

ЖМЗ

**ЖЕЛЕЗНОГОРСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД**



О НАС

Железногорский Молочный Завод – современное перерабатывающее предприятие молочной промышленности Красноярского края. Основной специализацией, которого является производство сливочного масла, спреда, масла сливочно-растительного, творожных и сметанных продуктов, сухого молока и сухих сливок.

Мы уделяем особое внимание технологической оснащенности нашего производства – мы установили новейшее современное оборудование с высоким уровнем автоматизации производства, позволяющее получать продукт стабильно высокого качества.

Наш завод обладает собственной современной лабораторией, которая осуществляет строгий контроль как входящего сырья, так и выпускаемой продукции. Это позволяет нам гарантировать стабильные вкусовые качества и пищевую безопасность выпускаемой продукции для потребителя.

Наша ценность – люди. Наш коллектив состоит из профессионалов, преданных своему делу и обладающих достаточной квалификацией, чтобы выпускать высококачественную молочную продукцию.

НАША ПРОДУКЦИЯ



— БАЛАХТИНСКОЕ —
« РАЗДОЛЬЕ »



Выпускаемая нами продукция соответствует всем техническим регламентам Таможенного Союза, производится при строгом соблюдении технологических процессов молочной промышленности.

Линейка продукции, выпускаемая на нашем заводе, представлена следующими позициями:

- продукт творожный
- продукт сметанный
- растительно-сливочное масло
- масло сливочное ГОСТ
- сухое молоко, сухие сливки

Наша продукция имеет привлекательный дизайн, различные варианты упаковки, позволяющие обеспечить представленность во всех сегментах рынка.

**Железногорский Молочный Завод предлагает
Вашему вниманию молочную продукцию
высокого качества по доступной цене
под торговой маркой «Дивный край»**



Наша продукция соответствует техническим условиям, разработанными нами совместно с ведущими институтами молочной и жировой промышленности. Особенностью нашей продукции является частичное использование заменителя молочного жира, что позволяет снизить стоимость продукции – тем самым делает эту продукцию более конкурентоспособной в сравнении с традиционной молочной продукцией, не оказывая существенного влияния на ее вкусовые свойства.

Заменитель молочного жира – это отнюдь не пальмовое масло, которое демонизируется нашими средствами массовой информации. ЗМЖ – это смесь растительных масел, среди которых пальмовое масло не преобладает. Более того, заменитель молочного жира имеет ряд преимуществ над молочным жиром:

- не содержит холестерин;
- содержит ненасыщенные жирные кислоты, полезные для организма;
- не противопоказана людям с хроническими заболеваниями сердечно-сосудистой системы, сахарным диабетом, лактозной непереносимостью;
- позволяет сделать консистенцию продукта более однородной;
- обеспечивает стабильность качества получаемой продукции;
- увеличивает сроки годности – реализации продукции без потери вкусовых и органолептических показателей.

СМЕТАННЫЙ ПРОДУКТ



Масса нетто 300 гр.
Жирность 15%.

Срок годности при температуре хранения и относительной влажности не более 90%:
(3°±2) °С – 30 суток.



Масса нетто 300 гр.
Жирность 20%.

Срок годности при температуре хранения и относительной влажности не более 90%:
(3°±2) °С – 30 суток.



Масса нетто 300 гр.
Жирность 30%.

Срок годности при температуре хранения и относительной влажности не более 90%:
(3°±2) °С – 30 суток.

ПРОДУКТ ТВОРОЖНЫЙ



Специализированный продукт
для диетического профилактического питания

В ассортименте: 9%, 18% жирности.

Масса нетто 0,8 кг, 5 кг, 9 кг.

Сроки годности при относительной влажности 90%
и при температуре хранения $(3 \pm 2)^\circ\text{C}$ – 30 суток.

СМЕТАННЫЙ ПРОДУКТ



Специализированный продукт для диетического
профилактического питания.

В ассортименте: 15%, 20%, 30% жирности.

