乳化剂：E471·E460·稳定剂：E481·E415；食用香料

“诱惑”植物淡奶油/大家可以享受的快乐

- 可以在蛋糕中间加上一层的植物淡奶油。该产品也可以用于装饰蛋糕和点心；
- 该产品和糖果点心的添加剂配合得很好。使用食品染料、酱、馅料及食用香料本产品的时候产品的味道·颜色及气味很好；
- 它是白色的；
- 放凉以后把奶油搅起泡沫·它的稠度又松软又弹性又稠；
- 现成的生奶油抗霜冻·在成品上完美地保留本形状；
- 在搅起泡沫时间中奶油的体积增加达420%；
- 我们用TetraPak®包装产品。

指标

味道与香味：甜美纯净的味道·没有另外的味道和气味·轻奶油香草味道；

颜色：奶油色调的白色·没有变化

稠度：均匀稠度·搅拌空气可能影响轻微泡沫

脂肪质量百分比：不低于27%

蔗糖质量百分比：0-20%。



配料：
水·非回火桂酸种的可可豆油代用品·葡萄糖浆·结晶葡萄糖·糖·乳化剂：E435·E460·稳定剂：E466·E481；盐·食用香料

“诱惑Diamond”植物淡奶油/万能的饭

- 奶油具有普遍保存条件；
- 搅起以后该产品的稠度又松软又弹性又稠。加入30%的水和糖浆不会改变稠度；
- 有最短的搅打时间·所以可以降低生产成本；
- “诱惑Diamond”植物淡奶油是工艺过程的新方案；
- 在搅起泡沫时间中奶油的体积增加达420%；
- 我们用TetraPak®包装产品。

指标

味道与香味：甜美纯净的味道·没有另外的味道和气味·雪花冰糕味道；

颜色：奶油色调的白色·没有变化

稠度：均匀稠度·搅拌空气可能影响轻微泡沫

脂肪质量百分比：不低于26%

蔗糖质量百分比：0-20%。



配料：
水·非回火桂酸种的可可豆油代用品·葡萄糖浆·结晶葡萄糖·糖·乳化剂：E471·E460·稳定剂：E481；盐·食用香料

“诱惑BELLA”植物淡奶油/细细品味

- 这种新食品是为了提出泡沫质量高要求的糖果点心制造者制造的；
- 奶油的结构更短·因此可以得到更清晰的装饰图案；
- 即使加入30%的水或牛奶·奶油泡沫的稳定性指标也不会降低；
- 奶油的主要优点是真正的雪花冰糕味道；
- 在搅起泡沫时间中奶油的体积增加达380%。

指标

味道与香味：甜美纯净的味道·没有另外的味道和气味·雪花冰糕味道；

颜色：奶油色调的白色·没有变化

稠度：均匀稠度·搅拌空气可能影响轻微泡沫

脂肪质量百分比：不低于27%

蔗糖质量百分比：0-20%。



配料：
水·非回火桂酸种的可可豆油代用品·葡萄糖浆·结晶葡萄糖·糖·乳化剂：E471·E464；食用香料

“格林”植物淡奶油/奶油的愉快

- 奶油的特点是它很轻；
- 它的结构又轻又松软可口；
- 根据品尝与观测·“格林”奶油的味道与状态同“诱惑”奶油的一样；
- 该产品是为客户在做现成的奶油过程中不加上水或糖浆用的；
- 现成的生奶油抗霜冻·在成品上完美地保留本形状；
- 在搅起泡沫时间中奶油的体积增加达450%。

指标

味道与香味：甜美纯净的味道·没有另外的味道和气味·轻奶油味道；

颜色：奶油色调的白色·没有变化

稠度：均匀稠度·搅拌空气可能影响轻微泡沫

脂肪质量百分比：不低于22%

蔗糖质量百分比：0-20%。

* 新产品 *



累积资料

可以独立地食用这种松软可口的甜食；往奶油棉花糖里加5%水。然后用混合器混合这个混合物。做好的混合物可以作为蛋糕、松饼、面包卷和其他食品的釉料。
同时把70%奶油棉花糖和30%“诱惑”植物淡奶油混合在一起。本混合物的保质期是3个月。你们可以用这个混合物做蛋糕的馅、中间层或者装饰（抗霜冻，耐热的）。
这个混合物是最好的面食馅并且它是热甜点、咖啡或可可的特殊补充。本食品适合做甜点、芝士蛋糕、冰糖、蛋白酥甜点心、饼干、酱和饮料。

