



### Уважаемые коллеги!

ООО МИЦ Пиво и напитки XXI век предлагает воспользоваться услугой **Выездной микробиологический аудит производства.**

Это позволит Вам иметь объективную информацию о санитарном состоянии производства и дать правильную оценку качества и сроков годности выпускаемой вами продукции, а так же подтвердить наличие производственного контроля перед надзорными органами (Роспотребнадзор, Росалкогольрегулирование)

### Выездной микробиологический аудит производства /20 000 руб./

1. Выезд специалиста микробиолога на производство Заказчика\*
2. Отбор проб для исследования на наличие посторонней микрофлоры:

• Вода	1
• Пиво (или другой продукт) из емкости (на выбор Заказчика)	1
• Дрожжи (семенные) **	1
• Смыв с одной единицы оборудования	1
• Готовая продукция	1
Итого: 5 проб	

3. Лабораторные испытания с оформлением результатов
4. Выдача рекомендаций по результатам лабораторных испытаний

**Полученные результаты могут использоваться в Программе производственного контроля предприятия\*\*\*.**

\*В программу включен бесплатный выезд по Москве. Стоимость выезда в другие регионы согласовывается отдельно.

\*\* Дополнительно оценивается жизнеспособность дрожжей.

\*\*\* ППК и ХАССП должны быть разработаны и внедрены в обязательном порядке в соответствии с ТР ТС 021 с 16.02.2015.

**По согласованию с Заказчиком программа аудита может быть расширена за счет предоставления дополнительных услуг и анализов:**

- 1 проба с высевом на 3 среды -3600 руб.
- 1 проба готовой продукции на соответствие ГОСТ от 5000 руб.
- Аудит производственных помещений от 5 000 руб.
- Разработка Программы Производственного контроля от 10 000 руб.
- Разработка ХАССП от 35 000 руб.