«КУРГАНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Т. С. МАЛЬЦЕВА» ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Курган - 2015СОДЕРЖАНИЕ

Введение

 Характеристика предприятия

 Виды нормативных документов

 Сырье и продукция

 Технологические процессы производства продукции

 Молоко пастеризованное

 Технология производства сметаны

 Технология производства кефира

 Технология производства творога

 Ассортимент продукции предприятия

 Контроль качества

 Организация работы лаборатории предприятия

 Организация службы маркетинга

 Реализация продукции и конкуренция

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Заключение

Список использованных источников

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

Молоко и молочные продукты являются одним из основных источников питания населения. И это не случайно. Еще в древности люди научились ценить питательные и целебные свойства молока, называя его «источником здоровья», «соком жизни», «белой кровью».

Молоко занимает исключительное место среди продуктов животного происхождения. Являясь источником полезных веществ широкого спектра действия в рационе человека, оно хорошо переваривается и легко усваивается организмом. Потребление молочных продуктов нельзя исключить или существенно сократить.

Наряду с животным жиром в цельномолочных продуктах содержится более 100 жизненно важных компонентов, таких как аминокислоты, жирные кислоты, молочный сахар, минеральные вещества, ферменты, витамины и ряд других. Однако наибольшую ценность в молоке представляет белок.

Учитывая высокую питательную ценность молочных продуктов, их потребление должно быть достаточным, как относительно норм рационального питания, так и разнообразного выбора товара.

По научно-обоснованным данным 30-40% общей калорийности пищи, потребляемой человеком, должны приходиться на молочные продукты [2].

Именно поэтому местом для прохождения практики мной было выбрано молочное производство. Данная практическая работа была выполнена при прохождении товароведно-технологической практики на ООО «Молоко Зауралья». Настоящая товароведно-технологическая практика направлена на закрепление и углубление знаний, практических навыков по дисциплине «Товароведение», выработку профессиональных умений, формирование представления об условиях, специфике деятельности продовольственных и продовольственно-торговых предприятий в системе рыночных отношений.

Цель данной товароведно-технологической практики - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области организации торгового процесса.

Задачами практики являются:

) ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия источниками поступления сырья, каналами сбыта продукции, конкурентоспособностью предприятия;

) изучение основных технологических операций предприятия, ассортимента продукции;

) изучение организации контроля качества и работы лаборатории предприятия;

) практическая работа на рабочих местах;

) сбор информационного материала для выполнения отчета.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Общество с ограниченной ответственностью «Молоко Зауралья» зарегистрировано 4 декабря 2000 г. Администрацией города Кургана.

Предприятие создано на производственной базе Курганского городского молочного завода. ООО « Молоко Зауралье» расположено в северо - восточной зоне г. Кургана. Производственно - административный корпус предприятия построен по типовому проекту в 1971 г. В 1984 году закончена реконструкция предприятия, в результате чего введены в эксплуатацию приемный и аппаратный цех, цех сухого молока. Занимаемая площадь составляет 5,5 га. Здания в основном кирпичные, с железобетонным перекрытием.

Основные виды деятельности:

− производство, переработка и реализация молока, молочных продуктов и изделий;

− коммерческая, посредническая деятельность;

− оптовая и розничная торговля;

− производство, закупка, хранение товаров народного потребления, производственно-технического назначения, пищевой, промышленной и сельскохозяйственной продукции;

− маркетинговые, консультационные и информационные услуги.

Высшим органом управления ООО «Молоко Зауралья» является Общее собрание участников.

Исполнительным органом общества, осуществляющим руководство его текущей деятельностью, является Генеральный директор.

На предприятии принята линейно-функциональная структура управления (приложение А).

Для данной структуры характерны черты централизованной организации, это означает, что руководство высшего звена оставляет за собой большую часть полномочий, необходимых для принятия важных решений.

Ответственность за состояние учета, своевременное представление бухгалтерской и иной отчетности возлагается на органы управления ООО «Молоко Зауралья».

Процесс производства и контроля качества выпускаемой продукции осуществляет коллектив профессионалов молочной промышленности, имеющих специальное образование и практический опыт. На предприятии работают 225 человек.

Для обеспечения высокого качества продукции предприятие обладает необходимым оборудованием: закуплена и пущена в производство современная линия по выпуску широчайшего ассортимента натуральных молочных продуктов в разнообразной современной упаковке.

С 2005 года на предприятии произошел кардинальный технический переворот. Так, взамен морально и физически устаревшей аммиачной компрессорной приобретено и введено в эксплуатацию более надёжное компрессорное оборудование на фреоне. Полностью модернизирована воздушная компрессорная, что позволило перевести на новый экологически чистый безопасный уровень процессы охлаждения и хранения. Приобретено также новое фасовочное оборудование, ёмкости для хранения сырья и готовой продукции. Следующая на очереди - пастеризационно-охладительная установка для аппаратного цеха. Обновлен автопарк. 13 октября 2011 г. запустили в работу новую установку по водоподготовке. Несмотря на свои скромные габариты, она способна полностью закрыть потребности предприятия в чистой воде.

2. ВИДЫ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

Общество с ограниченной ответственностью - утверждается одним или несколькими лицами; уставный капитал разделён на доли, определённых учредительными документами, размеров. Участники не отвечают обязательствам общества, несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесённых ими вкладов.

Устав представляет собой документ, включающий в себя порядок образования, компетенцию организации, её функции, задачи, а также порядок работы.

Настоящий Устав разработан на основе и в соответствии с Гражданским Кодексом РФ, принятым Государственной Думой РФ 21 октября 1994 года.

Основные нормативные документы, применяемые на предприятии ООО «Молоко Зауралья»:

- сертификат соответствия на качество продукции;

- коллективный договор.

Содержание о структуре коллективного договора определяются сторонами. В него могут включаться взаимные обязательства работодателя и работников по следующим вопросам:

 форма, система и размер оплаты труда;

 механизм регулирования оплаты труда исходя из роста цен;

 занятость, переобучение работников;

 продолжительность рабочего времени и времени отдыха;

 улучшение условий и охраны труда работников;

 медицинское страхование;

 экологическая безопасность и охрана здоровья;

 льготы для работников, совмещающих работу с обучением;

 контроль за выполнением коллективного договора;

 отказ от забастовок по условиям, внесённым в данный коллективный договор.

В коллективный договор включаются и те положения, которые трудовое законодательство прямо предписывает закреплять в этом договоре.

Информационно-справочные документы: протоколы, справки и акты.

Содержание договора на поставку молока и молочных продуктов:

- предмет договора;

- качество товаров;

 сроки и порядок поставки;

 цена и порядок расчетов;

 порядок разрешения споров;

 обязательства непреодолимой силы;

 заключительные условия;

 юридические адреса и подписи сторон.

Вся продукция изготавливается в соответствии с Федеральным Законом № 88 ФЗ от 12. 06. 2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

ГОСТ, ТУ, ОСТ, применяемые на предприятии, приведены в таблице 1 (приложение Б).

3. СЫРЬЕ И ПРОДУКЦИЯ

В условиях жёсткой конкуренции «Молоко Зауралья» активно вкладывается в модернизацию производственных мощностей. Инвестиции уже исчисляются десятками миллионов рублей. Объем реализации стабильно растет. Ежегодный прирост продукции составляет более 20%.

В поставщиках сырья у «Молока Зауралья» лишь передовые животноводческие хозяйства региона, а также частные подворья, которые в летнее время поставляют заводу до 30 тонн сырья в сутки, а в целом четверть всего годового объёма сырья поставляется с частных подворий (приложение В).

