



Качественная упаковка сохраняет свежесть и пользу молочной продукции «Золотые луга»

Компания «Золотые луга» отдает предпочтение качественной упаковке для молочной продукции: она безопасная, герметичная, не влияет на вкусовые качества продукта, позволяет сохранить свежесть и пользу, обеспечив заявленные сроки хранения. Кроме того, упаковка подлежит дальнейшей переработке.

На производстве АО «Золотые луга» используют несколько видов упаковки: это пюр/пак, пэт/бутылка, финнпак для молока и кисломолочных продуктов и напитков, стаканы полипропиленовые для сметаны, творог выпускается в фольге в упаковке флоу-пак, масло сливочное – в фольге, сыр – в вакуумной упаковке и парафине. Для молока длительного срока хранения подобран оптимальный вариант – ТБА (Tetra Brik® Aseptic или более известный Тетра-Пак).

Для одного из крупных производителей молочной продукции на Урале и в Сибири упаковку поставляют из Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Омска, Перми, Шадринска. Согласно инструкции по теххимическому контролю лаборатория проводит отбор проб упаковки от каждой партии. Упаковку исследуют на показатели безопасности, например, на отсутствие бактерий группы кишечной палочки, сальмонеллы. Проверяются и физикохимические показатели: толщина, устойчивость окрашивания рисунка, торцевая впитываемость и т.д.

На предприятие упаковка поступает в виде заготовок или в плотно смотанных рулонах. Например, заготовка для упаковки пюр-пак идет в виде картона и затем автоматически склеивается, собирается, для ПЭТ бутылок – в виде преформы, которая выдувается, ТБА – в рулоне. Крышки к упаковкам приклеиваются автоматически ультразвуком.

Пакеты формируются уже в процессе расфасовки на автоматах розлива. Герметичность пакетов проверяется в начале расфасовки, когда происходит настройка автомата, а также в процессе расфасовки. Все данные по результатам входного контроля упаковки, контроля герметичности заносятся в журналы.

Как отмечают эксперты, упаковка должна защищать продукты от воздействия солнечного света, так как дневной свет и лампы дневного освещения не только резко снижают содержание витаминов, но и способствуют окислению молочного жира. Данным требованиям соответствуют тетрапак, пюрпак, пэтбутылка, полимерная многослойная пленка типа финпак, полипропиленовые стаканы. Один из главных критериев при выборе упаковки – что она не придавала продукту привкуса.

Любую упаковку можно отправлять на переработку на специализированные предприятия. Наиболее экологичной считается пюр-пак – в основе ее состава бумага.

Продукция, которая разливается в разные виды упаковки, по своему составу и вкусу не отличается: ее изготовление происходит по всем стандартам, а качество неизменно проверяется в лаборатории. Основное отличие – в сроках хранения.

АО “Золотые луга” основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.

Компания “Золотые луга” автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.

Пресс-служба АО «Золотые луга»: e-mail: press@zolotie-luga.ru,

тел. +7 (3452) 540-390.

Фото пресс-службы АО “Золотые луга”