Масса нетто 0,8 кг, 5 кг, 9 кг.

Срок годности при температуре хранения
и относительной влажности не более 90%:
 $(3 \pm 2)^\circ\text{C}$ – 30 суток.

ПРОДУКТ ТВОРОЖНЫЙ



Специализированный продукт
для диетического профилактического питания
Источник витамина Е и Омега-3 жирных кислот.

В ассортименте: 5%, 9% жирность.

Масса нетто 0,5 кг, 1 кг.

Сроки годности при относительной влажности 90%
и при температуре хранения: $(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$ – 20 суток.

РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



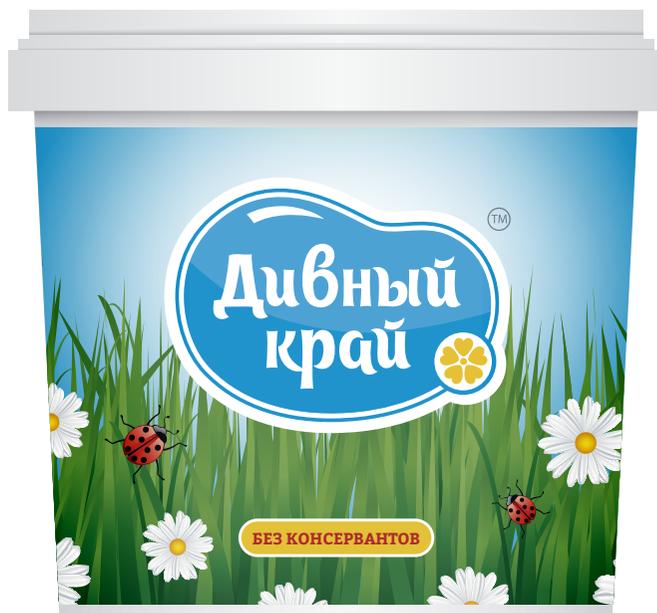
Специализированный продукт
для диетического профилактического питания
Источник витамина Е и Омега-3 жирных кислот.

Масло сливочно-растительное 72,5%.

Масса нетто 180 гр.

Сроки годности при относительной влажности 90%
и при температуре хранения: $(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$ – 30 суток.

ТВОРОЖНАЯ МАССА



Специализированный продукт для диетического профилактического питания.

Источник витамина Е и Омега-3 жирных кислот.

В ассортименте: изюм, курага, вишня, ваниль.

Жирность 23%.

Масса нетто 3 кг.

Сроки годности при относительной влажности 90% и при температуре хранения: $(3\pm 2)^\circ\text{C}$ – 25 суток

ТВОРОЖНАЯ МАССА



Специализированный продукт для диетического профилактического питания.

В ассортименте: изюм, курага, вишня, ваниль.

Жирность 23%.

Масса нетто 300 гр.

Сроки годности при относительной влажности 90% и при температуре хранения: $(3\pm 2)^\circ\text{C}$ – 25 суток

ЙОГУРТНЫЙ ПРОДУКТ



СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ

Масса нетто 300 гр.

Жирность 3,2%

Срок годности при температуре хранения
и относительной влажности не более 90%:

(4±2)°С – 30 суток



СО ВКУСОМ ПЕРСИКА

Масса нетто 300 гр.

Жирность 3,2%

Срок годности при температуре хранения
и относительной влажности не более 90%:

(4±2)°С – 30 суток

Своим названием торговая марка «Балахтинское раздолье» обязана региону своего происхождения – Балахтинскому району Красноярского края, издавна славившемуся маслодельными традициями, берущими свое начало в 1930-е годы – практически 100 лет назад, когда в районе был основан один из первых в регионе маслозаводов.

– БАЛАХТИНСКОЕ –
◦ РАЗДОЛЬЕ ◦

Балахтинское масло в 1971 году было признано победителем всесоюзного конкурса на ВДНХ, чем обязано в первую очередь уникальным особенностям сырья, которое используется для изготовления сливочного масла.