Применяемые пищевые добавки:

* сахар - песок;
* ванилин;
* изюм;
* желатин пищевой;
* кислота лимонная;
* ароматизатор идентичный натуральному: «Апельсиновая эмульсия К8231»;
* красители четырех видов: «Тартразин Е102», «Индигокармин Е 123», «Кармуазин Е122», «Понсо 4Р Е124»;
* ароматизаторы для кондитерских изделий;
* соль поваренная пищевая.

В год предприятие перерабатывает более 14 тысяч тонн молока (приложение Д). Сейчас предприятие выпускает более 40 наименований молочной продукции, в которой полностью отсутствуют консерванты (приложение Е). Среди них как традиционная продукция (молоко, кефир, сметана, творог, адыгейский сыр, сливочное масло), так и современные разработки российских ученых - бифидок, бифилюкс и др. ООО «Молоко Зауралья» совместно с институтом питания и Российской Академией медицинских наук разработали серию лечебных молочных продуктов «Молочный доктор». Особую популярность получила линия натуральных молочных продуктов «Веселая семейка».

На сегодняшний день это одно из немногих предприятий в стране, которое придерживается строгого правила - выпускать только натуральные продукты без удешевляющих добавок. Настоящий "живой" кефир не может храниться больше 5 дней, его вкус и кислотность будут меняться даже в пределах этого срока, а килограмм настоящего сливочного масла, на изготовление которого расходуется более 22 литров молока, не может стоить меньше 200 рублей. Однако именно такая натуральная качественная продукция предприятия пользуется неизменным спросом у местных покупателей.

Использование проверенных годами технологий и иногда даже ручного труда - это отнюдь не следствие технической отсталости предприятия, а сознательно выбранная стратегия руководства и коллектива специалистов ООО «Молоко Зауралья». Россияне быстро устали от искусственных заменителей практически любых продуктов питания. Поэтому современный покупатель все больше отдает предпочтение таким свежим натуральным продуктам, как, например, сыр "Адыгейский". Его на заводе "Молоко Зауралья" выпускают тоже по древней технологии, которую, кстати, соблюдают буквально на единицах предприятий России. Сыр в соответствии с тысячелетним опытом адыгских сыроваров изготовляется по традиционным рецептам в буханках по 1200 граммов с использованием ручной формовки в ивовых корзинках.

Отдельной гордостью технологов и мастеров предприятия является выпускаемое сливочное масло. То, что к завтраку английской королеве поставляли курганское масло - факт широко известный, дающий нам повод для законной гордости. Качество курганского масла определяется особенностями местного молока, которое впитывает в себя всю силу и вкус зауральских трав. И сегодня на заводе "Молоко Зауралья" прикладывают все усилия, чтобы каждый потребитель мог ощутить вкус именно такого масла.

Предприятие выпускает в разной упаковке пастеризованное молоко пяти вариантов жирности, несколько сортов кефира и других кисломолочных продуктов, сметану, различные сорта творожных изделий. В 2011 году ООО «Молоко Зауралья» запустило в производство следующие виды продукции: молоко, снежок, йогурт, кефир с м. д. ж. 2,5 % в более удобной и качественной упаковке - «пюр-пак», а также полезный продукт для детей и взрослых - ацидофилин, лечебные свойства которого известны издавна. Предприятие готовится к выпуску очередной новинки - биоряженки. Там тоже будут использоваться только натуральные компоненты. Ассортимент продукции предприятия представлен в Приложении.

Вся продукция предприятия маркируется знаком "Зауральское качество". Этот знак утвержден Администрацией Курганской области и является дополнительной гарантией для потребителя. Населению известно, что пищевые продукты со знаком "Зауральское качество" изготовлены в Курганской области из местного продовольственного сырья, соответствующего всем установленным законодательством требованиям к качеству и безопасности. Какие либо генетически модифицированные источники тут исключены [6].

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

4.1 Молоко пастеризованное

На пастеризацию направляется отборное по качеству свежее молоко с кислотностью не выше 16 - 18 оТ, плотностью не ниже 1027 кг/м3, степенью чистоты по эталону не ниже І группы и бактериальной обсемененностью по редуктазной пробе не ниже 1-го класса, без посторонних привкусов и запахов. На ООО «Молоко Зауралья» пастеризованное молоко получают путем пастеризации молока при температуре пастеризации 95 оС, затем мгновенного охлаждения. Эта технология дает возможность сохранить все составляющие молока полезными для организма.

4.2 Технология производства сметаны

На предприятии «Молоко Зауралья» производство сметаны осуществляется резервуарным способом, состоящим из следующих операций:

− приемка и подготовка сырья, сепарирование молока, нормализация сливок;

− гомогенизация, пастеризация и охлаждение сливок;

− заквашивание и сквашивание сливок;

− охлаждение, перемешивание сквашенных сливок;

− упаковка и маркировка;

− охлаждение и созревание сметаны.

Молоко и другое сырье принимают по массе и качеству, установленному лабораторией предприятия. Молоко подают в пластинчатую пастеризационно-охладительную установку А1-ОКЛ-10, подогревают до температуры 65 оС, сепарируют сепаратором марки Ж5-ОС2-НС, сливки подают в ванну для нормализации. Если массовая доля жира в исходных сливках более или менее заданной, сливки нормализуют. Нормализацию сливок проводят сливками с более высокой массовой долей жира или обезжиренным молоком.

Нормализованные сливки гомогенизируют при температуре 65 оС, давление при гомогенизации 15+2,5 МПа. Гомогенизированные сливки пастеризуют при температуре 91+2 оС с выдержкой 20 секунд. Охлаждение проводят на пластинчатой пастеризационно-охладительной установке А1- ОК2Л-7.

Сливки охлаждают и направляют в резервуар для сквашивания. Созданы закваски для жирной сметаны, объединенные под общим названием «Днепрянские» и включающие новые виды микроорганизмов вида Leuconostoc, также к ним подсевают палочковидные микроорганизмы. «Днепрянская» закваска отличается способностью синтезировать вязкие полимеры из лактозы и сахарозы. Образующиеся вязкие полимеры являются естественными коллоидными стабилизаторами, способствующие мелкохлопьевидному свёртыванию белков молока, получению нежной сметанообразной консистенции различной степени вязкости, повышенной стойкости продукта при хранении.

Закваску вносят в сливки в сухом виде согласно рекомендациям завода-изготовителя. Объемную оптимальную долю закваски (5-10%) устанавливают в зависимости от ее активности и рекомендации завода-изготовителя заквасок. При использовании бакконцентратов их вносят в соответствии с инструкцией по применению сухих бакконцентратов. Закваску вносят непосредственно в резервуар в соответствии с инструкцией по применению.

Заквашенные сливки перемешивают в течение 10-15 минут. Повторное перемешивание производят через час в течение 50 минут, затем оставляют в покое для сквашивания. Сливки сквашивают до образования сгустка и достижения кислотности не менее 60+5 оТ. Охлаждают сквашенные сливки путем пуска в рубашку резервуара ледяной водой в течение 30-60 минут, перемешивают до однородной консистенции в течение 10-30 минут.

Сквашенные сливки с температурой 16-32 оС направляют на разлив. Разлив сметаны осуществляют в пакеты из полиэтиленовой пленки массой нетто 500 г, стаканы из полистирола массой нетто 180 и 380 г, пластиковые ведра массой 5 и 10 кг.

Сметану охлаждают в холодильной камере до температуры 4+2 оС, одновременно с охлаждением происходит созревание сметаны. Охлаждение и созревание сметаны в потребительской таре не должно превышать 12 часов. После охлаждения и созревания сметаны технический процесс считается законченным, продукт готов к реализации.

Хранение сметаны производят при температуре 4+2 оС не более 5 суток с момента окончания технологического процесса. Хранение продуктов на складах транспортных организаций не допускается[4].

4.3 Технология производства кефира

На ООО «Молоко Зауралья» кефир вырабатывают резервуарным способом.

