









## История компании

История компании берет начало в 1942 году, когда был открыт и осуществлен запуск производства Чимкентского масложирового комбината. Страна восстанавливалась после войны, рос ее промышленный потенциал, развивался и наш комбинат. Первоначальная мощность – 280 тонн в сутки, рассчитанная на переработку семян хлопчатника, с годами увеличилась до 1150 тонн. Вскоре компания добилась лидерства в Средней Азии в своей сфере, были освоены новые виды переработки масличных культур, несколько раз проводилась модернизация производства. Предприятие расширило ассортимент выпускаемой продукции за счёт освоения технологии переработки других

видов продукции: семян подсолнечника, сафлора, бобов сои, рапса, горчицы и сурепицы, техникоэкономические показатели были значительно увеличены, что позволило предприятию постоянно удерживать одно из первых мест на территории бывшего СССР.

С развалом Советского Союза, наступили тяжёлые времена: производственные мощности упали, предприятие было на грани закрытия. Однако, благодаря четким действиям руководства, терпению и преданности сотрудников, комбинат удалось уберечь.

В 1993 году на базе Чимкентского масложирового комбината было создано акционерное общество «Шымкентмай». За 28 лет работы предприятие полностью восстановило свои мощности и, более того, даже превысило прежние показатели.

Сегодня АО «Шымкентмай» является одним из крупнейших представителей масложировой отрасли на территории Республики Казахстан. Предприятие работает по безотходной технологии.

Основными видами производственной деятельности АО «Шымкентмай» являются: производство растительных масел и шротов, а также выпуск хозяйственного мыла. Сотни тысяч казахстанцев ценят и стablyльно покупают продукцию «Шымкентмай».



шымкентмау

шымкентмау

шымкентмау





# РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО



растительное масло





## О пользе растительных масел

Большинство людей знает, что растительные масла полезны для организма, но объяснить – почему, редко когда получается. Сотрудники АО «Шымкентмай» знают о масле все и готовы поделиться этой информацией.

Преимущество растительных масел над животными жирами в том, что ненасыщенные жирные кислоты, входящие в состав растительного масла, легко усваиваются организмом и не откладываются на стенках сосудов, сужая их. Усвояемость подсолнечного масла составляет 95–98%. Достаточное употребление подсолнечного масла имеет важное значение в профилактике атеросклероза и связанных с ним заболеваний.

Полезные вещества масла нормализуют холестериновый обмен.

Растительные масла являются наиболее энергоемкими продуктами и основными источниками линолевой кислоты (витамина F) и витамина Е. Витамин Е является важным антиоксидантом, защищает от сердечно-сосудистых заболеваний, поддерживает иммунную систему, препятствует старению и атеросклерозу, влияет на функцию половых и других эндокринных желез, деятельность мышц, способствует усвоению жиров.

Растительные масла обладают высокими вкусовыми качествами. Они используются в пищу непосредственно, а также при изготовлении овощных и рыбных консервов, маргаринов, майонезов, кондитерских изделий, салатов и многих других блюд.

Рафинированные дезодорированные и недезодорированные масла производства АО «Шымкентмай» обладают качествами, отвечающими самым взыскательным требованиям потребителей. Хлопковое, подсолнечное, сафлоровое масла, выпускаемые под торговой маркой «Доня», обладают натуральным цветом, не имеют запаха, богаты природными витаминами и аминокислотами, позволяют обогатить продукты целым комплексом натуральных полинасыщенных и полиненасыщенных веществ.

Технологии и оборудование, используемые при производстве масел АО «Шымкентмай» позволяют наиболее бережным способом сохранить все полезные витамины и качество нашей продукции.



**Сырье, используемое при производстве нашей продукции, обладает следующим рядом характеристик:**

- произрастает в экологически чистых предгорных районах Казахстана
- генетически не модифицировано и не изменено при помощи специальных манипуляций
- проходит строжайший контроль при приемке на заводе специальным высокотехнологичным оборудованием



**Мы категорически  
НЕ ИСПОЛЬЗУЕМ  
при производстве масел :**

- технологии и дополнительные вещества или соединения, способные продлить срок хранения наших продуктов
- искусственные усилители вкуса, красители или добавки, не являющиеся изначально природными компонентами наших масел
- дополнительные витамины, искусственно вводимые в составы масел, способные изменить его химический состав и биологическое действие







## Хлопковое масло

Преимущества хлопкового масла широко известны в кулинарии. Резко опущенные в разогретое хлопковое масло продукты приобретают хрустящую поджаристую наружную корочку. Горячее масло сразу «схватывает» их поверхность, не проникая внутрь, поэтому блюда получаются нежными. Идеально для жарки, тушения и фритюра.

