

Источник: «Комсомольская правда» - 2012-11-09

Аппетитный, густой, любимый. Майонез «КАМАКО». Пусть всегда будет вкусно!



В шутке «особенно сегодня хозяйке удался майонез» доля шутки очень велика. Ведь эта расхожая фраза предполагает, что майонез удастся всегда и всем. Но это не так. И вы сами неоднократно убеждались, насколько различается этот популярный соус у разных производителей. А вот у кого он удастся всегда, так это у «КАМАКО»! Поначалу это было субъективное мнение, основанное на вкусовых ощущениях. Но недавно оно подтвердилось объективным знакомством с производством этих майонезов, а также кетчупов «Помидюр» и «Помидоровна». Экскурсию на предприятие «Комсомолка» затеяла по случаю Дня качества. И именно через призму качества мы придирчиво изучили всё: технический уровень и культуру производства, технологию и ингредиенты, упаковку и хранение.

Руки не помыть - как пропуск забыть

С чего начинается качество продукции «КАМАКО»? Конечно, с проходной! Каждый сотрудник, задействованный на производстве, прежде чем приступить к работе, проходит осмотр, принимает душ, переодевается в чистую санитарную одежду. Дальше - хитрая «вертушка»-санпропускник, пройти через которую можно только после обработки рук дезраствором. Для дезинфекции обуви достаточно ступить на специальный «антимикробный» коврик. Все производственные помещения обеззараживаются ультрафиолетом два раза за смену (т.е. шесть раз в день). Чистоту

Раиса Юдина. Аппетитный, густой, любимый. Майонез «Камако». Пусть всегда будет вкусно!

во всех помещениях вплоть до санузлов поддерживают как в операционной. Если, к примеру, отлучишься с рабочего места, вернуться можно только с чистыми руками. В любой момент без предупреждения может нагрянуть проверка из лаборатории.



Оборудование на «КАМАКО» - одно из самых современных и высокотехнологичных в отрасли.

Посмотреть, как делается майонез, в деталях, увы, не удалось - это закрытое производство, где основные компоненты подаются по трубам, а их смешивание происходит в изолированном помещении. Увидеть можно лишь готовую, уже упакованную продукцию и оценить в общем уровень технического оснащения производства. Оно, кстати, на «КАМАКО» одно из самых современных и высокотехнологичных в отрасли. И это логично: чем лучше оборудование, тем выше гарантии стабильности и высокого качества продукции.

В отношении сырья входной контроль на предприятии еще жестче, чем для сотрудников. Все используемое сырье, как, впрочем, и уже готовая продукция, проходят тщательный контроль качества. Материалы, тара, сырье, полуфабрикаты попадают на производство только после карантина, с разрешения собственной аккредитованной лаборатории, которая осуществляет физико-химический и микробиологический контроль. Готовая продукция попадает на склад тоже только после карантина и исследований на соответствие стандартам.

Причину столь жесткой политики в отношении чистоты объяснил директор предприятия Дмитрий Владимирович Реут:

Раиса Юдина. Аппетитный, густой, любимый. Майонез «Камако». Пусть всегда будет вкусно!

«При производстве майонезов «КАМАКО» используется традиционная «холодная» технология производства. Она, с одной стороны, довольно проста, но в то же время сложна именно из-за отсутствия тепловых процессов, которые обеспечивают максимальную безопасность по микробиологическим показателям. Чтобы добиться тех же результатов при холодной технологии, нужна очень высокая культура производства. И все наши системы контроля качества и безопасности существуют именно для того, чтобы гарантировать при данной технологии безопасность продукта».

На сырье не экономим!

После знакомства с производством лично я, как потребитель, была очень впечатлена такой заботой о моей безопасности.

Настало время ознакомиться с составом продукта. Из чего делают на «КАМАКО» майонезы и кетчупы? Есть ли в них консерванты? Насколько качественные все ингредиенты?

Основа майонеза - вода и подсолнечное и растительное масла. Качество и чистота воды - предмет особой гордости «КАМАКО» (работники предприятия предпочитают свою воду привозной бутилированной). На территории предприятия есть станция водоподготовки, где вода подвергается грубой фильтрации, освобождается от излишков железа и обрабатывается ультрафиолетовыми лучами. Затем она поступает на производство, где проходит еще три стадии обработки: ультрафильтрация, умягчение и еще раз ультрафиолет.