Резервуарный способ производства включает в себя следующие операции:

− приемка и подготовка сырья, нормализация;

− пастеризация, гомогенизация и охлаждение;

− заквашивание и сквашивание смеси;

− перемешивание, охлаждение и созревание молочного сгустка;

− розлив, хранение, транспортирование и реализация.

Кефир - кисломолочный продукт, который вырабатывается из коровьего пастеризованного молока, применяя закваску, приготовленную на кефирных грибках. Органолептические показатели кефира: вкус кисломолочный, освежающий, слегка острый специфический, без посторонних привкусов и запахов; консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану, с нарушенным при резервуарном способе сгустком; цвет продукта белый, слегка кремовый. Заготовляемое молоко должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 52054 - 2003. Для производства кефира используется молоко первого сорта, с кислотностью не выше 20 °Т, по редуктазной пробе - не ниже первого класса и по механической загрязненности - не ниже первой группы. Исходное молоко нормализуют до требуемой массовой доли жира. Расчет потребного для нормализации молока ведут по формулам материального баланса, если нормализация осуществляется путем смешивания цельного молока с обезжиренным. После нормализации молоко подвергают тепловой обработке. В результате пастеризации уничтожаются микроорганизмы в молоке, и создается условия, благоприятные для развития микрофлоры закваски. Наилучшие условия создаются при температуре, близкой к 100 °С, так при этом происходит денатурация сывороточных белков, которые участвуют в построении структурной сетки сгустки, повышаются гидрационные свойства казеина и его способность к образованию более плотного сгустка, хорошо задерживающего сыворотку. Поэтому исходное молоко пастеризуют при 92 ± 2 °С с выдержкой от 2 до 4 минут. Тепловая обработка молока обычно сопровождается гомогенизацией. В результате гомогенизации при температуре 55 ±5 °С и давлении 15 ± 2,5 МПа улучшается консистенция кефира и предупреждается отделение сыворотки.

Далее молоко охлаждают до температуры заквашивания от 20 до 25 °С. В подготовленное молоко вносят закваску медленно, чтобы предотвратить развитие посторонней микроформы. Кефир - единственный кисломолочный напиток, вырабатываемый на естественной симбиотической закваске - грибках. Кефирные грибки представляют собой стойкий симбиоз гетероферментативный микрофлоры: мезофильных молочных (Str. lactis, Str.cremoris) и ароматобразующих (Leuc.dextranicus) стрептококков, мезофильных и термофильных молочнокислых палочек, уксуснокислых бактерий и молочных дрожжей. В формировании консистенции кефира определяющую роль играют ароматобразующие и уксуснокислые бактерии (выделяющийся при их развитии углекислый газ разрыхляет сгусток). Кроме того, ароматобразующие бактерии, входящие в состав закваски, способствуют накоплению в кефире веществ, придающих ему определенный вкус и аромат (летучие кислоты, диацетил, ацетальдегид).

Сквашивание заквашенной смеси длиться от 10 до 12 часов при температуре от 18 до 25 °С. При этом молочный сахар в смеси подвергается брожению. Под брожением молочного сахара понимают глубокий распад под действием ферментов, дрожжей, бактерий. Сначала молочный сахар распадается на глюкозу и галактозу. Дальнейшим изменением подвергается глюкоза. Сбраживание молочного сахара происходит до момента накопления определенного количества молочной кислоты, затем молочные бактерии погибают. Окончание сквашивания устанавливается по получению достаточно плотного сгустка и титруемой кислотности от 75 до 85 °Т. при производстве кефира резервуарным способом контролируют активную кислотность, которая должна быть от 4,65 до 4,5, а так же проверяют вязкость сгустка перед перемешиванием и охлаждением.

При выработке кефира резервуарным способом очень важно избежать отделение сыворотки в готовом продукте. Для этого необходимо правильно определить момент перемешивания сгустка. Перемешивание проводят до гомогенной консистенции с одновременным охлаждением до температуры от 4 до 6 оС в течение 60 минут. При резком охлаждении кефира ниже 10 °С приостанавливается развитие дрожжей и ароматобразующих бактерий, в следствие чего получается продукт с невыраженным вкусом.

Перед началом розлива кефир в резервуарах перемешивают в течении 2-5 минут. Розлив, упаковку и маркировку проводят в соответствии с требованиями действующего стандарта на кефир[5].

В реализацию кефир должен поступать с температурой не выше 6 оС. Срок хранения кефира при температуре 0-6 оС не более 5 суток.

Для фасовки кефира применяют тару из полимерных материалов (полиэтиленовые пакеты, пюр-пак емкостью 0,5 и 1л).

4.4 Технология производства творога

молочный продукция ассортимент качество

На ООО «Молоко Зауралья» творог производят традиционным кислотным способом.

Технологический процесс производства творога:

− приемка молока;

− сепарирование молока;

− пастеризация молока;

− сквашивание молока;

− отделение сыворотки от творога;

− расфасовка и хранение.

Творог - белковый кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием пастеризованного нормализованного цельного или обезжиренного молока с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы. Перед употреблением в пищу такой творог необходимо подвергнуть тепловой обработке (приготовление сырников, вареников, производство плавленых сыров).

В зависимости от массовой доли жира творог подразделяют на три вида: жирный, полужирный и нежирный. Творог имеет чистые кисломолочные вкус и запах; для первого сорта допускается слабо выраженный привкус кормов, тары, легкой горечи. Консистенция нежная, однородная; для жирного творога первого сорта допускается несколько рыхлая и мажущаяся, для нежирного - рассыпчатая, с незначительным выделением сыворотки. Цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; для жирного творога первого сорта допускается некоторая неравномерность цвета.

Наличие метионина, лизина и холина позволяет использовать творог для профилактики и лечения некоторых заболеваний печени, почек, атеросклероза. В твороге содержится значительное количество минеральных веществ (кальция, фосфора, железа, магния и др.), необходимых для нормальной жизнедеятельности сердца, центральной нервной системы, мозга, для костеобразования и обмена веществ в организме. Особенно важное значение имеют соли кальция и фосфора, которые в твороге находятся в состоянии, наиболее удобном для усвоения.

Цельное молоко сепарируют при 55±5 оС, соблюдая правила, предусмотренные технической инструкцией по эксплуатации сепараторов.

Нормализацию молока по массовой доле жира проводят в потоке.

Очищенную нормализованную смесь гомогенизируют при температуре 55±5 оС и давлении 15±2,5 Мпа.

Гомогенизированную смесь для творога с м.д.ж. 9% пастеризуют при температуре 95±2 оС с выдержкой 20секунд, обезжиренное молоко для творога с м.д.ж. 0,5% - с выдержкой 300секунд.

После пастеризации смесь охлаждают до температуры 20-28 оС и направляют в творожные котлы для подогрева до требуемой температуры и заквашивания. Если пастеризованная смесь не будет сразу заквашена, ее охлаждают до температуры 4±2 оС и хранят в творожных котлах не более 6 часов. После хранения смесь подогревают до температуры заквашивания.

Нормализованную смесь перед заквашиванием нагревают до температуры 26-32 оС путем подачи в рубашку горячей воды.

Нормализованную пастеризованную смесь заквашивают закваской прямого внесения мезофильных молочных культур гомо- и гетероферментативных, которую вносят через люк при непрерывном перемешивании смеси. Дозировка закваски согласно рекомендациям фирмы изготовителя в зависимости от активности. После внесения в смесь закваски добавляют хлористый кальций из расчета 400 г безводного хлористого кальция на 1000 кг заквашиваемой смеси.

Хлористый кальций при непрерывном перемешивании в виде водного раствора с массовой долей хлористого кальция 30-40%, которую уточняют по плотности при 20 оС.