Высокое процентное содержание (более 40%) ненасыщенных жирных кислот в масле хлопковых семян объясняет его особую ценность в дерматологии. Ненасыщенные жирные кислоты играют важную роль в обменных процессах клеток кожи, улучшая ее структуру и повышая защитные функции.



## *Сведения о жирно-кислотном составе промышленных сортов хлопкового масла, по данным ВНИИЖ*



ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ			
СТЕПЕНЬ НАСЫЩЕННОСТИ	НАИМЕНОВАНИЕ КИСЛОТЫ ПО ТРИВИАЛЬНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ	УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ КИСЛОТЫ	МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ (% К СУММЕ ЖИРНЫХ КИСЛОТ)
Насыщенные	Каприновая Лауриновая Миристиновая Пальмитиновая Стеариновая Арахиновая	C <sub>10:0</sub> C <sub>12:0</sub> C <sub>14:0</sub> C <sub>16:0</sub> C <sub>18:0</sub> C <sub>20:0</sub>	0,03 0,09 0,5-1,5 17,9-22,5 1,6-4,9 1,1-1,2
Ненасыщенные	Пальмитоолеиновая Олеиновая Линолевая	C <sub>16:1</sub> C <sub>18:1</sub> C <sub>18:2</sub>	0,8-1,4 16,6-26,6 45,0-59,4





5,0 л

*Рафинированное дезодорированное*

3,0 л



1,0 л



5,0 л

*Рафинированное недезодорированное*

3,0 л



1,0 л

### Общая характеристика хлопкового масла

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Плотность (при 20°C), г/см³	0,923-0,931
Вязкость (при 20°C), спз	67,2-67,5
Температура застывания, 0°C	(+5)÷(-6)
Содержание токоферолов (витамина Е), мг %	81÷160
Содержание сквалена, %	0,0012÷0,0040
Содержание стеролов, %	0,26-0,57
Содержание каротиноидов, %	(0,42-0,47)*10⁻⁴
Содержание нативного гossипола, %	0,08-2,27
Содержание гossипола и его производных, %	0,12-2,55









## Подсолнечное масло

Подсолнечное масло – один из лучших видов растительного жира. Оно имеет низкую температуру застывания и высокий процент полезных для здоровья полиненасыщенных жирных кислот.

Различают рафинированное дезодорированное и нерафинированное подсолнечные масла, каждое из которых имеет свои отличительные особенности.

Рафинированное подсолнечное масло – прозрачное, золотистого или светло-желтого цвета, при хранении не выпадает осадка. Для прозрачности в обязательном порядке производится легкая винтеризация.



Нерафинированное подсолнечное масло имеет более тёмный цвет и насыщенный запах.

В подсолнечном масле содержание олеиновой кислоты может колебаться от 15 до 65%, линолевой – от 20 до 75% (чаще, в пределах 45-60%).



## *Сведения о жирно-кислотном составе подсолнечного масла*



ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ			МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ (% К СУММЕ ЖИРНЫХ КИСЛОТ)
СТЕПЕНЬ НАСЫЩЕННОСТИ	НАИМЕНОВАНИЕ КИСЛОТЫ ПО ТРИВИАЛЬНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ	УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ КИСЛОТЫ	
Насыщенные	Пальмитиновая Стеариновая Арахиновая Бегеновая	C <sub>16:0</sub> C <sub>18:0</sub> C <sub>20:0</sub> C <sub>22:0</sub>	3,0-10,0 1,0-10,0 до 1,5 до 1,5
Ненасыщенные	Олеиновая Линолевая	C <sub>18:1</sub> C <sub>18:2</sub>	14,0-35,0 50,0-75,0





