Продукция компании «Золотые луга» проходит обязательную проверку в лаборатории на безопасность

В компании «Золотые луга» уделяют пристальное внимание качеству и безопасности производимых продуктов. Для этого обязательным проверкам в лаборатории подвергается как сырье, так и готовая молочная продукция.

Все поступающее от сельхозпроизводителей на предприятие сырое молоко подвергается тщательной проверке по всем показателям безопасности в лаборатории АО «Золотые луга». На предприятии постоянно осуществляется гигиена производства, используется ультрасовременное, многофункциональное оборудование с расширенными возможностями, а также специальное оборудование для очистки молока-сырья от посторонней микрофлоры. На всех этапах технологического процесса, согласно программе производственного контроля, сотрудники лаборатории отслеживают физико-химические и микробиологические показатели.

Одно из главных опасений потребителей молочной продукции – наличие в ней антибиотиков, которые могут попасть в организм коровы во время лечения или скормами. Их присутствие в молоке также определяется путем проведения исследований в лаборатории. На предприятиях компании «Золотые луга» для этого применяют современные методики: проверке подвергается все сырье, а если возникают вопросы – бракуется вся партия. Поэтому наличие антибиотика в готовом продукте исключено.

«Автоматизированные замкнутые линии производства исключают попадание в продукты посторонних веществ и предметов. За процессом на мониторах следит мастер. Если где-то на линии происходит малейший сбой, она моментально останавливается. Для непредвиденных ситуаций имеется резервное оборудование. Сам процесс приготовления имеет точные настройки, что позволяет компании придерживаться «золотого» рецепта от партии к партии. Тем не менее, каждая партия готовой продукции проходит проверку», – рассказала начальник лаборатории филиала АО «Золотые луга» Молочный комбинат «Ситниковский» Алена Пинигина.

Готовый продукт направляется по трубкам на фасовку через панель розлива, каждый – через свой путь: так, молоко никогда не смешается с йогуртом или биопростоквашей. Тара проходит многоэтапную автоматическую мойку, что также гарантирует безопасность и сохранение качества продукта в рамках сроков годности при дальнейшем правильном хранении.

Еще один немаловажный фактор в обеспечении безопасности продукции – это отношение сотрудников к своей работе. «Стабильное качество выпускаемых продуктов – это кредо нашей

компании, которая входит в число крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири. На всех этапах от отбора сырья до транспортировки для реализации мы задали высокие стандарты контроля. А наш коллектив буквально «болеет» за успех предприятия и трудится ради того, чтобы молочные продукты «Золотые луга», «Ситниковское» и «Живи ЗдорОво» становились любимыми у потребителей», – отмечает начальник отдела по коммуникациям АО «Золотые луга» Елена Крук.

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.