

Slado

3000+

overwhelmingly
detailed baker's
decorations for
sweeties

Delicious should
be beautiful



“

You can find a lot of offers, when you want to buy decorations for your baker's stuff.

But consumers often get primitive products of limited range. Nothing special and nothing to choose in fact.

We realized this from the first day of **SLADO**. incorporation. And we understood that what is meant here is not only tarts and cakes, but the creativity – the production of baker's masterpieces.

That is why we have focused on a main purpose:

Production of a wide range of quality goods according to order of the day and trends.

And we are proud of how we can do it.

Vitalii Sluchak,
Slado founder





“

Baker's skills are the craft, which becomes more and more popular.

Every day new baker's shops open. Remarkable desserts appear. Foodies get in line to buy them... And splendid photos with marked locations appear in social media.

To create fine and unforgettable tastes, masters need solid professional knowledge and the highest skills. Hereby, what is first to meet a dessert is your eyes.

And here baker's decorations are very important, which match high baker's skills.

We help you to underline visually everything you want to say in the taste.

We have everything to do this: experience, range and complete understanding of the market.

**Vladimir Skarzhinets,
Slado founder**

No. 1 in Ukraine

We have produced baker's decorations and decorative raw materials for sweets since 2016. We offer the great range of ready-made goods.

In 2017, **SLADO** became the no. 1 company in Ukraine by its sales.

We have our own approach to the production:



We count on tastes instead of **product cheapening.**

We regularly analyze abroad markets and industry know-hows. We visit and participate in important industry exhibitions (for example, we participated in the ISM exhibition in Cologne).

We go along with modern cooking trends and set our own ones. We offer fresh and overwhelmingly detailed baker's decorations.

We have got accustomed to be a leader:

We started to sell natural dyes to bakers, as well as to produce jelly and chocolate spheres on a commercial scale.

And we are the only Ukrainian producer:

Of sculptural chocolate.



Professional assets and achievements

3000+

products
in the range

2 MIO.

number
of items sold

5 SHOPS:

two for the automated and
three for the hand-made
production.

400

customers



We help to create unusual
celebratory images to bakers
all over the world.

We have tripled our range of products

- ✓ **We started** a production line for chocolate dressings and decorations.
- ✓ **We added** many cooking dyes and candurins to our range of products.
- ✓ **We began** to produce honey gingerbreads.
- ✓ **We have** tripled our range of products.

We try to offer the great range of real quality and highly demanded baker's products to our customers.

And let them find everything they need in a single place.