5,0 л

*Рафинированное дезодорированное*

3,0 л



1,0 л



5,0 л

*Рафинированное недезодорированное*

3,0 л



1,0 л

**Общая характеристика подсолнечного масла  
по данным ВНИИЖ**

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Плотность (при 20°C), г/см³	0,917-0,920
Вязкость (при 20°C), спз	54,9-55,0
Температура застывания, 0°C	(-16)÷(-19)
Содержание токоферолов (витамина Е), мг %	42-116
Содержание сквалена, %	0,002+0,008
Содержание стеролов, %	0,25-0,53
Содержание каротиноидов, %	$(0,42-0,47)*10^{-4}$





ЧАСТИЦА  
ЯРКОГО ВКУСА  
ВАШИХ БЛЮД





Подсолнечное рафинированное дезодорированное масло марки «Премиум» «Южанка», прошедшее **все стадии** технологической очистки, имеет в своем составе насыщенные и ненасыщенные **жирные кислоты**, которые, по сути, являются витамином D, а также витамины E и A.



Масло «Южанка» прекрасно подходит для всевозможных заготовок, жарки и тушения мяса, рыбы, овощей, для фритюров и маринадов, заправки салатов, **а так же для производства продуктов детского и диетического питания**. Не пригорает, не пенится, не образует канцерогенов. Подсолнечное масло «Южанка» – частица яркого вкуса Ваших блюд!





## Сведения о жирно-кислотном составе подсолнечного масла «Южанка»

ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ			МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ (% К СУММЕ ЖИРНЫХ КИСЛОТ)
СТЕПЕНЬ НАСЫЩЕННОСТИ	НАИМЕНОВАНИЕ КИСЛОТЫ ПО ТРИВИАЛЬНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ	УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ КИСЛОТЫ	
Насыщенные	Пальмитиновая Стеариновая Арахиновая Бегеновая	C <sub>16:0</sub> C <sub>18:0</sub> C <sub>20:0</sub> C <sub>22:0</sub>	3,0-10,0 1,0-10,0 до 1,5 до 1,5
Ненасыщенные	Олеиновая Линолевая	C <sub>18:1</sub> C <sub>18:2</sub>	14,0-35,0 50,0-75,0



5,0 л



3,0 л



1,7 л

### Рафинированное дезодорированное

СТ АО 00393301-005-2009

Марка «Южанка»

Бутылка ПЭТ

Упаковка Гофрокороб

#### Бутылок в упаковке

1,7 л

3 л

5 л

9 шт

4 шт

3 шт

Пищевая ценность в 100 г продукта: жир – 99,9 г

Энергетическая ценность в 100 г продукта – 899 ккал

кДж - 3763,9

Срок годности – 12 месяцев

### Общая характеристика подсолнечного масла «Южанка» по данным ВНИИЖ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Плотность (при 20°C), г/см³	0,917-0,920
Вязкость (при 20°C), спз	54,9-55,0
Температура застывания, 0°C	(-16)÷(-19)
Содержание токоферолов (витамина Е), мг %	42-116
Содержание сквалена, %	0,002+0,008
Содержание стеролов, %	0,25-0,53
Содержание каротиноидов, %	$(0,42-0,47)*10^{-4}$



SAFFI  
—  
ПОДДЕРЖИ КРАСОТУ  
ИЗНУТРИ







## Сафлоровое масло очень ценится кулинарами:

Во-первых, оно содержит больше ненасыщенных жирных кислот, чем многие другие растительные масла, во-вторых, обладает очень высокой температурой нагревания, что особенно хорошо для жарения продуктов во фритюре, а в-третьих, сафлоровое масло не затвердевает даже при довольно сильном охлаждении, что делает его незаменимым в салатах, которые принято подавать холодными. Оно относится к диетическим маслам, которые легко усваиваются организмом человека, снабжая его витаминами групп А и В.

Привлекательно для потребителей, стремящихся к здоровому питанию.



Линолевая кислота, составляющая основную часть жирных кислот сафлорового масла, относится к незаменимым, т. е. не может быть синтезирована в человеческом организме. Она необходима для процессов роста и воспроизведения, функционирования кожи и других органов. Интерес вызывает также благотворное воздействие сопряженных жирных кислот на здоровье человека. Их потенциальными терапевтическими свойствами являются антиканцерогенное, антиатеросклерозное воздействие, активация роста при слабом увеличении массы тела. Сафлоровое масло является природным сырьем для производства сопряженной линолевой кислоты (*conjugated linoleic fatty acids – CLA*).

Ускоряет обмен веществ, способствует расщеплению жиров в «труднодоступных» местах.