После внесения закваски и хлористого кальция смесь перемешивают в течение 10-15минут. Через 1час проводят повторное перемешивание в течение 5 минут, затем оставляют в покое. Сквашивание проводят до образования плотного сгустка требуемой активной кислотности - рН=4,7-4,55. Продолжительность сквашивания 6-12 часов.

Готовый творожный сгусток подогревают в течение 15 минут, после чего следует трехкратная разрезка с интервалом 7-8 минут, продолжительность каждой разрезки составляет 30 секунд, скорость вращения мешалок 3,3 об/мин.

После трехкратной разрезки следует подогрев и циклическое перемешивание творожного сгустка, которое длится до образования плотного слоя творожного сгустка и отделения сыворотки. Значение каждого температурного датчика должно иметь одинаковую температуру. Время отделения сыворотки 15-40 минут.

Творожный сгусток с температурой 22-35 ºС из трубчатого охладителя поступает на дренажный барабан для отделения сыворотки воды.

Творожный сгусток из барабана поступает на ленту прессовочного транспортера, где процесс отделения воды происходит гравитационным способом и сопровождается незначительной силой прессования.

Уровень прессования регулируется путем изменения скорости движения прессующей ленты с целью получения требуемой массовой доли влаги:

− для творога м.д.ж. 0,5% массовая доля влаги 78-80%;

− для творога м.д.ж. 9% массовая доля влаги 71-73%.

Непосредственно с ленты творог поступает в шнековый охладитель, где происходит охлаждение до 15-21 ºС.

Творог, охлажденный до15-21 ºС, направляют на фасовку в полиэтиленовые мешки. Творог с температурой 2±2 ºС из полиэтиленовых мешков направляют на упаковку и маркировку. Температура упакованного творога не должна превышать 6 ºС [5].

5. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Под торговой маркой ООО «Молоко Зауралья» предприятие выпускает следующие виды продуктов:

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 1,5%, полимерная пленка, 900г.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5%, полимерная пленка, 900 г.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%, полимерная пленка, 900 г.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 4,0%, полимерная пленка, 900 г.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 6,0%, полимерная пленка, 900 г.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5%, полимерная пленка, 0,5 л.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%, полимерная пленка, 0,5 л.

∙ Молоко топленое с массовой долей жира 4%, полимерная пленка , 0, 5 л .

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%, пюр-пак, 950г.

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%, пюр-пак, 950 г с логотипом «Метрополис» .

∙ Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5%, полимерная пленка, 900 г.

∙ Молоко топленое с массовой долей жира 4%, пюр-пак, 950г.

∙ «Бифидок», массовая доля жира 2,5%, полимерная пленка, 0,5 кг.

∙ «Бифилюкс», массовая доля жира 2,5%, полимерная пленка, 0,5 кг.

∙ «Биоряженка» с массовой долей жира 2,5% , пюр-пак, 450г.

∙ Сметана с массовой долей жира 20%, полимерные стаканы, 180г, 380 г.

∙ Сметана с массовой долей жира 20%, полимерная пленка, 0,5кг

∙ Сметана с массовой долей жира 15%, полимерные стаканы, 180г.

∙ Сметана с массовой долей жира 15%, полимерные стаканы, 380г.

∙ Сметана с массовой долей жира 15%, полимерная пленка, 0,5кг

∙ Йогурт ароматизированный (земляника), массоваядоля жира 2,5%,полимерная пленка, 0,5 кг.

∙ Йогурт ароматизированный (земляника) , массовая доля жира 2,5%, пюр-пак, 450г.

∙ Напиток кисломолочный йогуртный «Снежок», массовой долей жира 2,5%, полимерная пленка, 0,5 кг.

∙ Напиток кисломолочный йогуртный «Снежок», массовой долей жира 2,5%,упаковка пюр-пак, 450г.

∙ Кефир с массовой долей жира 2,5% пюр-пак , 950гр с логотипом « Метрополис» 2,5% .

∙ Кефир с массовой долей жира 2,5% пюр-пак, 450 г. с логотипом « Метрополис» 2,5% .

∙ Кефир с массовой долей жира 2,5% ,полимерная пленка,900г.

∙ Кефир с массовой долей жира 2,5% ,полимерная пленка, 0,5кг.

∙ Кефир с массовой долей жира 3,2%, полимерная пленка,900г.

∙ Кефир с массовой долей жира 1% , полимерная пленка,900г.

∙ Сырок творожный с сахаром и изюмом, массовая доля жира 4,5%, фольга, 100г.

∙ Сырок творожный с сахаром и ванилином, массовая доля жира 4,5%, фольга, 100г.

∙ «Варенец» с массовой долей жира 2,5%, полимерная пленка, 0,5кг.

∙ Творог обезжиренный с массовой долей жира 1,8%, упаковка флоу-пак, 200г.

∙ Творог обезжиренный с массовой долей жира 1,8%, упаковка флоу-пак, 200г, 400г.

∙ Творог с массовой долей жира 5%, упаковка флоу-пак, 200г.

∙ Творог с массовой долей жира 5%, упаковка флоу-пак, 400г.

∙ Творог обезжиренный с массовой долей жира 1,8%, фольга, 200г.

∙ Творог с массовой долей жира 5%, фольга, 250г.

∙ Творог обезжиренный с массовой долей жира 1,8%, полимерные стаканы, 350г.

∙ Творог с массовой долей жира 5%, полимерные стаканы, 350г.

∙ Творог с массовой долей жира 9%, полимерные стаканы, 350г.

∙ Масса творожная с изюмом, массовая доля жира 4,5% полимерные стаканы, 180г.

∙ Творог с фруктами с массовой долей жира 4,0%, полимерные стаканы, 180г.

∙ Творог с массовой долей жира 5%, полиэтиленовые мешки, 0,5 кг.

∙ Творог обезжиренный с массовой долей жира 1,8%, полиэтиленовые мешки, 0,5кг.

∙ Масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное, несоленое, высший сорт, массовая доля жира 72,5% кашированная фольга, 180г.

∙ Масло сладко-сливочное несоленое Традиционное массовая доля жира 82,5%, высший сорт, кашированная фольга, 180г.

∙ Масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное, несоленое, высший сорт, массовая доля жира 72,5%, картонная коробка, 20 кг

∙ Сыр мягкий Адыгейский.

∙ Сыр мягкий Адыгейский с укропом.

∙ Сыр мягкий Адыгейский с аджикой.

6. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Контроль производства имеет своей целью обеспечить выпуск продукции в строгом соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Гарантом такого соответствия является сертификат соответствия. Контроль качества - это контроль, который позволяет установить соответствие продукции заданным требованиям или выявить допущенные отступления, чтобы исправить их перед поставкой продукции заказчику. При организации технологического контроля следует руководствоваться «Инструкцией по технологическому контролю на предприятиях молочной промышленности».

Входной контроль - это поэтапный контроль на каждой технологической линии. При приемке проверяют документы, сопровождающие партию: товаротранспортная накладная для юридических лиц, этикетка для физических лиц, ветеринарное свидетельство. Принятое молоко очищают от механических примесей на центробежных очистителях или пропускают через фильтрующие материалы. Затем молоко направляют на переработку или охлаждают до температуры 4±2 °С и хранят в резервуарах промежуточного хранения. Хранение охлажденного до 4 °С молока до переработки не должно превышать 12 часов, до температуры 6 °С - 6 часов.

Промежуточный контроль - это контроль, который обнаруживается в критических контрольных точках технологической линии. Промежуточный контроль включает технохимический и микробиологический контроль. Если в исследуемом продукте пороков не обнаружено, продукт можно допускать в реализацию.

Контроль производства, определение и дозировку массы сырья, материалов и готовой продукции, установку заданий системы автоматизированного управления производят в соответствии с картой метрологического обеспечения, прилагаемой к технической инструкции на вырабатываемый продукт.