**EASILY, QUICKLY AND
WITHOUT ANY PROBLEMS.**

Here is our
range of products



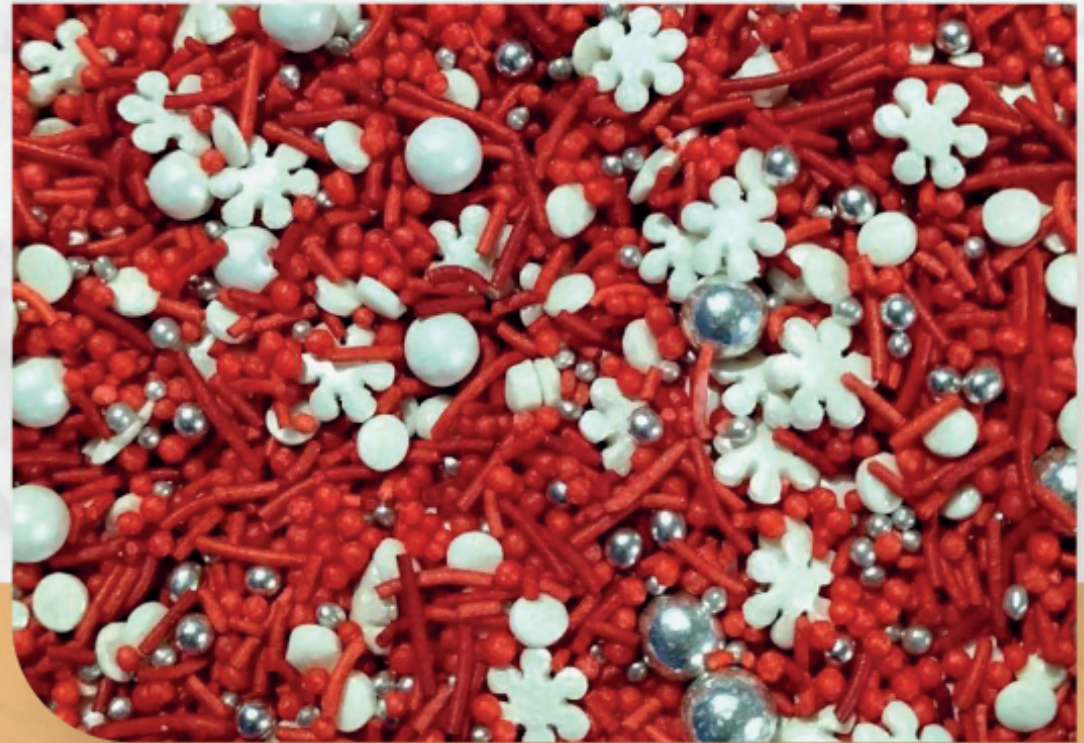
Sugar
gum paste

**Here is our
range of products**



**Food dyes
and candurin**

**Here is our
range of products**



**Baker's
dressings**

**Here is our
range of products**



**Sugar
lace**

**Here is our
range of products**



**Gum paste
products**

**Here is our
range of products**



**Sugar
flowers**

**Here is our
range of products**



**Chocolate
goods**

**Here is our
range of products**



**Honey
gingerbreads**

**Here is our
range of products**



**Marzipan
products**

**Here is our
range of products**



**Chocolate
products**

Why are our customers grateful to us?



They are grateful for quick response to any changes:

We respond quickly and easily to any wishes and innovations of our customers.



They are grateful for trendy range of products:

We develop new popular characters and decorations when our competitors do not even know about them yet.



They are grateful for patient and fine handworks:

We produce semi-finished products of quality raw materials and the make our goods manually.

Look at this detailing...



High quality warranty

1. We work only with reliable suppliers and certified products.
2. We have our own quality control service and all the products are carefully checked.
3. We carry out regular additional checks in a regional laboratory.
4. We have all the required certificates of laboratory tests.

Від-Ф-7.8.61 Протокол № 0889 від 17.05.2021р. Сторінка 1 Сторінок 2

Державне підприємство
„Рівненський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації“

Виробничий центр
Атестат акредитації зареєстрований у Реєстрі НААУ за № 20238 дієвий до 25.12.2024р.
33028 м.Рівне, вул.Замкова,31
тел.02-08-38

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник виробничого центру
О.С. Шевчук
М.П.

ПРОТОКОЛ
випробувань № 0889 від 17 травня 2021р.

Заявник ТОВ «Сладо»

Об'єкт випробувань **Суміш суха «Пудра цукрова» термостабільна**

Підприємство-виробник ТОВ «Сладо»

Дата виготовлення - Кількість відбраного зразка 1 зразок

Акт приймання від 06.05.2021 Дата одержання 06.05.2021

Початок випробувань 06.05.2021 Закінчення випробувань 17.05.2021

Мета випробувань Перевірка зразка на відповідність: ТУ У 10.8-2906110879-001:2016 Прикраси до кондитерських виробів. Технічні умови.

Умови проведення випробувань:

Випробування проводиться в приміщенні лабораторії	Температура навколишнього середовища, °C	Вологість повітря, %
так	+ 21	79
ні	+ 20	71

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ Зразок № 0580

Назва показників, одиниці вимірювань	Значення показників по НД	Результати випробувань	Помилка вимірювань	НД на методи випробувань
Зовнішній вигляд	Однорідний	Однорідний	-	ДСТУ 4683:2006
Смак та запах	Власний смаку продукту солодкий, ванільний смак та аромат	Власний смаку продукту солодкий, ванільний смак та аромат	-	ДСТУ 4683:2006
Колір	Білий	Білий	-	ДСТУ 4683:2006
Консистенція	Розсипчаста	Розсипчаста	-	ДСТУ 4683:2006
Масова частка вологості, %	не більше 4,0	3,4	$\Delta^* \pm 0,14$	ДСТУ 4910:2008
Масова частка золи, нерозчиненої у розчині з масовою часткою соляної кислоти 10%,	не більше 0,1	0,08	$\Delta^* \pm 0,005$	ДСТУ 4672:2006
Масова частка металомінеральних домішок, %	не більше 0,0003	не виявлено	-	ДСТУ 4672:2006
Сторонні домішки, %	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ 4672:2006

Від-Ф-7.8.61 Протокол № 0164 від 04.02.2020р. Сторінка 1 Сторінок 1

Державне підприємство
„Рівненський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації“

Виробничий центр
Атестат акредитації зареєстрований у Реєстрі НААУ за № 20238 дієвий до 25.12.2024р.
33028 м.Рівне, вул.Замкова,31
тел.02-08-38

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник виробничого центру
О.С. Шевчук
М.П.

ПРОТОКОЛ
випробувань № 0164 від 04 лютого 2020р.