包装：
带聚乙烯插页的瓦楞纸盒，重量5公斤。

保质期：
12个月，温度不超过+30°C，相对湿度不超过85%。

使用方法：
适于食用并且糖果点心工业用

有两种味道：
传统的味道和奶油草莓的味道

制造商保证：
制造商保证本产品不含反式异构体和转基因食品。
制造商保证产品质量符合公司标准STO 37908102-002-2014的要求，如果消费者遵守规范文件制定的保存条件和保存期。

“时刻准备！”奶油棉花糖是一种高品质的奶油食品，在-30°C至+30°C的温度范围内可以使用12个月，随时可供使用。特殊的结构很轻也很松软可口。在该产品的基础上可以做奶油、淋酱、馅料还可以独立地食用。

请注意奶油不是耐热的，只在经过热处理的半成品中可以用这个奶油。

这个产品没有类似物！配方和生产技术是公司的财产！

特点

- ☑ 产品保质期很长（12个月）；
- ☑ 含这个食品的蛋糕馅很热稳定；
- ° 通用的保存温度从-30°C到+30°C；
- * 含这个食品的产品耐得寒冷，不变其器官感觉的特性；
- ☒ 不含防腐剂，脂肪，反式脂肪，胆固醇和面筋；
- ☑ 解冻后该产品不会改变其形状稳定性和延展性；
- ★ 一个创新的食物，在俄罗斯市场上没有这种食物的类似物；
- ☑ 在没有任何技术影响的情况下适于食用。
- % 低卡路里的食品；

“时刻准备！”奶油棉花糖/传统的奶油棉花糖



配料：
葡萄糖浆·糖·水·干蛋清·食用香料

指标：

味道与香味：独特奶油香草甜味道

颜色：光面白色的，没有变化

稠度：该产品的稠度又松软又稠又弹性。可能糖浆的分离不是产品质量的偏差；

脂肪质量百分比：0%

蔗糖质量百分比：10-45%.

“时刻准备！”奶油棉花糖/奶油草莓



配料：
葡萄糖浆·糖·水·干蛋清·食用香料·洋红

指标：

味道与香味：独特奶油香草甜味道

颜色：从浅粉红色到浓粉红色，没有变化

稠度：该产品的稠度又松软又稠又弹性。可能糖浆的分离不是产品质量的偏差；

脂肪质量百分比：0%

蔗糖质量百分比：10-45%.

*** 新产品 ***



“诱惑” 现成的蛋糕奶油

- 软美的美食适于食用；
- 可以用奶油装饰现成的糕点；
- 可以用这种奶油做饼干、法国油条和千层面包的普通奶油。用这种奶油也可以做奶油卷、夹心面点的馅，而且可以做带水果的甜点；
- 复合的奶油也可以含这种奶油（可以把这种奶油和酸奶油、酸奶、奶渣混合在一起）。

现成的蛋糕奶油是一个独特的新产品！已经搅起泡沫的奶油又松软又轻。天然的奶油很好吃。现成的蛋糕生奶油线可以帮助贵客户扩大您的创造力的界限！

包装：带聚乙烯插页的瓦楞纸盒，重量10公斤。

保质期：6个月，温度不超过+10 °C，相对湿度不超过85%。

使用方法：适于食用并且糖果点心工业用

现成奶油的种类适合下面的蛋糕：用烫面做的蛋糕、法式炖蛋、法式千层酥和配酸奶油蛋糕。

制造厂保证：制造商保证本产品不含反式异构体和转基因食品。制造商保证产品质量符合公司标准STO 34551384-005-2011的要求。如果消费者遵守规范文件制定的保存条件和保存期。

注意：请注意奶油不是耐热的，只在经过热处理的半成品中可以用这个奶油。

注意：这个产品没有类似物！配方和生产技术是公司的财产！

特点

- 在没有任何技术影响的情况下适于食用；
- 现成奶油，妥善保存。这不是食品防腐剂的问题，而是生产技术的过程 - 我们的产品过长时间的绝育。
- 新产品！在俄罗斯市场上没有类似物！
- 新一代充气器用最小的空气泡搅起泡沫。所以软美的奶油非常稳定；
- 完美地保留装饰的形状，没有流动；
- 该产品不含食品防腐剂，胆固醇和反式异构体脂肪；
- 没有转基因生物！