Органолептический контроль осуществляют в соответствии с требованиями технических условий на данный продукт. Конкретные места отбора проб при контроле технологического процесса устанавливает предприятие.

Выходной контроль - это контроль качества готовой продукции, упаковки и маркировки, хранения, порядка выпуска продукции с предприятия.

Выходной контроль качества на предприятии осуществляется с помощью дегустации (это определение на вкус, запах качества продукта), которая проводится с периодичностью один раз в 10 дней.

Температура и влажность в камере хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2-3 раза в смену.

Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

Сертификат соответствия - документ, изданный в соответствии с правилами системы сертификации, указывающий, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция, процесс или услуга соответствует конкретному стандарту или другому нормативному документу [2].

7. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЛАБОРАТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Показатели качества готовой продукции напрямую зависят от показателей качества используемого сырья. Показатели качества сырья и готовой продукции и методы их исследования установлены соответствующей нормативной документацией. Вся готовая продукция, выпускаемая ООО «Молоко Зауралья», анализируется в собственной производственной лаборатории. Органолептические показатели оцениваются с помощью дегустации. Перед проведением анализов производится отбор проб. Пробы отбираются начальником лаборатории ООО «Молоко Зауралья» по ГОСТ.

Отбор проб сырья осуществляется по ГОСТам 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» и 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу».

Отбор проб молока производят в присутствии сдатчика. Перед отбором проб осматривают всю партию и устанавливают недостатки упаковки.

Молоко перемешивают мутовкой, перемещая ее вверх и вниз 8-10 раз, добиваясь полной однородности молока.

После перемешивания молока точечные пробы отбирают цилиндрической трубкой (металлической или пластмассовой с внутренним диаметром 9 мм по всей длине трубки), медленно погружая ее до дна автомобильной цистерны. Точечные пробы помещают в посуду, перемешивают и составляют из них объединенную пробу объемом около 1,00 дм3 (л).

Из объединенной пробы молока после перемешивания выделяют пробу, предназначенную для анализа, объемом около 0,5 л.

На посуду с пробами для анализа молока должна быть наклеена этикетка или бирка, сохраняющаяся до окончания анализа, на которой указывают наименование сдатчика, дату и время отбора проб.

В пробе от каждой партии в лаборатории предприятия определяют вкус, запах, консистенцию, цвет, внешний вид молока, содержание жира, кислотность, группу чистоты, бактериальную обсемененность. При подозрении на фальсификацию молоко должно быть проверено на натуральность.

Среднюю пробу молока, предназначенную для определения физико-химических и органолептических показателей, после перемешивания доводят до температуры 20±2 оС.

Органолептические показатели, температуру, плотность, чистоту, кислотность, массовую долю жира определяют в каждой партии молока.

Молоко сырое, не соответствующее требованиям второго сорта приемке на пищевые цели не подлежит.

По результатам отбора проб составляется акт. Органолептические исследования проводятся лабораторией предприятия в соответствии с ГОСТ на каждой партии выпускаемой продукции. Эти исследования состоят в определении вкуса, цвета, запаха, консистенции и внешнего вида продукта. Физико-химические исследования проводятся также испытательной лабораторией предприятия «Молоко Зауралья» и заключаются в определении массы нетто продукта, массовой доли жира, белка, кислотности, фосфатазы. Такие анализы проводятся в каждой партии продукта. Массу нетто продукта определяют взвешиванием. Определение массовой доли жира проводят по ГОСТ 5867-90. Массовую долю жира выявляют кислотным методом Гербера. Определение массовой доли белка в сметане проводится по ГОСТ 23327-98. Метод основан на измерении массовой доли общего азота по Кьельдалю. Определение фосфатазы, или степени пастеризации, проводят в соответствии с ГОСТ 3623-73. Метод основан на гидролизе динатриевой соли фенилфосфорной кислоты ферментом фосфатазой, содержащимся в продукте. Микробиологические исследования на предприятии не проводятся. Для исследования продукции по микробиологическим показателям ее отправляют в ИЛ ОАО «Курганмолпром». Продукцию исследуют по следующим показателям: количество молочнокислых микроорганизмов, S. aureus, патогенные микроорганизмы (сальмонеллы).

При определении потребительских свойств молока и кисломолочной продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям используется следующее оборудование и химические реактивы: лактоденсиметр; центрифуга; жиромер; редуктазник; прибор «Рекорд»; прибор «Лактан-4»; фильтры; водяная баня с нагревателем; весы технические; серная кислота, изоамиловый спирт, дистиллированная вода; метиленовый голубой; фенолфталеин; раствор гидроокиси натрия; едкий натр; цилиндры стеклянные, 250 см3; пипетки вместимостью 1, 2, 10, 20, 50 см3; конические колбы вместимостью 100 и 250 см3; бюретки на 25 и 50 см3; пробирки стеклянные с пробками; стеклянные палочки; химические стаканы ёмкостью 150, 200 и 250 см2; мерные цилиндры; фарфоровые ступки вместимостью 150-200 см3; металлические бюксы.

В помещении лаборатории имеется архив нормативно-технической документации (ГОСТы, ТУ, технологические инструкции) на сырьё (основное и вспомогательное) и весь ассортимент изготавливаемых товаров.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ МАРКЕТИНГА

Маркетинг затрагивает интересы каждого предприятия и общества в целом. Это процесс, в ходе которого разрабатываются и предоставляются в распоряжение людей товары и услуги, обеспечивающие определенный уровень жизни. Маркетинг включает в себя множество самых разнообразных видов деятельности, в том числе маркетинговые исследования, разработку товара, организация его распределения, установление цен, рекламу и личную продажу.

Острая конкуренция и другие объективные причины вынуждают постоянно заботиться об освоении новых изделий и продуктов, введения новых технологий в качестве главного условия выживания фирмы и, соответственно, наиважнейшей экономической цели. Исходя из конкретной специализации, состояния и потенциала предприятия, а также факторов внешней окружающей среды, формулируются генеральная и главные цели предприятия.

Весь процесс деятельности предприятия начинается с рыночных исследований и прогноза продаж, которые призваны обеспечить надежный базис для дальнейшего планирования всех деловых операций.

В ходе прохождения практики изучены основные приемы и методы управления предприятием, управление маркетингом, основные направления деятельности на перспективу, методы установления цен на продукцию, организация товародвижения. Изучение осуществлялось на основании устава предприятия, его бизнес-плана, бухгалтерских отчетов и балансов, нормативно-правовой информации и практического наблюдения за работой служб и отделов.

Предприятие осуществляет капитальные вложения в новое оборудование и техническое перевооружение предприятия.

Маркетинговая и сбытовая деятельность ООО «Молоко Зауралья»

Маркетинговая деятельность на предприятии включает:

маркетинговые исследования;

рекламную деятельность;

планирование маркетинговой и рекламной деятельности;

В ходе проведения на предприятии маркетинговых исследований решаются задачи по оценке потребностей и ожиданий потребителей, конкурентоспособности продукции и ее конкурентных аналогов.

Специалисты отдела маркетинга постоянно проводят работу по сбору информации о наличии на рынке торговли аналогичной продукции для дальнейшего изучения ассортимента с целью выявления сильных и слабых сторон конкурентных аналогов продукции. Собранная информация тщательно анализируется и рассматривается на ежедневных совещаниях с главными специалистами отдела технологов и отдела сбыта. Планирование рекламной деятельности учитывается при формировании плана маркетинговой деятельности.

При формировании плана используются заявки, специалистов отделов и подразделений предприятия, информация, полученная путем изучения спроса на новые виды пищевой продукции, материалы по маркетинговой тематике, наблюдения за конкурентами, конъюнктурой рынка, данные статистической отчетности. Сбор информации по изучению конъюнктуры рынка осуществляется специалистами отдела маркетинга.