Заявник ТОВ «Сладо»

Об'єкт випробувань **Бараники харчові синтетичні в асортименті**

Підприємство – виробник ТОВ «Сладо»

Дата виготовлення січень 2020

Акт приймання від 28.01.2020 Дата одержання 28.01.2020

Початок випробувань 28.01.2020 Закінчення випробувань 04.02.2020

Мета випробувань Випробування на відповідність: ТУ У 10.8-2906110879-002:2019 Бараники харчові фасовані. Технічні умови.

Умови проведення випробувань:

Випробування проводиться в приміщенні лабораторії	Температура навколишнього середовища, °C	Вологість повітря, %
так	+ 20	79
ні	+ 20	71

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ Зразок № 0101-0107

Назва показників, одиниці вимірювань	Значення показників по НД	Результати випробувань	Помилка вимірювань	НД на методи випробувань
смак/запах	не більше 2,0	0,17	$\Delta^* \pm 0,07$	ДСТУ ГОСТ 31262-2009
кислотність	не більше 1,0	0,0096	$\Delta^* \pm 0,004$	ДСТУ ГОСТ 31262-2009
рН	не більше 1,0	менше 0,002	-	МББ 10-05
цукор-137	не більше 196,0	менше 3,0	-	МББ №40090-3/1700
цукор-90	не більше 99,0	менше 5,0	-	МББ №40090-4/1006
Відношення продукції критерію розрахованій безпечної (Б.н.б.а.в.)	не більше 1,0	0,11	-	Підприємчий норматив ГН Б.61.1.-130-2006
Масова частка мікотоксинів, мг/кг	не допускається	не виявлено	-	МБ 4082-86
Афлатоксин В1	не допускається	не виявлено	-	МБ 4082-86
Вітамін В1	інформ-мікс	інформ-мікс	-	Сад.П.О. Галяйко Г.В.

Примітка:
1/Протокол випробувань стосується тільки випробування зразка.
2/Протокол випробувань не підлягає тиражуванню, як в цілому, так і по частинкам, без дозволу виробничого центру.

Протокол оформив: провідний інженер Степанова Б.Т.

Від-Ф-7.8.61 Протокол № 1429 від 07.09.2020р. Сторінка 1 Сторінок 1

Державне підприємство
„Рівненський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації“

Виробничий центр
Атестат акредитації зареєстрований у Реєстрі НААУ за № 20238 дієвий до 25.12.2024р.
33028 м.Рівне, вул.Замкова,31
тел.02-08-38

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник виробничого центру
О.С. Шевчук
М.П.

ПРОТОКОЛ
випробувань № 1429 від 07 вересня 2020р.

Заявник ТОВ «Сладо»

Об'єкт випробувань **Бараники харчові синтетичні «Перламутри» кандурини аліттери**

Підприємство – виробник ТОВ «Сладо»

Дата виготовлення червень 2020

Акт приймання від 28.08.2020 Дата одержання 28.08.2020

Початок випробувань 28.08.2020 Закінчення випробувань 07.09.2020

Мета випробувань Випробування на відповідність: ТУ У 10.8-2906110879-002:2019 Бараники харчові фасовані. Технічні умови.

Умови проведення випробувань:

Випробування проводиться в приміщенні лабораторії	Температура навколишнього середовища, °C	Вологість повітря, %
так	+ 21	79
ні	+ 20	71

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ Зразок № 0927

Назва показників, одиниці вимірювань	Значення показників по НД	Результати випробувань	Помилка вимірювань	НД на методи випробувань
Масова частка вологості, %	не більше 8,0	1,40	$\Delta^* \pm 0,08$	ДСТУ 8024:2015
Масова частка металомінеральних домішок, %	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ 5020:2008
Сторонні домішки, %	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ 5020:2008
МАФАМ, КУО в 1г	не більше 5,0 x10 ⁶	менше 1 x 10 ⁶	-	ДСТУ 8448:2015
БГКП (коліформні) в 0,01 г	не допускаються	не виявлено	-	ГОСТ 30518-97
Патогенні мікроорганізми в т.ч. салмонелли в 25 г	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004
Пірогенні гриби, КУО в 1 г	не більше 100	10	-	ДСТУ 8447:2015
Дріжджі, КУО в 1 г	не більше 100	менше 1 x 10 ⁶	-	ДСТУ 8447:2015
Васильєвський, КУО в 1г	не більше 1,0 x10 ⁶	менше 1 x 10 ⁶	-	ДСТУ 8045:2015

Виконавці: провідний інженер-мікс Харченко Н.В.

Примітка:
1/Протокол випробувань стосується тільки випробування зразка.
2/Протокол випробувань не підлягає тиражуванню, як в цілому, так і по частинкам, без дозволу виробничого центру.

Протокол оформив: провідний інженер Степанова Б.Т.