## Сведения о жирно-кислотном составе сафлорового масла



ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ			МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ (% К СУММЕ ЖИРНЫХ КИСЛОТ)
СТЕПЕНЬ НАСЫЩЕННОСТИ	НАИМЕНОВАНИЕ КИСЛОТЫ ПО ТРИВИАЛЬНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ	УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ КИСЛОТЫ	
Насыщенные	Пальмитиновая Стеариновая Арахиновая Бегеновая	C <sub>16:0</sub> C <sub>18:0</sub> C <sub>20:0</sub> C <sub>22:0</sub>	4-7 1,0-2,5 до 1,5 до 1,5
Ненасыщенные	Олеиновая Линолевая	C <sub>18:1</sub> C <sub>18:2</sub>	12,0-16,0 75,0-79,0





0,5 л



0,25 л

*Рафинированное дезодорированное*

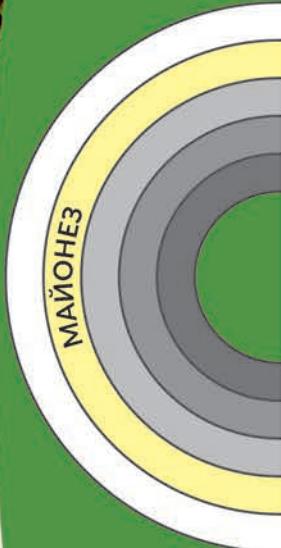
**Общая характеристика сафлорового масла  
по данным ВНИИЖ**

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Плотность (при 20°C), г/см³	0,913-0,930
Вязкость (при 20°C), спз	54,7-77,8
Температура застывания, 0°C	(-13)÷(-20)
Содержание токоферолов (витамина Е), мг %	
Альфа-токоферол	230-660
Бетта-токоферол	0-20
Г-токоферол	0-15





МАЙОНЕЗ





Майонез «Игра вкуса» – это продукт высокой биологической и физиологической ценности. Главным компонентом майонеза является растительное масло, а также молочные белки, яичный порошок, стабилизаторы, сахар, уксусная кислота.

Особенностью майонеза «Игра вкуса» является хлопковое рафинированное дезодорированное масло. Благодаря фитостеролам, находящимся в больших количествах в составе хлопкового масла и обладающим такой функцией, как уменьшение всасывания стенками кишечника столь вредного холестерина, снижается концентрация «плохого» холестерина, а так же масло имеет высокое процентное содержание ненасыщенных



жирных кислот, которые участвуют в обменных процессах клеток кожи, улучшая ее структуру и повышая защитные функции. Предлагаем вам майонез «Игра вкуса» – классический 57% и Маэстро 67%, приготовленные по швейцарской технологии из высококачественных ингредиентов. Прекрасно подходит для заправки салатов и супов, а также для рыбы и мяса.

Майонез «Игра вкуса» заметно обогатит вкус многих Ваших блюд и подарит им свою неповторимую нотку и новизну привычным блюдам.

Не содержит ГМО, красителей, крахмала, консервантов и ароматизаторов.





майонез «Игра вкуса» классический – 57%



майонез «Игра вкуса» Маэстро – 67%

### Энергетическая ценность и сроки хранения

НАИМЕНОВАНИЕ	КЛАССИЧЕСКИЙ 57%	МАЭСТРО 67%
Жиры	56,54	66,49
Белки	2,23	3,2
Углеводы	2,87	2,43
Энергетическая ценность на 100 г продукта, ккал	534,08	623,33
Сроки хранения	+14 – (+18) °C – 75 суток 0 – (+14) °C – 150 суток	





КОРМОВАЯ  
ПРОДУКЦИЯ





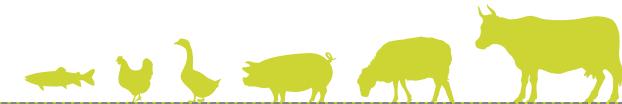
## Продукция для животноводства

Одним из основных направлений деятельности АО «Шымкентмай» является производство продуктов для животноводства.

Роль подобного производства трудно переоценить в Казахстане, где животноводческие хозяйства являются важным компонентом в развитии экономики страны.

Достижение высокой продуктивности скота возможно только при сбалансированном кормлении. Все необходимые компоненты для кормления имеются в шроте. В зависимости от вида перерабатываемой масличной культуры, различается шрот хлопковый, подсолнечный, сафлоровый, соевый, рапсовый.