Поставка продукции торговым предприятиям, в систему общепита, а также другим потребителям осуществляется на основании заявок.

9. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И КОНКУРЕНЦИЯ

Продукция предприятия в г. Кургане в основном реализуется в торговых сетях «Метрополис», «Ежевика», «Ахиллес». Продукция ООО «Молоко Зауралья» направляется бюджетным организациям г. Кургана (муниципальные учреждения здравоохранения, образования, детские дошкольные учреждения). 26 октября <http://ru.wikipedia.org/wiki/26\_%D0%BE%D0%BA%D1%82%D1%8F%D0%B1%D1%80%D1%8F> 2011 года <http://ru.wikipedia.org/wiki/2011\_%D0%B3%D0%BE%D0%B4> продукция курганского комбината «Молоко Зауралья» стало реализовывать свою продукцию в другом регионе, а именно продукция комбината появилась на прилавках торговых сетей города Тюмени <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%8E%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8C>.

Этому событию предшествовали годы восстановления утраченных позиций на рынке Курганской области. Старейший и крупнейший молокоперерабатывающий завод с распадом Советского Союза и переходом к рыночной экономике далеко не сразу вписался в новые реалии. Рассчитанный на 400 тонн переработки молока в сутки, в самые худшие времена скатился до нескольких тонн.

На сегодняшний день ООО «Молоко Зауралья» является одним из лидеров по производству молочной продукции в Курганской области. Теперь завод уверенно соперничает на местном рынке по молоку, кефиру и прочим традиционным продуктам с такими федеральными холдингами, как «Вимм-Билль-Данн» и «Юнимилк». В этом году «Молоко Зауралья» взяло планку по переработке 85 тонн молока-сырья в сутки, что пока меньше показателей советских времён, но уже сопоставимо с ними.

При этом количество не пошло во вред качеству, как это нередко бывает. Здесь строго придерживаются правила использовать в производстве только натуральное сырьё, не прибегая к удешевляющим растительным добавкам и консервантам, и применять только традиционные технологии. Потому и сроки годности продукции ООО «Молоко Зауралья» невелики. У молока - только 5 суток, а у творога - 72 часа [6].

10. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Для упаковки молока и молочных продуктов в последнее время используют тару, изготавливаемую из различных материалов: стекла, металла, полимеров, а также из их комбинаций как между собой, так и с бумагой или картоном.

Плотные коробки. Они сделаны из многослойного картона, который изнутри выстлан полиэтиленом и фольгой. Герметичная упаковка хорошо защищает продукт от порчи, а благодаря ее непрозрачности молоко не подвергается так называемому фотоокислению от солнечного света.

Полиэтиленовые мешки. Они созданы из многослойной пленки с черным слоем внутри. Это дешевая и самая ранимая упаковка. Обычно она используется для пастеризованного молока, которое можно хранить не более 5 суток.

Оборудование является автоматизированной системой розлива различной кисломолочной продукции в пакет ПЮР-ПАК с аппликацией крышки, может использоваться для розлива свежего, пастеризованного молока, кефира, варенца, ряженки и прочей подобной молочной продукции. Упаковка ПЮР-ПАК обладает рядом преимуществ по сравнению со стеклянной или пластиковой тарой. Пакет ПЮР-ПАК изготавливается из экологически чистых материалов, не оказывает никаких пагубных воздействий на упакованный продукт, потребитель получает первозданную свежесть, вкус, цвет и питательные свойства продукции. Упаковка так же обладает лёгкостью и практичностью, удобно для транспортировки и хранения.

Внешний ламинированный бумажный материал позволяет использовать офсетную технологию печати, наносить на пакет чёткую графику, подробную информацию о продукте и заводе изготовителе, что сделает упаковку привлекательной на прилавках магазинов и супермаркетов. Удобная форма и винтовая крышка с защитным кольцом первого вскрытия, позволяют многократно открывать пакет, что удобно для хранения после покупки. Жёсткая форма упаковки не требует переливания продукта в промежуточную ёмкость для хранения. Пакет ПЮР-ПАК изготавливается из натуральных материалов, которые разлагаются в естественной природной среде, поэтому, разливая продукцию в ПЮР-ПАК, Вы так же делаете вклад в защиту окружающей среды.

Правила нанесения этикеток прописаны в ст. 37 Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (далее - ФЗ-88): размер шрифта в наименовании продукции должен быть не менее 9,5 кегля, на потребительской таре меньше 100 мл (граммов) - не менее 8,5 кегля; наименование продукта должно размещаться на передней стороне упаковки полностью без разрыва, особенно это касается молокосодержащей продукции, допускаются листы-вкладыши. Информация на этикетку наносится в соответствии со ст. 36 ФЗ-88.

Маркировка молока и молочных продуктов содержит:

− Наименования продукта;

− Информация об использовании сухого молока;

− Суточная норма потребления для обогащенных продуктов;

− Дата производства;

− Указание ГМИ (если массовая доля ГМИ превышает 0,9 %);

− Информация о подтверждении соответствия;

− Пищевая ценность;

− Указание количества микроорганизмов [1].

Вся готовая продукция, прошедшая все стадии технологического процесса, перед поступлением ее на реализацию, хранится на складе готовой продукции. Склад готовой продукции оборудован холодильными камерами, которые поддерживают оптимальную температуру хранения молочных продуктов от 0 до + 8 0С.

Творог - продукт очень не стойкий в хранении, даже при низкой температуре. При 0 он может хранится до 7 дней. Творожные изделия хранят при температуре от 0 0С до 6 0С не более 36 часов.

При транспортировании и кратковременном хранении (до 5 суток) лучшими температурами являются от -12 0С до -14 0С. Хранят готовую продукцию на складе не более 18 часов. Реализация молочных продуктов может производиться как в течение суток, так и до окончания срока хранения.

Транспортируют молоко и молочную продукцию с предприятия в авторефрижераторах или машинах с изотермическим или закрытым кузовом в соответствии с действующими правилами по перевозке скоропортящихся продуктов.

На предприятии транспортируют в закрытых охлаждаемых или изотермических емкостях. При транспортировании больших количеств молока наиболее рационально применять автоцистерны из нержавеющей стали и алюминия. Они имеют изоляцию и снабжены герметически закрывающимися люками. При их отсутствии продукт обязательно укрывают брезентов или другим защитным материалом [2].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате проделанной работы можно сделать следующие выводы:

 ООО «Молоко Зауралья» является прибыльным предприятием с мощной материально-технической базой и большим экономическим потенциалом, у предприятия большие планы на будущее;

 Производимая продукция является высококачественной, соответствует требованиям нормативных документов;

 Ассортимент и качество продукции удовлетворяют спросу покупателей;

 В целом работа предприятия является эффективной, предприятие имеет: высокое качество продукции, профессиональную команду управления, отлаженные каналы сбыта.

Для более эффективной работы предприятия можно внести следующие предложения:

 Для повышения конкурентоспособности выпускать новые виды продукции, тем самым привлекая новых потребителей;

 Больше уделять внимание рекламе, которая способствует продвижению товара от производителя к потребителю.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Российская Федерация. Законы. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 мая 2008 г.]

 Дунченко, Н. И. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учебно - справочное пособие / Н. И. Дунченко. - Новосибирск: Сиб. унив. изд- во, 2007. - 477 с.

 Касторных М.С. и др. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для высших учебных заведений / Под ред. М.С. Касторных. - М.: Академия, 2003. - 288 с.

 Колчина, В. Л. Оценка качества кисломолочного продукта: сметана / В. Л. Колчина, Е. А. Колосова // Вестник Курганского государственного университета. - Серия «Естественные науки». - 2011. - № 2(21). - С. 12 - 18.