Від-Ф-7.8.61 Протокол № 1431 від 07.09.2020р. Сторінка 1 Сторінок 2

Державне підприємство
„Рівненський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації“

Виробничий центр
Атестат акредитації зареєстрований у Реєстрі НААУ за № 20238 дієвий до 25.12.2024р.
33028 м.Рівне, вул.Замкова,31
тел.02-08-38

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник виробничого центру
О.С. Шевчук
М.П.

ПРОТОКОЛ
випробувань № 1431 від 07 вересня 2020р.

Заявник ТОВ «Сладо»

Об'єкт випробувань **Прикраси кондитерські з білкової маси та цукрової пасты, посипки**

Підприємство-виробник ТОВ «Сладо»

Дата виготовлення 28.08.2020 Кількість відбраного зразка 1,5кг

Акт приймання від 28.08.2020 Дата одержання 28.08.2020

Початок випробувань 28.08.2020 Закінчення випробувань 07.09.2020

Мета випробувань Перевірка зразка на відповідність: ТУ У 10.8-2906110879-001:2016 Прикраси до кондитерських виробів. Технічні умови.

Умови проведення випробувань:

Випробування проводиться в приміщенні лабораторії	Температура навколишнього середовища, °C	Вологість повітря, %
так	+ 21	79
ні	+ 21	71
ні	+ 20	71

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ Зразок № 0929

Назва показників, одиниці вимірювань	Значення показників по НД	Результати випробувань	Помилка вимірювань	НД на методи випробувань
Кислотність, град	не більше 5,0	1,5	$\Delta^* \pm 0,07$	ДСТУ 5024:2008
Масова частка золи, нерозчиненої у розчині з масовою часткою соляної кислоти 10%	не більше 0,1	0,07	$\Delta^* \pm 0,005$	ДСТУ 5024:2008
Масова частка металомінеральних домішок, %	не більше 0,0003	не виявлено	-	ДСТУ 4672:2006
Сторонні домішки, %	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ 4672:2006
МАФАМ, КУО в 1г	не більше 1,0 x10 ⁶	1,5 x10 ⁶	-	ДСТУ 8448:2015
БГКП в 0,01 г	не допускаються	не виявлено	-	ГОСТ 30518-97
Патогенні мікроорганізми в т.ч. салмонелли в 25 г	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004
Пірогенні гриби, КУО в 1 г	не більше 50	менше 1 x 10 ⁶	-	ДСТУ 8447:2015
Дріжджі, КУО в 1 г	не більше 50	40	-	ДСТУ 8447:2015

You will get your goods absolutely undamaged

We have ensured the kind of storage conditions for finished products that completely remove factors causing goods deterioration: 0 to 250 C, and humidity of 75%, in a dry and dark place.

We have an established packing procedure:



Each box passes the **three-phase check before its shipping.**

We send orders with any forwarding companies to any location all over the world.

Hereby, we choose the best and the most efficient delivery conditions*.

****We have our own representative in Poland, thus we can easily deliver our products to EU countries.***

References of our customers



The company "Vostorg" thanks SLADO for the great partnership for more than 2 years. During this period, SLADO have established themselves from the best side: responsibility, attentiveness to each client, a wide range of products is regularly updated, permanent development, product quality.

The employees of the company show high professionalism, knowledge of their craft and efficiency in solving non-standard tasks.

Sokolova I.S.

Supervisor



During the cooperation with SLADO, the company has established itself as a responsible manufacturer of confectionery decorations. Reliability, price, quality and loyalty are its distinctive features.

It is a reliable and conscientious manufacturer and supplier of confectionery decorations.

Thank you for your cooperation.

Stepanchuk K.R.

Director of the online store BEZE



References of our customers



The online store Karamelia expresses its gratitude to the SLADO company for a fruitful long-term cooperation.

We would like to note that over the entire period of work, the quality of products has always been excellent. Speed, attentiveness, wide assortment, constant development - that's all about SLADO.

We recommend SLADO as a serious and responsible company.

Orlovsky S.A.

Director of the online store Karamelia



Thank you for your cooperation. A progressive, customer-oriented company, for which nothing is impossible. Excellent sales managers. Keep it up!

Titova Elena

Director of Tricolad



**We cooperate with
popular shops**



Наш Край



We cooperate with
popular shops



You can return the goods



We offer the
100% right to return.

Even when goods lose their marketable condition
during delivery, we exchange them without any questions,
showdowns with forwarders or any delays.

sladorivne

Let us discuss your order!

Call us:



+38 096-283-66-79

+38 068-327-97-30

(Viber, WhatsApp)

Or write to e-mail:



sladorivne@gmail.com



Our

baker's decorations ensure the
aesthetic and gustatory pleasure
of desserts.

slado.com.ua