## Качественные показатели шротов



НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ХЛОПКОВЫЙ тостированный	ПОДСОЛНЕЧНЫЙ тостированный из необрушенных семян	САФЛОРОВЫЙ тостированный	СОЕВЫЙ тостированный	РАПСОВЫЙ (сурепный) тостированный
Массовая доля сырого жира, % в пересчете на абсолютно сухое вещество не более	1	1	1	1	1
Массовая доля сырого протеина, % в пересчете на абсолютносухое вещество	36,0-44	30,0	18,0	45,0	37,0
Массовая доля клетчатки, % в пересчете на абсолютно сухое вещество, не более	25,0	27,0	36,0	7,0	16,0
Зола нерастворимая в 10% соляной кислоте, % в перерасчете на абсолютно сухое вещество, не более	1,0	1,5	3,0	1,5	1,5
Общая энергетическая питательность (кормовые единицы)	0,93-1,07	0,924	0,750	1,18	1,06
Массовая доля влаги и летучих веществ в %	9-11	9-11	9-11	8,5-10	8-12
ГОСТ/ТУ*	СТ АО 00393301-007-2009	СТ АО 00393301-008-2009	СТ АО 00393301-003-2010	ГОСТ 12220-96	ГОСТ 30257-95





## Хлопковый шрот

Хлопковый шрот – побочный продукт при переработке семян хлопчатника.

Хлопковый тостированный шрот – не только ценная пищевая добавка, используемая при производстве комбикормов, он также широко используется как самостоятельный пищевой продукт в рационе выкармливания животных. Наличие в составе хлопкового шрота значительного количества животного белка (более 40%), в сочетании с витаминами группы В, обеспечивает его исключительную кормовую питательность, что особенно ценно при выкармливании молодняка.



Именно протеины хлопкового шрота и его клетчатка наиболее благотворно влияют на работу желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота и обеспечивают минимальные сроки выкармливания.





## Подсолнечный шрот

Кормовая ценность подсолнечного шрота исключительно высока, так как его протеин близок к протеину куриного яйца, а насыщенность его водо- и жирорастворимыми витаминами группы В, токоферолом и аскорбиновой кислотой делают его незаменимым для обогащения аминокислотами рациона животных. Шрот, полученный из подсолнечника без отделения оболочки, особенно эффективен для кормления дойных коров, так как при его употреблении повышаются удои и увеличивается жирность молока.





## Сафлоровый шрот

Сафлоровый шрот – прекрасная кормовая добавка, не уступающая по своим характеристикам ни подсолнечному, ни рапсовому шротам. Содержит много сырой клетчатки и является замечательным источником кальция, фосфора и железа. Сафлоровый шрот является менее питательным по аминокислотному составу, чем соевый или подсолнечный шроты, но по жирнокислотному составу он превосходит соевый шрот до 1%. Клетчатка, которая в большом количестве содержится в сафлоровом шроте, прекрасно очищает желудочно-кишечный тракт животных, устраняет причину нарушения обменных процессов.





## Соевый шрот

Пищевое и кормовое достоинство шротов определяется главным образом содержанием в их составе белков (протеинов). Растительные белки являются поставщиками незаменимых аминокислот, так необходимых организму животного. Соевый шрот содержит хорошо сбалансированную смесь аминокислот в концентрированном виде. Содержание сырого протеина в соевом шроте 45%, а общая энергетическая питательность не менее 1,18 кормовых единиц. Эти факторы делают соевый шрот наиболее предпочтительным ингредиентом кормов.





## Хлопковая шелуха

Хлопковая шелуха, являющаяся продуктом переработки хлопковых семян, используется в кормовых целях, животноводстве и птицеводстве. Также, она является сырьем для получения ксилита, который улучшает состояние зубов, а потому входит в состав некоторых зубных паст и жевательных резинок.





## Рапсовый шрот

Шрот рапсовый тостированный является ценным источником высококачественного кормового белка (до 37-43% ценного белка), хорошо сбалансированным по аминокислотам, обладает высокой общей питательностью и перевариваемостью. По уровню аминокислот, в первую очередь незаменимых, семена рапса приближаются к сое. Биологическая ценность рапсового белка составляет 86%. Рапсовый шрот, благодаря высокому содержанию протеина и серосодержащих аминокислот, может с успехом применяться при производстве комбикормов со сбалансированным аминокислотным составом и функциональным назначением.