 Степанова, Л. И. Справочник технологии молочного производства. Технология и рецептура: В 3 т. Т.1. Цельномолочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 1999 - 384 с.

 http://molokozauralya.fis.ru

Приложение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование пищевых продуктов | ГОСТЫ, технические условия | Срок действия разрешения |
| Молоко питьевое массовой долей жира 1,5%; 2,5%, 3,2%; 4,0%, 6% | ГОСТ Р 52090-2003 | 21.05.2012г. - 21.05.2013г.  |
| Молоко питьевое пастеризованное, обогащенное йодированным белком с массовой долей жира 3,2% | ТУ 9220-004-48363077-2005 | 21.05.2012г. - 21.05.2013г. |
| Кефир с массовой долей жира 2,5%; 3,2% | ГОСТ Р 52093-2003 | 21.05.2012г. - 21.05.2013г. |
| Кефир с массовой долей жира 1% | ГОСТ Р 52093-2003 | 12.08.2011г. - 12.08.2012г. |
| Кефир, обогащенный бифидобактериями «Бифидок», с массовой долей жира 2,5% | ТУ 9222-014-16414608-03 | 21.05.2012г. -21.05.2013г.  |
| Продукт кисломолочный «Бифилюкс» с массовой долей жира 2,5% | ТУ 9222-002-47774768 -98 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Напиток кисломолочный йогуртный с подсластителем «Снежок» -2,5% | ОСТ 10-02-02-1-86 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Продукт кисломолочный «Бифилайф» маложирный с массовой долей жира 2,5% | ТУ 9222-001-14173891-04 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Йогурт ароматизированный с подсластителем с массовой долей жира 2,5% | ТУ 9222-217-00419785-2000 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Варенец маложирный с массовой долей жира 2,5% | ОСТ 10-02-02-2-86 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Сметана с массовой долей жира 20% | ГОСТ Р 52092-2003 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Сметана с массовой долей жира 15% | ГОСТ Р 52092-2003 | 12.08.2011г. -12.08.2012г. |
| Творог с массовой долей жира 5%, 9% | ГОСТ Р 52096-2003 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Продукты творожные с массовой долей жира 4,5%: сырки творожные с сахаром и изюмом ;сырки творожные с сахаром и ванилином; масса творожная с сахаром и изюмом | ТУ 9222-398-00419785-2005 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Паста творожная с фруктами (абрикос) с массовой долей жира 4% | ТУ 9224-153-00419785-98 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Сливочное масло крестьянское сладко-сливочное несоленое | ГОСТ 37-91 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Сыр мягкий «Адыгейский» | ОСТ 10 088-95 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Сыр без созревания «Адыгейский» с наполнителями: с сухой приправой укропа, с аджикой | ОСТ 10 088-95 1 | 2.08.2011г. -12.08.2012г. |
| Молоко сухое обезжиренное и цельное | ГОСТ Р 52791-2007 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Сыворотка молочная пастеризованная | ТУ 9229-110-04610209-2002 | 21.05.2012г. -21.05.2013г. |
| Творог обезжиренный с массовой долей жира не более 1,8% | ГОСТ Р 52096-2003 | 29.12.2011г.-29.12.2012г. |
| Ацидофилин с массовой долей жира 2,5 % | ГОСТ Р 53506-2009 ГОСТ Р 53506-2009 | 12.08.2011г. -12.08.2012г. |
| Молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4% | ГОСТ Р 52090-2003 | 30.03.2012г.-30.03.2013г. |
| Масло сливочное традиционное, сладко-сливочное несоленое | ГОСТ Р 52969-2008 | 30.03.2012г.-30.03.2013г. |
| Биоряженка с массовой долей жира 2,5% | ТУ 9222-258-00419785-01 | 30.03.2012г.-30.03.2013г. |

Таблица 2 - Размеры производства ООО «Молоко Зауралья»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2009 г | 2010 г | 2011 г |
| Производственная площадь, м2 | 5500,0 | 5500,0 | 5500,0 |
| Количество среднегодовых работников, чел | 225,0 | 235,0 | 255,0 |
| Производственная мощность, т/сут | 5000,0 | 5000,0 | 5000,0 |
| Фактическая производственная мощность, т/сут | 4820,0 | 4860,0 | 4900,0 |
| Стоимость основных производственных фондов, тыс. р. | 9615,0 | 10678,0 | 110654,0 |
| Стоимость оборотных средств, тыс. р. | 16501,0 | 19534,0 | 22525,0 |
| Объем переработанного сырья, т/сут | 7290,0 | 7650,0 | 8070,0 |
| Стоимость валовой продукции (по себестоимости), тыс. р. | 104135,858 | 160350,919 | 230476,041 |
| Стоимость товарной продукции, тыс. р. | 174379,837 | 240414,784 | 293064,402 |

Таблица 3 - Объем производимой продукции, т

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид продукции | 2009 г | 2010 г | 2011 г |
| Масло крестьянское блочное | 75.650 | 149.040 | 82.100 |
| Масло крестьянское фас.(0,2кг) | 113.470 | 129.712 | 197.184 |
| Бифидок 2,5%(0,5кг) пюр-пак | 10.725 | 11.630 | 1.880 |
| Бифидок 2,5% (0,5кг) пакет | 48.769 | 65.345 | 55.432 |
| Бифилюкс 2,5%(0,5кг) пакет | 32.598 | 53.460 | 37.870 |
| Бифилайф 2,5%(0,5кг) пюр-пак | 11.546 | 23.350 | 2.930 |
| Варенец 2,5%(0,5кг) пакет | 30.154 | 35.108 | 31.123 |
| Йогурт 2,5%(0,5кг) пакет | 77.532 | 90.204 | 76.981 |
| Кефир 2,5% (1кг) пакет | 326.985 | 374.521 | 341.711 |
| Кефир 3,2% (1кг) пакет | 81.923 | 89.175 | 88.411 |
| Кефир 2,5% (0,5) пакет | 90.123 | 92.911 | 91.902 |
| Кефир разливной | 0.089 | 0.093 | 0.027 |
| Крестьянские сырки | 20.789 | 25.520 | 46.188 |
| Крестьянские сырки 4,5% с изюмом | 7.845 | 9.798 | 16.177 |
| Молоко 3,2% (1л) пакет | 1128.354 | 1366.236 | 1834.994 |
| Молоко 3,2% (1л) пюр-пак | 345.111 | 635.438 | 1440.181 |
| Молоко 3,2% с йодказеином (1л) пакет | 68.625 | 109.516 | 56.844 |
| Молоко 1,5% (1л) пакет | 178.569 | 237.725 | 95.544 |
| Молоко 2,5% (1л) пакет | 755.912 | 822.260 | 776.198 |
| Молоко 2,5% (0,5л) пакет | 72.579 | 72.212 | 70.961 |
| Молоко 4% (1л) пакет | 69.126 | 83.121 | 66.894 |
| Молоко 6% (1л) пакет | 22.428 | 23.308 | 9.362 |
| Молоко 3,2% (0,5л) пакет | 88.890 | 96.253 | 148.860 |
| Ряженка 2,5% (0,5кг) | 36.791 | 32.690 | 10.918 |
| Сливки 20% (0,2кг) пласт.стак. | 6.120 | 5.476 | 2.624 |
| Сметана 20% (0,2кг) пласт.стак. | 40.132 | 44.427 | 36.828 |
| Сметана 20% (0,5кг) пакет | 59.621 | 58.573 | 52.058 |
| Снежок 2,5% (0,5кг) пакет | 141.712 | 112.090 | 152.858 |
| Сыворотка 1л | 131.192 | 129.744 | 119.311 |
| Сыр Адыгейский | 44.514 | 45.273 | 46.754 |
| Творог | 225.418 | 176.974 | 230.712 |
| Творож. паста с фрукт. 4% фас. | 14.512 | 13.376 | 8.877 |
| Творож. Масса 4% сл. с из. в ст.(0,2кг) | 15.291 | 16.099 | 14.953 |
| Итого | 4379.452 | 5235.547 | 6249.403 |