现成奶油/ 用烫面做的蛋糕

配料：水，结晶葡萄糖，糖，桂酸种的可可豆油代用品，脱脂乳粉，β-胡萝卜素的染料，豆卵磷脂乳化剂

味道与香味：最常见的奶油类似物，法国幽香

颜色：金黄色，浅黄色，没有变化

稠度：该产品的稠度又松软又稠又弹性。具有优良稳定的形式和短结构；

脂肪质量百分比：不低于10%；

蔗糖质量百分比：0-20%。



现成奶油/ 法式炖蛋

配料：水，结晶葡萄糖，糖，桂酸种的可可豆油代用品，脱脂乳粉，豆卵磷脂乳化剂

味道与香味：独特的奶油，煮炼乳味道，浓奶油香味

颜色：浅棕色，没有变化

稠度：该产品的稠度又松软又稠又弹性。具有优良稳定的形式和短结构；

脂肪质量百分比：不低于10%；

蔗糖质量百分比：0-20%。



现成奶油/ 法式千层酥

配料：水，结晶葡萄糖，糖，桂酸种的可可豆油代用品，脱脂乳粉，豆卵磷脂乳化剂

味道与香味：软美的奶油有传统味道；

颜色：奶油色调的白色，没有变化

稠度：该产品的稠度又松软又稠又弹性。具有优良稳定的形式和短结构；

脂肪质量百分比：不低于10%；

蔗糖质量百分比：0-20%。



现成奶油/ 配酸奶油蛋糕

配料：水，结晶葡萄糖，糖，桂酸种的可可豆油代用品，脱脂乳粉，豆卵磷脂乳化剂

指标：

味道与香味：软美的奶油有甜酸奶油的味道；

颜色：奶油色调的白色，没有变化

稠度：该产品的稠度又松软又稠又弹性。具有优良稳定的形式和短结构；

脂肪质量百分比：不低于10%；



“斯巴达克” 奶油

“斯巴达克”奶油兼有炼乳和淡奶油的特点。
“斯巴达克”奶油特别满意现代糖果点心制造者的要求并符合食品行业专业人士的严格品味。

累积资料

- 奶油色调的白色
- 该产品是均质粘膏，它的颜色是奶油色调的白色。本产品兼有炼乳和淡奶油的优点；
- 推荐在糖果点心工业过程中用本产品做装饰或者糖果点心馅；
- 用一公升奶油可以取得两公升成品。把奶油搅起泡沫以后，本产品很软美，它又轻又松软，颜色是特别显著白色。具有优良稳定的形式和短结构；
- 装饰的时候淡奶油优良稳定的形式容许实现任何糖果点心制造者的梦想。

包装：无菌袋子Bag in box，重量11公斤，一瓦楞纸盒里面装两袋。

保质期：6个月，温度+10 °C，相对湿度不超过85%。

使用方法：适于食用并且糖果点心工业用。体积增加2倍。

有两种味道：白色的及熟的

制造厂保证：
制造商保证产品质量符合公司标准STO 34551384-003-2010的要求，如果消费者遵守规范文件制定的保存条件和保存期。



请注意奶油不是耐热的，
只在经过热处理的半成品中可以用这个奶油。

特点

- ☑ 烤出以后可以用奶油做甜面包、酥饼、大馅饼、大蛋糕和蜜糖饼干；
- ☑ 生奶油的稠度适用于手工劳动，机械配料及自动线；
- ☑ 搅起泡沫的时候奶油体积增加2-2.5倍，结构又松软又立体；
- ☑ 搅起泡沫的时候奶油的颜色变化。它变得更轻。
- ☑ 烤出以后可以用奶油做法国油条、甜甜圈和用烫面做的半成品的馅还可以用奶油涂蛋糕，甜馅卷和点心；