Все сырье поступает на производство только после проверки аккредитованной лаборатории предприятия.

В рецептуре майонезов и кетчупов «КАМАКО» ставка делается на натуральность. Поэтому все ингредиенты для их производства приобретаются только у проверенных поставщиков, гарантирующих высокое качество и безопасность. Но входной контроль для каждой партии сырья все так же строг: лабораторные исследования, карантин и только после этого допуск на производство.

Срок годности майонезов «КАМАКО» - от 60 до 120 суток. Самый безопасный консервант, разрешенный во всех странах - сорбат калия - присутствует в минимальном количестве. И то лишь для того, чтобы гарантировать сохранение потребительских свойств майонеза в обозначенный срок в случае несоблюдения условий его хранения в розничных торговых точках. Увеличить срок годности майонезов за счет увеличения консервантов и добавок - на это «КАМАКО» не пойдет из принципиальных соображений.

«В 2005 году мы первыми в отрасли внедрили систему менеджмента качества СТБ ИСО 9001-2001, а в декабре 2008 года успешно прошли сертификацию в системе НАССР (ХАССП). В минувшем году соответствие всем нормативам системы НАССР было подтверждено, - рассказывает Дмитрий Владимирович Реут. - Для нас эти сертификаты - основа, которая дает уверенность в качестве продукта или улучшении производственного цикла. А для покупателя - определенные гарантии. Предлагая майонез на любой вкус, мы гарантируем безопасность и стабильное качество на протяжении всего времени, когда он будет покупать наш продукт. Да, Раиса Юдина. Аппетитный, густой, любимый. Майонез «Камако». Пусть всегда будет вкусно!

наш майонез не самый дешевый, но это лишь потому, что мы не экономим на сырье и покупаем только лучшее, не вызывающее сомнений».

Надо просто попробовать!

Майонезы «КАМАКО» великолепны во всем своем разнообразии. Профессиональные повара ценят их не только за вкус, но и за то, что они способствуют аппетитному и презентабельному виду блюд, в котором задействованы. К примеру, проверено неоднократно, что салаты с майонезами «КАМАКО» не расслаиваются, не расплываются. Гурманы поют дифирамбы «КАМАКО» за эксклюзивный «Настоящий» 80% жирности (серия «Деликатье»), благодаря которому можно действительно понять, почему европейцы называют майонез благородным соусом. Тот, кто заботится о здоровье, благодарен «КАМАКО» за майонез «Легкий» (серия «Деликатье»), в котором снижена жирность (15%), зато повышено количество конъюгированной линолевой кислоты, снижающей уровень свободного холестерина в плазме крови и печени (это подтверждено доклиническими исследованиями в [Институте фармакологии и биохимии Национальной академии наук Беларуси](#), одобрено Минздравом РБ). Что приятно, по вкусу легкий майонез великолепен, как и все соусы «КАМАКО». Я, например, в этом убедилась на импровизированной дегустации, организованной на предприятии. Об этом наслаждении было бы рассказывать долго и «смачно», но не вижу смысла вас дразнить, потому что вы сами скоро сможете попасть на настоящую дегустацию всей великолепной продукции «КАМАКО».

Хотите узнать, что такое настоящий майонез - приходите на международную специализированную выставку-ярмарку «Продэкспо-2012», которая пройдет с 13 по 16 ноября. Место проведения - г. Минск, пр. Победителей, 20/2 (Футбольный манеж). А вот об этой масштабной дегустации, пожалуй, будет что рассказать!..

Досье «КП»

Предприятие «КАМАКО», созданное в 1996 году, выросло до группы компаний «КАМАКО». Их шесть, и функции четко разделены: одно занимается непосредственно производством, другие - логистикой, продажами и т.д. На сегодня у «КАМАКО» 9 региональных представителей, общая численность работников - 350 человек.

«КАМАКО» - предприятие социально ориентированное. 16 лет назад производство майонеза было основано на базе предприятия, где работали люди с ограниченными возможностями. И сегодня их здесь трудится больше половины (инвалиды по слуху, с нарушениями опорно-двигательного аппарата и др.).

На белорусском рынке доля продукции «КАМАКО» - около 30%.

Раиса ЮДИНА.

Раиса Юдина. Аппетитный, густой, любимый. Майонез «Камако». Пусть всегда будет вкусно!