Рапсовый шрот по энергетической ценности (10,4 МДж обменной энергии) не уступает подсолнечному (10,6 МДж соответственно). По содержанию кальция, фосфора, магния, меди и марганца рапсовые жмыхи и шрот превосходят соевые. Доступность в них кальция составляет 68%, фосфора - 75%, магния - 62%, марганца - 54%, меди - 74%, цинка - 44%. Рапсовый шрот содержит значительное количество холина, ниацина, рибофлавина, фолиевой кислоты и тиамина.







# ХОЗЯЙСТВЕННОЕ МЫЛО



ХОЗЯЙКА

FRESHKO





АО «Шымкентмай» является производителем хозяйственного мыла из натурального природного сырья - растительных масел собственного производства. Многие думают, что хозяйственное мыло – это пережиток прошлого, когда не было более совершенных моющих средств, однако настоящие хозяйки понимают, в чем преимущество хозяйственного мыла. Именно поэтому, оно пользуется высоким спросом и по сей день.

Привычное и знакомое нам еще с детства, хозяйственное мыло обладает множеством полезных свойств и может использоваться не только в быту, но и с косметологическими целями, и даже для лечения.





## Свойства хозяйственного мыла из натурального природного сырья:

- Во-первых, это натуральный и экологически чистый продукт.

Твердые хозяйственные мыла представляют собой натриевые соли жирных кислот и изготавливаются из растительных масел, а также высококачественных специальных добавок, улучшающих их потребительские свойства при применении.

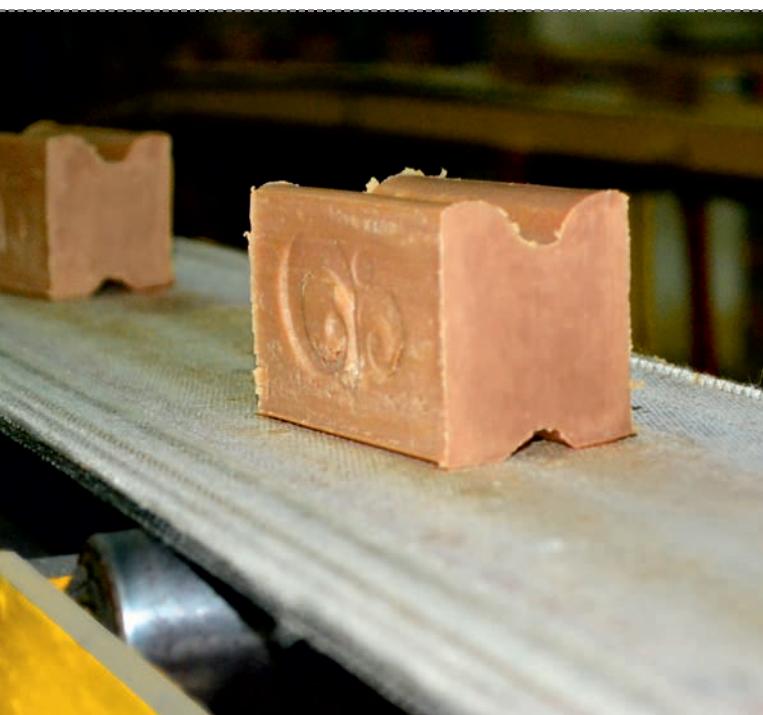
- Во-вторых, хозяйственное мыло имеет щелочной баланс ( $\text{рН} 11-12$ ), благодаря чему способно удалять даже стойкие загрязнения. Стирать можно как в холодной, так и в горячей воде.

Замечено, что шерстяным изделиям стирка с хозяйственным мылом идет на пользу, они становятся пышными и мягкими.

- В-третьих, доказано, что хозяйственное мыло обладает антибактериальными свойствами. В качестве антисептика оно используется в медицине и незаменимо при уборке производственных помещений.

- В-четвертых, мыло абсолютно безвредно для человека, так как содержит исключительно натуральные компоненты. Оно гипоаллергенно (можно стирать даже вещи маленьких детей) и не оказывает раздражающего действия на кожу.





