

ООО «МясСпецПром»

МСП
МясСпецПром

ОГРН 1085044000370 ИНН 5044063568; КПП 504445001
Юридический адрес: 123458, г. Москва, ул. Маршала Прошлякова, д.20, стр.1,
этаж/пом 3/15/3
Тел.: +7 9050563049091
@ ivan.s.savin@gmail.com

Спецификация по основной производимой продукции

ООО «МясСпецПром» предлагает сотрудничество по продукции нашей Компании.

Плюсы работы с нашей Компанией:

1. Внедрение в менеджмент ХАССП
2. Вся продукция изготовлена из сырья Российских производителей
3. Современное оборудование Lima
4. Производственные мощности не менее 60 тонн в смену
5. Складской запас готовой продукции в температурном режиме на 2 000 тонн
6. Наличие металлодетекторов на производственной линии
7. Свой автотранспорт

Наш ассортимент:

1. Субпродукты рыбные непищевые - каркас красной рыбы (семейство лососевых)



Показатели продукции:

1. Влага не более 70%
2. Жир не более 23%
3. Белок не менее 12%
4. Зольность не более 5%

Состав продукта:

1. Субпродукт без внутренних органов, рыбные хребты после филетирования
2. Головы
3. Обрезь плавников и хвоста.

Описание продукта:

Измельченные каркасы из следующих видов рыбы семейства лососевых: Кижуч, Горбуша, Нерка, Чавыча, Кета.

Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри брикета температура – 18 С°

Срок реализации 6 месяцев


Вес одного блока ≈ 20 кг

Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда

Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов

Цвет продукта от светло-серого до розовато-кремового, без зеленоватого оттенка

2. Субпродукты рыбные непищевые - каркас белой рыбы

	<p style="text-align: center;">Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 73%2. Жир не более 23%3. Белок не менее 12%4. Зольность не более 5%
---	--

Состав продукта:

1. Субпродукт без внутренних органов, рыбные хребты после филетирования
2. Головы
3. Обрезь плавников и хвоста.

Описание продукта:

Измельченные каркасы из следующих видов рыбы семейства лососевых: Треска, Минтай, Навага, Пикша, Путассу, Сайда.

Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С°

Срок реализации 6 месяцев

Вес одного блока ≈ 20 кг

Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда

Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов

Цвет продукта от светло-серого до розовато-кремового, без зеленоватого оттенка

3. Фарш индюшиный мяса механической обвалки (ММО)

	<p style="text-align: center;">Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 69%2. Жир не более 20%3. Белок не менее 12%4. Костные включения не более 0,2%
---	--

Состав продукта:

Измельченные каркасы из индейки, полученное от здоровой птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке.

В мясе механической обвалки (ММО) отсутствуют посторонние включения, хлористый натрий, добавки растительного и животного происхождения.

Микробиологические показатели ММО отвечают требованиям СанПин 2.3.4.1078-1.

Описание продукта:

Тонкоизмельченная пастообразная масса

Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С°

Срок реализации 6 месяцев


Вес одного блока ≈ 10 кг

Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда


Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов

Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания


4. Субпродукты непищевые куриные (перемолотые куриные carcasses)

		<p style="text-align: center;">Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 68%2. Жир не более 18%3. Белок не менее 16%4. Зола не более 6,5%
<p>Состав продукта: Неприготовленные и выпотрошенные тушки свежей курицы, может содержать шеи (без кожи), части крыльев, части грудной клетки, грудных костей и позвоночника</p> <p>Описание продукта: Тонкоизмельченная пастообразная масса Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С° Срок реализации 6 месяцев Вес одного блока ≈ 20 кг Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания</p>		


5. Субпродукты непищевые индюшиные (перемолотые индюшиные carcasses)

		<p style="text-align: center;">Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 68%2. Жир не более 19%3. Белок не менее 14%4. Зола не более 8%
<p>Состав продукта: Неприготовленные и выпотрошенные тушки свежей индейки, может содержать шеи (без кожи), части крыльев, части грудной клетки, грудных костей и позвоночника</p> <p>Описание продукта: Тонкоизмельченная пастообразная масса Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С° Срок реализации 6 месяцев Вес одного блока ≈ 20 кг Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания</p>		


6. Субпродукты непищевые утиные (перемолотые утиные каркасы)

		<p style="text-align: center;">Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 68%2. Жир не более 25%3. Белок не менее 16%4. Зола не более 7%
<p>Состав продукта: Неприготовленные и выпотрошенные тушки свежей утки, может содержать шеи (без кожи), части крыльев, части грудной клетки, грудных костей и позвоночников</p> <p>Описание продукта: Тонкоизмельченная пастообразная масса Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С° Срок реализации 6 месяцев Вес одного блока ≈ 20 кг Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания</p>		

7. Кости куриные (мясокостный остаток)


		<p style="text-align: center;">Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 68%2. Жир не более 14%3. Белок не менее 17%4. Зола не более 13%
<p>Состав продукта: Измельченные куриные кости с включением жировой и соединительной ткани после механической обвалки (до обвалки)</p> <p>Описание продукта: Замороженная масса Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С° Срок реализации 6 месяцев Вес одного блока ≈ 20 кг Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания</p>		

8. Кости индюшиные (мясокостный остаток)

		<p>Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 69%2. Жир не более 15%3. Белок не менее 14%4. Зола не более 13%
<p>Состав продукта: Измельченные индюшиные кости с включением жировой и соединительной ткани после механической обвалки (до обвалки)</p> <p>Описание продукта: Замороженная масса Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С° Срок реализации 6 месяцев Вес одного блока ≈ 20 кг Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания</p>		

По индивидуальному заказу, можем осуществить поставку субпродуктов:

1. Субпродукты непищевые каркас кролика

		<p>Показатели продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Влага не более 67%2. Жир не более 18%3. Белок не менее 13%4. Костные включения не более 0,2%
<p>Состав продукта: Неприготовленные и выпотрошенные тушки свежего кролика, может содержать шеи (без кожи), части грудной клетки, грудных костей и позвоночника</p> <p>Описание продукта: Тонкоизмельченная пастообразная масса Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С° Срок реализации 6 месяцев Вес одного блока ≈ 20 кг Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания</p>		

2. Субпродукты непищевые (каркас перепелки)



Показатели продукции:

1. Влага не более 67%
2. Жир не более 18%
3. Белок не менее 12%
4. Костные включения не более 0,2%

Состав продукта:

Неприготовленные и выпотрошенные тушки перепела, их частей из спинно-лопаточной, пояснично-крестцовой части, киля, крыльев, бедра и шей в естественном соотношении, измельченных

Описание продукта:

Тонкоизмельченная пастообразная масса

Продукт замораживается непосредственно после переработки, внутри блока температура – 18 С°

Срок реализации 6 месяцев

Вес одного блока ≈ 20 кг

Фасовка в замороженных блоках, в форме прямоугольного параллелепипеда

Продукт не имеет явных признаков морозильных ожогов

Запах свойственный доброкачественному мясу данного вида птицы, без постороннего запаха, признаков обесцвечивания и осаливания

Мы дорожим доверием наших Партнеров и прилагаем все усилия, чтобы сохранить надежные и долговременные отношения, поэтому готовы к диалогу для взаимовыгодного сотрудничества.