

Компания «Дукат» – за качество и безопасность продукции



В современном мире технологических разработок и новейших открытий главными ценностями не перестают являться натуральность и безопасность потребляемой нами пищи.

Мы слышим о вреде и об опасности продуктов каждый день и отовсюду: с экранов телевизоров, по радио, из газетных статей. Снова и снова мы задумываемся о том, что едим, о том, что едят наши дети. Как проверить, безопасна ли наша пища? И где найти полезные продукты?

Для нас, сотрудников Компании «Дукат», вопросы безопасности и качества продукции были и остаются первостепенными. Наши научные эксперты лабораторий и технологи Компании каждый день тщательно следят за соблюдением требований к процессу производства и качеством продукта. Мы ценим и любим наших клиентов, предлагаем им продукцию только с гарантированным качеством. Ту продукцию, изделия из которой сами будем искать на полках магазинов, покупать для себя, своих детей и близких.

Сегодня мы хотим познакомить Вас с особенностями технологии производства одного из самых популярных продуктов нашей Компании – вареной сгущенки, известной под названием «Крем «Варенка» на растительных маслах

«Люкс». Наша технология производства уникальна и позволяет нам говорить о гарантированном безопасном конечном продукте, отвечающим всем требованиям норм контроля.

Уже более 9 лет, с 2005 года, мы производим вареную сгущенку, пользуясь значительным спросом в кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. На сегодняшний день мы выпускаем более 10 видов. Каждый клиент получает возможность выбора того продукта, который ему необходим.

Мы одни из немногих в России контролируем качество основополагающих ингредиентов, входящих в состав продукта. Самыми важными компонентами при производстве нашего продукта вареной сгущенки являются: сухое цельное и сухое обезжиренное молоко, высокожирные молочные сливки, сухая молочная сыворотка – и это основа качественного продукта. Производство основных молочных компонентов для нашей вареной сгущенки осуществляется на нашем молочном предприятии

и полностью нами контролируется.

Так, входящее сырье для вареной сгущенки проходит двойную проверку: на предприятии по переработке молочного сырья и на предприятии по производству пищевых ингредиентов. На предприятии по переработке молока проверяем входящую продукцию с самого начального этапа:

- предварительная проверка молока на фермерских хозяйствах – поставщиках;
- лабораторная проверка молока на содержание трансизомеров, антибиотиков, группу чистоты, кислотность, жирность и плотность на молочном предприятии.

В дальнейшем переработка поступившего молока для производства сухого цельного и обезжиренного молока ведется в соответствии с ГОСТом, при этом сорт входящего молока допускается не ниже первого! Полученный сухой продукт из молока, прошедшего проверку качества, вновь проверяется экспертной лабораторией уже на предприятии по производству пищевых

ингредиентов, принимающей решение, допустимо ли сырье к дальнейшему этапу производства. Лаборатория Компании «Дукат» в 2013 году прошла систему сертификации ISO:22000, т.е. система производства продукции сертифицирована и организован контроль на всех этапах: контроль входящего сырья; контроль технологических режимов производства и качества готовой продукции.

Поэтому мы вправе считать себя производителем самого качественного вареного сгущенного молока! Так как мы проверяем входящую продукцию от самого начального этапа до заключительного.

Дозировка компонентов при производстве вареной сгущенки происходит автоматизировано, участие ручного труда минимально. На протяжении всех этапов технологического процесса ведется усиленный контроль со стороны лаборатории, поэтому специалисты Компании «Дукат» гарантируют высокое качество сырья и конечного продукта.

Вареная сгущенка при производстве проходит



термическую обработку. Это подавляет развитие вредной микрофлоры и позволяет вносить в продукт только натуральные компоненты, безопасные для здоровья. После заключения лаборатории готовый продукт направляется на расфасовку, происходящую в автоматизированном режиме. Расфасованная продукция помещается

в предварительные камеры охлаждения, затем отправляется к клиенту, а от него – на полки магазинов Вашего города.

Безопасность продукции определяется не только натуральностью сырья, но и технологией самого производства, соблюдением норм контроля и проверкой качества. Мы открыто заявляем:

- что производим и поставляем качественную и безопасную продукцию;
- не вводим в заблуждение клиентов, партнеров, потребителей.

Наша продукция – БЕЗОПАСНА! (отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений). А Вам хотим сказать: «Спасибо, что Вы с нами!»

Широкий ассортимент вареной сгущенки представлен двумя основными видами:

- вареная сгущенка, выработанная на растительных маслах;
- вареная сгущенка, выработанная с 50%-ным содержанием молочного жира.

Выбор вареной сгущенки для хлебобулочных и кондитерских изделий должен происходить с учетом выпускаемой продукции и различных возможностей собственного производства. Наши технологи помогают определиться с выбором, оказывая практическую помощь, выезжая на предприятия. Для получения образцов вареной сгущенки, а также технологических рекомендаций, информации об условиях поставки обращайтесь, пожалуйста, в ближайший к Вам филиал ООО «Компания «Дукат».

8 800 700 90 20
(звонок по России бесплатно)
www.dykat.com
dykat@dykat.com

Вареная сгущенка – крем «Варенка» на растительных маслах «Люкс»

Крем «Варенка» на растительных маслах представляет собой начинку на **молочной и растительной основе**. Рекомендуется для промышленного использования при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий.

Ассортимент: 9 видов.

Условия хранения и срок годности: 6 месяцев при температуре от 0 до +10 °С и относительной влажности не более 85%.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем.

Масса нетто – 20 кг.

Вареная сгущенка – продукт молочносодержащий сгущенный с сахаром «Люкс»

Продукт «Люкс» представляет собой начинку на **молочной основе** с характерным для классического вареного сгущенного молока вкусом, цветом, запахом. Рекомендуется для промышленного использования при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий.

Ассортимент: 3 вида.

Условия хранения и срок годности: 6 месяцев при температуре от 0 до +10 °С и относительной влажности не более 85%.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем.

Масса нетто – 20 кг.