



**НЕВЕЛЬ  
МОЛОКО**

 **sierolat**  
YOUR DAIRY FOOD INDUSTRY

«НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™» —  
ЭТО КАЧЕСТВЕННЫЕ МОЛОЧНО-  
СОСТАВНЫЕ ПРОДУКТЫ —  
СЫВОРОТКА ЖИРНАЯ СУХАЯ  
«EXCELLENT — 25-35 WP, WK»  
И СУХИЕ СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВЫЕ  
КОНЦЕНТРАТЫ —  
«EXCELLENT — 50-65 WP, WK»,  
ПРОИЗВЕДЕННЫЕ  
ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО»

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™

Под маркой «НЕВЕЛЬМОЛОКО&SIEROLAT» в строгом соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011 наше предприятие выпускает высококачественные сухие молочные и жировые продукты по СТО 78619700-08-17 и СТО 78619700-09-17:



**Сухие молочные составные продукты:** сыворотку жирную сухую «EXCELLENT 25 / 35 WP» и сыворотку жирую сухую «EXCELLENT 25 / 35 WK», где число обозначает процент содержания Р — пальмового масла, К — кокосового масла.



**Сывороточно-жировые концентраты** «EXCELLENT 50 / 55 / 60 / 65 WP», «EXCELLENT 50 / 55 / 60 / 65 WK», где число обозначает процент содержания Р — пальмового масла, К — кокосового масла.

Все продукты производятся только из качественных пищевых пальмового и кокосового масел и не содержат трансжиров и технических фракций растительного сырья.

Продукция НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIROLAT™ разработана совместно с итальянской компанией SIEROLAT s.p.a. на основе продуктов компании SIEROLAT.

# НАЗНАЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™



**Продукты предназначены для использования в различных областях пищевой промышленности:** при производстве мороженого, хлебобулочных изделий, различных пищевых смесей, шоколада, в молочном и кондитерском производствах.



**Всю линейку выпускаемых продуктов характеризует высокое качество.** Соответственно, такой же уровень качества свойственен и готовым пищевым продуктам, изготавливаемым на основе продуктов НЕВЕЛЬМОЛОКО™.



**Наша продукция на каждой стадии производства проходит многоступенчатую систему контроля.** Мы имеем непрерывную цепочку контроля качества от поступления сырья до конечного продукта. На предприятии внедрена, работает и постоянно совершенствуется система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ХАССП). Вся продукция сертифицирована и имеет необходимые разрешительные документы.

# ВЫСОКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™

**Мы сделали все возможное для того, чтобы предприятия пищевой промышленности, приобретающие нашу продукцию для использования в своих производствах, получали сырье всегда отменного качества, со стабильными параметрами.**

**Органолептика.** Сухие молочные продукты НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™ всегда гарантированно имеют ярко выраженные естественные вкус и запах.

**Растворимость.** Вся продукция НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™ выпускается только высшего класса чистоты. Растворимость строго соответствует установленной ГОСТом.

**Длительные сроки хранения продукции** НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™ (до 24 месяцев с даты производства).

**Комфортный температурный режим хранения** продукции НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™ (+1 — +25 °С).

## ЗАВОДСКИЕ УСЛОВИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ



**Мы — сертифицированный производитель**, и, как следствие, за процессом производства осуществляется контроль со стороны государственных органов.



**Мы используем свои знания и умения** для приготовления продукции НЕВЕЛЬМОЛОКО & SIEROLAT™ высокого качества. Мы заботимся о здоровье потребителей пищевых продуктов, произведенных с применением нашей продукции.

## ВОЗМОЖНОСТЬ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРИБРЕТЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Возможность транспортировки приобретенной продукции до склада покупателя собственным или привлеченным автотранспортом, организация отправки продукции железнодорожным транспортом.

# ПРОДУКТ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Продукция произведена на молокоперерабатывающем предприятии, ведущем свою историю с 1939 года. Производство полностью сертифицировано.
2. Для получения высококачественных продуктов используются новейшие производственные линии по производству готовой продукции.
3. Полуавтоматизированный процесс производства исключает излишний доступ людей к продукту и, как следствие, продукция имеет низкую бактериальную обсемененность.
4. Завод обладает современной лабораторией, отслеживающей все качественные показатели входящего сырья. Система контроля качества действует на всех этапах производства.
5. На предприятии введена и работает система менеджмента качества ХАССП/ИСО 22 000.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ

1. Мы предлагаем лучшее соотношение «цена — качество» на российском рынке.
2. Наша продукция значительно дешевле импортных аналогов.
3. Максимально сохранены все минералы и микроэлементы, присутствующие в продукте.
4. Мы предлагаем полностью натуральный продукт с низкой бактериальной обсемененностью.
5. Отсутствуют консерванты, ароматизаторы, красители, коагулянты, стабилизаторы, антивспениватели, разрыхлители, регуляторы кислотности, антислеживатели и иные добавки.

**Компания «Невельконсервмолоко» создана на производственных базах бывших Невельского молочно-консервного комбината и реконструированного Невельского хлебокомбината.**

**«Невельконсервмолоко»** — наследник советских традиций качества. Объединяя в своем производстве многолетний опыт и современные технологии, мы создаем одни из лучших сухих молочных продуктов в России.

**Для наших клиентов мы предлагаем** самые оптимальные условия сотрудничества: от разработки рецептов и подбора ингредиентов до хранения на наших складах и доставки автопарком компании.

**Позвоните нам прямо сейчас  
и мы предложим лучшие  
условия сотрудничества**

**8 (800) 775-95-05**