



Решение технологических задач пищевых производств

www.zertina.ru



О КОМПАНИИ «ЦЕРТИНА»



Производство сертифицировано по системе ISO 22000-2005. Получен сертификат «Халяль».



Разработка собственных продуктов для пищевой отрасли



Разработка ингредиентов в соответствии с ГОСТ



Стратегический партнер компания Givaudan – мировой лидер в производстве и создании ароматизаторов.



Грамотный подбор пищевых аналогов



Внедрение более 200 различных новых продуктов на производствах

**25
ЛЕТ**

**на рынке
пищевой
промышленности**



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ «ЦЕРТИНА»



Производство колбасных изделий



Производство полуфабрикатов



Общественное питание



Кондитерское производство



Рыбное производство

ZERTINA®

Европейское качество по честной цене



Прямые поставки сырья от производителя



Высокое оснащение производства европейским оборудованием



Производственный контроль качества. Аккредитованная лаборатория. Независимый аудит.



Квалифицированный персонал



«ЦЕРТИНА» ПРЕДЛАГАЕТ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ:

- 1 **Выяснение потребностей производителя**
- 2 **Оценка технологом текущего технологического процесса**
- 3 **Оценка качества исходного сырья текущего продукта**
- 4 **Разработка оптимальной рецептуры**
- 5 **Разработка новых продуктов**
- 6 **Контроль производственного процесса**





ZERTINA®

ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ С «ЦЕРТИНА»:



Разработка и улучшение качества готовых продуктов



Команда высоко-квалифицированных технологов



Внедрение самых современных технологий производства



Новый взгляд на производство продуктов питания и обновление ассортимента



Поставка ингредиентов европейского качества по честной цене

ZERTINA®



НАСТОЯЩИЕ ГУРМАНЫ ЛЮБЯТ
ПРАВИЛЬНУЮ КОЛБАСУ