



Компания «Золотые луга» запустила неделю проверки качества молочной продукции

Свежесть и натуральность молочной продукции – одни из главных признаков ее безопасности и высокого качества. Это залог того, что продукты сохранили максимум своих полезных свойств. Чтобы проверить молочную продукцию на соответствие нормам, не обязательно нести ее в специальную лабораторию. Сделать это можно даже в домашних условиях. Как – расскажут специалисты компании «Золотые луга» в рамках недели проверки качества в социальных сетях.

В официальной группе АО «Золотые луга» ВКонтакте и в аккаунте Инстаграм по хэштегу #проверкакачества_зл можно узнать способы проверки той или иной молочной продукции. Например, один из постов посвящен тому, как отличить натуральное масло от маргарина.

Настоящее сливочное масло изготавливается только из высококачественных свежих сливок. Чтобы проверить «состав» продукта, залейте кусочек масла кипятком. Натуральный продукт быстро растает и растечется по поверхности, а маргарин или спред будут плавать на поверхности кусочками.

Выявить наличие сухих добавок в молоке или разбавленный состав поможет спирт. Смешайте его с молоком в пропорции 2:1 (2 части спирта на 1 часть молока). В настоящем молоке через 5-7 секунд появятся хлопья, а в ненатуральном – значительно позже.

Новые советы и описания домашних экспериментов появятся в официальных группах компании в социальных сетях в течение февраля.

Компания «Золотые луга», один из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири, использует традиционные рецепты, проверенные годами, современные технологические возможности и оборудование, стандарты ГОСТа, чтобы обеспечить стабильное качество своих продуктов. Натуральность подтверждается короткими сроками годности, указанными на упаковке.

Для производства предприятие использует только натуральное сырье высокого качества, которое предварительно подвергается тщательной проверке по всем показателям безопасности в лаборатории. Сам процесс приготовления имеет точные настройки, что позволяет компании придерживаться “золотого” рецепта от партии к партии. Тем не менее, каждая партия готовой продукции также проходит проверку. Упаковка подобрана таким образом, чтобы сохранить свежесть и все свойства того или иного продукта.

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.