“斯巴达克”奶油/白色的



配料：
水，结晶葡萄糖，糖，非回火桂酸种的可可豆油代用品，脱脂乳粉，豆卵磷脂乳化剂。

指标：

味道与香味：
纯净甜巴氏奶味道；

颜色：
把奶油搅起泡沫以后，本产品的颜色是特别显著白色；

稠度：
该产品是均质粘膏。可能有粉质和已采空空气的微泡沫。把奶油搅起泡沫以后，本产品很软美，它又轻又松软。具有优良稳定的形式和短结构；

脂肪质量百分比：不低于10%；

蔗糖质量百分比：不低于10%。

“斯巴达克”奶油/熟的



配料：
水，结晶葡萄糖，糖，非回火桂酸种的可可豆油代用品，脱脂乳粉，豆卵磷脂乳化剂。

指标：

味道与香味：奶油文火煮开的牛奶味道；

颜色：
把奶油搅起泡沫以后，本产品的颜色是浅褐色，没有变化；

稠度：
该产品是均质粘膏。可能有粉质和已采空空气的微泡沫。把奶油搅起泡沫以后，本产品很软美，它又轻又松软。具有优良稳定的形式和短结构；

脂肪质量百分比：不低于10%；

蔗糖质量百分比：不低于10%。



耐热馅和奶酪

本产品对焙烤食品糖制品工业是全解。这是一种现成的馅。烘烤之前可以用本产品给半成品填馅。本食品在生产过程中是扩大面粉糖果与奶油产品品种的绝佳选择。

耐热馅和奶酪是高质量的产品。耐热馅的使用非常方便。我们公司和外国专家一起创造本产品。该产品由高品质的原料制造。滋味无穷，具有极好的工艺特点。

包装：
带聚乙烯插页的瓦楞纸盒，重量22公斤及10公斤*。

保质期：
6个月，温度从0°-到+10 °C**、-20 °C，相对湿度不超过85%。

使用方法：
适于食用并且糖果点心工业用。

耐热馅的种类：
“奶渣馅”，“巧克力馅”，“诱惑”奶油奶酪。
耐热馅丰富的种类使贵公司品种多样化，产品质量仍然很高。

制造厂保证：
制造商保证产品质量符合公司标准STO 34551384-006-2013 和 STO 37908102-001-2014***的要求，如果消费者遵守规范文件制定的保存条件和保存期。

** “诱惑”奶油奶酪保存温度从0°-到+10 °C



配料：
水·葡萄糖浆·糖·稳定剂：E 1442·E 466；乳脂代用品·可可粉·乳化剂：E 460·乳酸·食用香料

焙烤食品与糖制品的奶渣耐热馅

- 可以在蛋糕、格子饼与甜馅卷中间加上一层的植物淡奶油；
- 是饼干、坚果形的饼干和其他类似产品的结合；
- 可以用本产品夹馅夹心面点、艾克雷亚、法国油条、玛芬、千层面包、大蛋糕、薄饼、蜜糖饼干等；
- 也可以用本产品夹馅果馅饼、大烤饼和甜馅卷；
- 根据制造者的斟酌办理可以把本产品与天然奶渣等天然拼料混合在一起；
- 在20分钟内本产品经受住加热温度250 °C，不会四向分流而且不会成为面团；



配料：
水·葡萄糖浆·糖·稳定剂：E 1442·E 466；乳脂代用品·可可粉·乳化剂：E 460·乳酸·食用香料

焙烤食品与糖制品的巧克力耐热馅

- 可以在蛋糕、格子饼与甜馅卷中间加上一层的植物淡奶油；
- 是饼干、坚果形的饼干和其他类似产品的结合；
- 可以用本产品夹馅夹心面点、艾克雷亚、法国油条、玛芬、千层面包、大蛋糕、薄饼、蜜糖饼干等；
- 也可以用本产品夹馅果馅饼、大烤饼和甜馅卷；
- 具有丰富的巧克力味道，入口即化，吃过之后，回想甘美的味道；
- 在20分钟内本产品经受住加热温度250 °C，不会四向分流而且不会成为面团；
- 在保质期内保持成品的质量，保其质（味道，香味，稠度）；
- 本产品与糖果点心奶油配合得很好。



配料：
水·乳脂代用品·黄油·脱脂乳粉·稳定剂：E 452·E 331·芝士·盐

煎食品配合“诱惑”奶油奶酪

- 适于食用并且香肠生产工业用。可以把本产品在里面烤熟；
- 奶酪是比萨饼不可缺少的拼料。它对现成通心粉的菜和休闲零食提供特殊的味道；
- 擦到轻奶酪片；
- 摩擦的时候不结块，不粘在一起；
- 本产品能耐高温，保存结构，在热处理过程中不会四向分流；
- 稠度很单性，薄片切成很方便。