Таблица 4 - Прайс-лист продукции ООО Молоко Зауралья

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Цена, руб. | Срок реализации |
| 1 | 2 | 3 |
| Масло крестьянское блочное | 240,00 | 15 месяцев |
| Масло крестьянское фасованное. 200 г | 46,64 | 120-270 суток |
| Молоко 1,5% 900 г | 23,65 | 5 суток |
| Молоко 1,5% 1 л | 24,90 | 5 суток |
| Молоко 2,5% 900 г | 26,18 | 5 суток |
| Молоко 2,5% 1 л | 27,10 | 5 суток |
| Молоко 2,5% 0,5 л | 14,08 | 5 суток |
| Молоко 2,5% 950 г с логотипом "Метрополис" | 28,16 | 5 суток |
| Молоко 3,2% 900 г | 27,61 | 5 суток |
| Молоко 3,2% 1 л | 29,10 | 5 суток |
| Молоко 3,2% 0,5 л | 14,96 | 5 суток |
| Молоко 3,2% 950 г с логотипом "Метрополис" | 29,15 | 5 суток |
| Молоко йодированное 3,2% 900 г | 27,61 | 3 суток |
| Молоко йодированное 3,2% 1 л | 29,30 | 3 суток |
| Молоко 4% 0,9 кг | 29,15 | 5 суток |
| Молоко 6% 0,9 кг | 32,12 | 3 суток |
| Кефир 1% 900 г | 26,18 | 5 суток |
| Кефир 1% 1 кг | 27,70 | 5 суток |
| Кефир 2,5% 900 г | 28,16 | 5 суток |
| Кефир 2,5% 1 кг | 29,10 | 5 суток |
| Кефир 2,5% 950 г с логотипом "Метрополис" | 29,15 | 5 суток |
| Кефир 2,5% 450 г с логотипом "Метрополис" | 15,95 | 5 суток |
| Кефир 2,5% 0,5 кг | 14,96 | 5 суток |
| Кефир 3,2% 900 г | 29,15 | 5 суток |
| Кефир 3,2% 1кг | 29,70 | 5 суток |
| Кефир "Бифидок" 2,5% 0,5 кг | 16,72 | 7 суток |
| Напиток "Бифилюкс" 2,5% 0,5 кг | 16,72 | 7 суток |
| Ацидофилин 2,5% 450 г | 17,05 | 5 суток |
| Варенец 2,5% 0,5 кг | 15,51 | 7 суток |
| Йогурт ароматизированный 2,5% 450 г | 16,94 | 5 суток |
| Йогурт ароматизированный 2,5% 0,5 кг | 16,72 | 5 суток |
| Напиток "Снежок" 2,5% 0,5 кг | 16,72 | 5 суток |
| Напиток "Снежок" 2,5% 450 г | 16,83 | 5 суток |
| Сметана 15% фас.180 г | 18,40 | 5 суток |
| Сметана 15% фас.380 г | 33,33 | 5 суток |
| Сметана 15% фас. 0,5 кг | 41,60 | 5 суток |
| 1 | 2 | 3 |
| Сметана 15% фас. 5 кг | 83,20 | 3 суток |
| Сметана 15% фас. 10 кг | 83,20 | 3 суток |
| Сметана 20% фас. 180 г | 19,91 | 5 суток |
| Сметана 20% фас. 200 г | 19,50 | 5 суток |
| Сметана 20% фас. 380 г | 36,52 | 5 суток |
| Сметана 20% фас. 0,5 кг | 43,50 | 5 суток |
| Сметана 20% фас. 5 кг | 87,00 | 3 суток |
| Сметана 20% фас. 10 кг | 87,00 | 3 суток |
| Творог обезжирен.фасов. 200 г | 26,29 | 48 ч. |
| Творог обезжирен.фасов. 0,4 кг п/стакан | 54,56 | 36 ч. |
| Творог обезжирен. В п/э мешках 0,5 кг | 69,90 | 36 ч. |
| Творог обезжирен. В п/э мешках 1 кг | 130,00 | 36 ч. |
| Творог 5% фасов. 250 г | 33,50 | 48 ч. |
| Творог 5% фасов. 350 г п/э стакан | 55,44 | 36 ч. |
| Творог 5% в п/э меш. 1 кг | 145,00 | 36 ч. |
| Творог 5% в п/э меш. 0,5 кг | 75,00 | 36 ч. |
| Творог 9%фасов 350 г п/э стакан | 55,66 | 36 ч. |
| Творог 9% в п/э меш 0,5 кг | 80,00 | 36 ч. |
| Творог 9% в п/э меш 1кг | 160,00 | 36 ч. |
| Твор.масса 4,5% с изюмом 180 г | 28,30 | 72 ч. |
| Творог с абрикосом 4% 180 г | 28,30 | 72 ч. |
| Сырок творожн.с ванилином 4,5% 100 г | 17,00 | 48 ч. |
| Сырок творожн.с изюмом 4,5% фас.100 г | 17,30 | 48 ч. |
| Сыр Адыгейский 2;3;5 кг | 174,46 | 7 суток |
| Адыгейский сыр с аджикой 2;3;5 кг | 174,46 | 7 суток |
| Адыгейский сыр с укропом 2;3;5 кг | 174,46 | 7 суток |
| Сыворотка фас. 1 л | 9,20 | 72 ч. |

Таблица 5 - Основные показатели работы предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2009 г | 2010 г | 2011 г |
| Себестоимость 1 тонны продукции, р. |
| Бифидок 2,5% | 26220 | 32987 | 35646 |
| Бифилюкс2,5% | 12375 | 16761 | 20543 |
| Бифилайф 2,5% | 15373 | 16373 | 17528 |
| Варенец 2,5% | 10907 | 14598 | 17943 |
| Йогурт 2,5% | 11957 | 15692 | 18367 |
| Кефир | 43747 | 55339 | 56357 |
| Молоко | 13243 | 16249 | 17184 |
| Ряженка 2,5% | 10970 | 14291 | 78432 |
| Сливки 20% | 55353 | 72073 | 74373 |
| Сметана | 147144 | 214320 | 23832 |
| Снежок 2,5% | 26301 | 32371 | 35837 |
| Сыворотка | 971 | 1239 | 1546 |
| Сыр Адыгейский | 123330 | 101047 | 156477 |
| Творог | 421921 | 859836 | 1127650 |
| Масло Крестьянское | 189262 | 264156 | 290843 |
| Реализационная цена 1 тонны продукции, р. |
| Бифидок 2,5% | 54510 | 49240 | 52542 |
| Бифилюкс2,5% | 26500 | 25420 | 24632 |
| Бифилайф 2,5% | 28920 | 23870 | 25435 |
| Варенец 2,5% | 28130 | 24385 | 25467 |
| Йогурт 2,5% | 16510 | 21700 | 23845 |
| Кефир | 48440 | 56850 | 59854 |
| Молоко | 26545 | 28991 | 31638 |
| Ряженка 2,5% | 23160 | 23400 | 24127 |
| Сливки 20% | 71150 | 97090 | 101234 |
| Сметана | 182440 | 262320 | 306287 |
| Снежок 2,5% | 55320 | 44790 | 46765 |
| Сыворотка | 2430 | 4000 | 46387 |
| Сыр Адыгейский | 326530 | 345297 | 363954 |
| Творог | 788090 | 1007490 | 117648 |
| Масло Крестьянское | 199745 | 274440 | 310800 |
| Экономические показатели работы предприятия |
| Прибыль, тыс. р. | 12102,837 | 43292,784 | 51437,835 |
| Уровень рентабельности, % | 7,4 | 9,9 | 12,5 |