ХАРАТЕРИСТИКИ	ХОЗЯЙСТВЕННОЕ МЫЛО	СИНТЕТИЧЕСКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО
Препятствие повторному осаждению загрязнения поверхности	Высокое стабилизирующее действие	Сравнительно слабая способность удерживать в моющем растворе загрязнения. Мелкие частицы загрязнения повторно осаждаются на очищаемой поверхности, и ткани после многоократных стирок приобретают серый оттенок.
Моющий эффект	Состав мыла содержит преимущественно моющие вещества	Синтетические моющие вещества в чистом виде не обладают высокой моющей способностью, вследствие чего их применяют в смеси с добавками: нейтральными и щелочными солями, отбеливателями, стабилизаторами пены и др.

В зависимости от содержания жирных кислот хозяйственное мыло АО «Шымкентмай» бывает трёх категорий:

I(72%), II(70%), III(65%)

Цвет хозяйственного мыла в зависимости от состава может варьироваться от светло-коричневого (цвет кофе с молоком) до темно-коричневого почти черного.



## АРОМАТНЫЙ ПРОЦЕСС, БЛЕСТЯЩИЙ РЕЗУЛЬТАТ

Выбирайте для семьи натуральное



ЭКОЛОГИЧНОСТЬ



С ДОБАВЛЕНИЕМ КОКОСОВОГО МАСЛА



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ



## Хозяйственное кокосовое мыло «FRESHKO», 200 г, 72% жирность

Используя кокосовое масло в наших рецептах в мыловарении, мы начали производство натурального и экологичного продукта – ХОЗЯЙСТВЕННОЕ МЫЛО «FRESHKO» с КОКОСОВЫМ МАСЛОМ.

Хозяйственное мыло «FRESHKO» универсально. Его можно использовать для тела и стирки вещей, мойки фруктов, овощей и посуды. В жесткой воде кокосовое мыло хорошо пенится и отстирывает загрязнение на вещах.

По сравнению с обычным хозяйственным мылом, кокосовое хозяйственное мыло «FRESHKO» имеет освежающий аромат, обильную душистую пену и достаточную твердость, обладает широким антимик-



робным и антибактериальным действием, обеспечивает очень высокую моющую способность даже в соленой и жесткой воде, прекрасно питает и увлажняет кожу, заживляет мелкие ранки и трещины на коже.

Только хозяйственное мыло «FRESHKO» на 20% состоит из кокосового масла, которое очищает и питает Вашу кожу. И обладает мягким и нераздражающим действием, не повреждает защитный слой кожи и не сушит ее, в отличие от обычного мыла. Обладает нейтральным запахом и подходит для всех типов чувствительной кожи.

Состав мыла:

натриевые соли жирных кислот кокосового масла 20 %, натриевые соли жирных кислот натуральных масел и жиров, глицерин, вода, гидроксид натрия.

Без ГМО.



**Хозяйственное кокосовое твердое мыло 72%-ное  
должно соответствовать требованиям ГОСТ 30266-95.  
Относится к I группе по ГОСТ и вырабатывается  
в соответствии с требованиями указанными в ГОСТе.**

## **Органолептические показатели хозяйственного кокосового твердого мыла**

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА МЫЛА
Внешний вид	Куски прямоугольной формы. Штамп четкий. Не допускаются: деформации, трещины, твердые инородные включения. Допускаются: мраморовидная структура, наличие следа от присосок автомата на боковой грани куска при укладке его в тару автоматами; небольшая потертость поверхности (не более чем на двух сторонах куска мыла); наличие незначительных неровностей на торцевых сторонах куска, образующихся при разрезании мыльной штанги; наличие легко убираемых загрязнений немыльного характера на поверхности кусков упакованного мыла.
Консистенция	Мыло твердое на ощупь.
Цвет	От белого до кремового.
Запах	Специфический мыльный, свойственный запаху кокоса. Не должно быть запаха продуктов разложения органических веществ, прогорклых жиров, рыбного и других неприятных запахов.