味道与香味：
甜美纯净的味道，没有另外的味道和气味。

颜色：
从白色到浅奶油色，没有变化；

稠度：
均匀稠度，有点多粒。有点粘滑性也可能；

脂肪质量百分比：
不低于0 - 3%；

蔗糖质量百分比：
不低于0 - 10%。

味道与香味：
甜美纯净的味道，巧克力味。没有另外的味道和气味。

颜色：
从浅棕色到深棕色，没有变化；

稠度：
均匀稠度，膏状物质。有点粘滑性也可能；

脂肪质量百分比：不低于3%；

蔗糖质量百分比：不低于10%。

味道与香味：纯净的味道，芝士酸奶油味道

颜色：
从白色到浓黄色；

稠度：
适稠，有点弹性

脂肪质量百分比：15 - 30%；



炼乳

累积资料

本食品对焙烤食品糖制品工业是全解。炼乳是牛奶植物基馅。本食品有煮熟炼乳的味道。煮熟炼乳的种类味道，颜色，耐热性与应用领域不同。

包装：带聚乙烯插页的瓦楞纸盒，重量22公斤。

保质期：6个月，温度从0°-到+10°C，相对湿度不超过85%。

使用方法：适于食用并且糖果点心工业用。

炼乳的种类：
“斯巴达”有限公司出产炼乳的种类是“斯巴达”传统白色的炼乳，“玛申卡”传统的煮熟炼乳，“玛申卡”耐热的煮熟炼乳和“玛申卡701/15”耐热的煮熟炼乳配合黄油。

制造厂保证：
制造商保证产品质量符合公司标准STO 34551384-003-2010和技术条件TU 9226-003-34551384-2009*的要求，如果消费者遵守规范文件制定的保存条件和保存期。

这是一个最喜欢的美食，而且本食品是大家可以享受的。该产品可用于烘烤，做甜点，还可以往茶里加点炼乳。你们可以用勺子吃本食品。炼乳由高品质的原料制造，滋味无穷。



配料：糖，水，结晶葡萄糖，乳脂代用品，脱脂乳粉。

“斯巴达” 传统白色的炼乳

- 配方是按照糖果点心制造者的要求制造的。他们用本食品做奶油；
- 本食品同黄油和人造奶油配合的很好；
- 在保存过程中，成品中的奶油不会风干，乳糖和蔗糖也不会二次结晶。

指标：

味道与香味：
甜美纯净的牛奶味道；

颜色：
奶油色调的白色，没有变化；

稠度：
均匀稠度，有点多粒。没有明显的糖结晶；

脂肪质量百分比：不低于8,5%；

蔗糖质量百分比：不低于10%。



配料：糖，水，乳脂代用品，脱脂乳粉，结晶葡萄糖，乳清粉。

“玛申卡” 传统的煮熟炼乳， “玛申卡” 耐热的煮熟炼乳

- 传统的煮熟方式 - 生产方式保证产品的天然味道，均匀稠度和优异的糖果性能；
- 你们可以用现成的食品还可以做糖果点心奶油；
- 该产品也可以用于蛋糕、点心和和其他食品的装饰或者馅；
- “玛申卡”耐热的煮熟炼乳是现成的馅。烘焙前用本食品夹馅半成品。

指标：

味道与香味：
甜美纯净的牛奶焦糖味道。
没有另外的味道和气味；

颜色：
传统光面的，从浅棕色到深棕色，没有变化；

稠度：
该产品是均质粘膏。在横面上不会四向分流；

脂肪质量百分比：不低于8,5%；

蔗糖质量百分比：不低于10%。



配料：结晶葡萄糖，水，糖，脱脂乳粉，黄油，乳脂代用品，稳定剂：E 407a

“玛申卡701/15” 耐热的煮熟炼乳配合黄油

- 在糖果点心工业过程中创新产品兼有传统味道、煮熟炼乳的性能和形形色色的使用方法；
- 本食品拥有甜煮熟炼乳和黄油的特点，在糖果点心生产过程中保持这种特点；
- 本食品是现成的馅。烘焙前用本食品夹馅半成品。

指标：

味道与香味：
甜美纯净的奶油味道；

颜色：
传统光面的，从浅棕色到深棕色，没有变化；

稠度：
该产品是均质粘膏。在横面上不会四向分流；

脂肪质量百分比：不低于8,5%；

乳脂质量百分比：
不低于4,25%

蔗糖质量百分比：不低于35%。

* “玛申卡701/15”的规范文件



俄罗斯·45410·车里雅宾斯克州·
阿加波夫斯基区·布兰内镇·
米丘林路·房间21/4
+7 (3519) 21-28-15, 21-60-13

www.sparta.ru