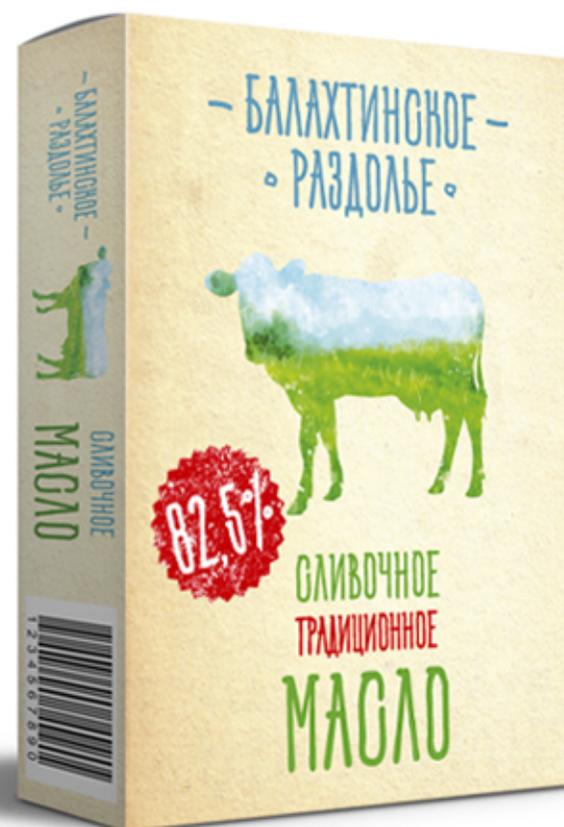
Балахтинский район расположен на юге Красноярского края, в пойме рек Енисей и Чулым, в подтаежной зоне на границе таежных лесов и южных степей, что делает климат района уникальным для молочного производства – именно получаемое в данном районе молоко обладает повышенной жирностью и сладостью, благодаря чему сливочное масло приобретает особенный вкус.

Наше масло не хранится на складах в ожидании сбыта – мы ежедневно производим необходимое количество масла и потребитель всегда получает самый свежий продукт – мы специально расположили фасовочное производство в г. Красноярске, чтобы минимизировать риски, связанные с логистикой из Балахтинского района, где производится сырье для нашего масла. Благодаря развитой системе дистрибуции мы создали «тянущую» систему производства – производи ровно столько, сколько требует рынок.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫСШЕЙ СОРТ



Сливочное крестьянское масло 72,5%
Масса нетто 180 гр.



Сливочное традиционное масло 82,5%
Масса нетто 180 гр.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫСШИЙ СОРТ



Сливочное крестьянское масло 72,5%
Масса нетто 500 гр.

Сливочное традиционное масло 82,5%
Масса нетто 500 гр.



Сливки сухие 42%
Масса нетто 400 гр.

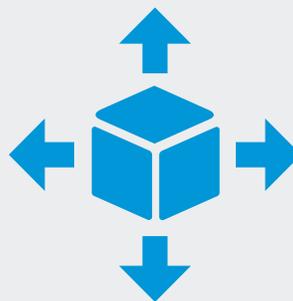


Молоко сухое цельное 26%
Масса нетто 400 гр.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



**МЕСТНЫЙ
ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЬ**



**ОТЛАЖЕННАЯ СИСТЕМА
ЛОГИСТИКИ**



**СОВРЕМЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**



**ПРОЗРАЧНОСТЬ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА**



**ОТСУТВИЕ
ФАЛЬСИФИКАЦИЙ ПРОДУКЦИИ**



**ДОСТУПНАЯ ЦЕНА
ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ**



**ЖЕЛЕЗНОГОРСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД**

**Мы предлагаем долгосрочное партнерство,
основанное на доверии
и взаимовыгодном сотрудничестве.**

662977, Красноярский край, г. Железногорск, ул. Южная, 45К
тел. +7 967 612 40 46, +7 905 976 74 58
sales@zhelmz.ru