### **Примечание:**

**Проводятся дополнительные процессы для очищения (отсолка, отбелка т.д.)**



## Физико-химические показатели хозяйственного кокосового твердого мыла

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	НОРМА ДЛЯ МЫЛА I ГРУППЫ
Качественное число (масса жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска 100 г), г, не менее	70,5
Массовая доля свободной едкой щелочи, % к номинальной массе куска, не более	0,15
Массовая доля свободной углекислой соды, % к номинальной массе куска, не более	1,0
Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла (титр), °С	36-42



**Классическая рецептура кокосового твердого мыла  
на основании применяемого жирового сырья**

НАИМЕНОВАНИЕ ЖИРОВОГО СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ МЫЛА, КГ	
	%	КГ/ТН
ДЖК	5	36,94
Пальмовый стеарин	20	153,7
Саломас	40	314,78
Кокосовое масло	20	155,28
Пальмовое масло	15	117,51
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>778,21</b>



**Примечание:**

Разрешается в установленном порядке ввод другого жирового сырья, жировых отходов, при условии их соответствия требованиям, предъявленным к традиционному сырью.

# Россия





## Дистрибуция

В современных условиях высокой конкуренции важно не только произвести продукцию, но и распространить свой товар, донести его до конечного покупателя, ведь среди массы торговых предложений необходимо уметь достойно представить свой товар, выгодно выделив его среди конкурентных.

АО «Шымкентмай» является одним из крупнейших предприятий-экспортеров пищевой промышленности Казахстана. Экспортные поставки продукции осуществляется в следующие страны: Россия, Узбекистан, Кыргызстан, Таджикистан.

АО «Шымкентмай» является не только производителем, но и распространителем своей продукции. В настоящее время компания активно продвигает свою продукцию в самых густонаселенных регионах Казахстана: Южно-Казахстанская область, Алматы и Алматинская область, где проживает более 25% населения всей Республики.

В г. Алматы и Алматинской области действует 4 торговых представителя и 4 автомашины АО «Шымкентмай», которые справляются с поистине огромным объемом работ. Южный Казахстан обслуживаю 10 торговых представителей и 10 автомашин.

В планах компании АО «Шымкентмай» – открытие собственного представительства в столице Казахстана – городе Нур-Султан. Активные продажи продукции АО «Шымкентмай» проходят довольно успешно и легко, потому что качество продукции позволяет реализаторам быть уверенными в спросе на наш товар.

Если в Вашем регионе еще нет продукции «Шымкентмай», то это лишь вопрос времени. А если у Вас есть желание и возможность работать с нами, тем самым, увеличив свой доход.

С нетерпением ждем Ваших предложений!





## Контрактное производство

## Интересное предложение для тех, кто хочет увеличить прибыль

АО «Шымкентмай», являясь лидером в сфере переработки семян масличных на территории Центральной и Средней Азии, имеет долгосрочные и стабильные партнерские отношения с представителями ряда крупнейших оптовых и логистических центров. Потенциал нашей компании включает в себя детальное знание специфики торговли, оборота и логистики на вышеуказанных территориях.

Все это позволяет нам смело браться за выпуск продукции других торговых марок растительного масла.

Так называемый аутсорсинг, или перезаказ, с каждым годом все больше приобретает популярность среди бизнесменов. Еще бы! Зачем набирать и обучать персонал, брать в аренду или строить производственные помещения, изучать технологию и бизнес-процессы, если можно доверить все это профессионалам?

Если в Ваших планах – бизнес, основанный на производстве растительного масла, мы можем помочь, мы всегда готовы работать по контракту.

Если сомнения все еще терзают Вас, то можем смело заявить, что перед заключением договора мы четко разграничим зоны

ответственности сторон и все документально заверим. Как пример успешного удаленного производства, приведем компании Unilever и Kroft Foods, всемирно известные бренды продовольственной продукции – они сейчас сконцентрированы исключительно на дизайне и маркетинговой стратегии, само производство они передали в аутсорсинг фабрикам стран Юго-Восточной Азии. Аутсорсинг открывает Вам новые возможности, а «Шымкентмай» дает Вам гарантии!

**Свяжитесь с нами, мы всегда готовы к взаимовыгодному сотрудничеству!**

### Наши контакты:

Тел.: +7 (7252) 53 83 25

Fax: + 7 (7252) 53 83 84

E-mail: [shymkentmay@donya.kz](mailto:shymkentmay@donya.kz)

АО «Шымкентмай»  
г. Шымкент, ул. Есил, Строение I  
тел.: +7 (7252) 53 80 21  
e-mail: shymkentmay@donya.kz  
[www.donya.kz](http://www.donya.kz)

Представительство в г. Алматы  
моб.: +7 701 783 5312