



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Специальное предложение от МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

Технология пивоварения

Мы поможем быстро решить Ваши проблемы!

Наши специалисты:

- Помогут Вам избежать/предотвратить проблемы при производстве пива посредством профилактической системы проектов и подготовок
- Установят причины Ваших производственных проблем и затруднений
- Тщательно проанализируют и сориентируют Ваши дальнейшие действия по устранению проблем
- Помогут составить план корректирующих мероприятий

Комплексная диагностика

Всем известно, что лечить заболевания дольше, труднее и дороже, чем предотвратить его на начальной стадии. Такая же ситуация складывается и при производстве пива, кваса, напитков.

Зачастую, об имеющихся проблемах на производстве, Вы узнаете от потребителей продукции: дистрибуторов, предприятий розничной торговли или покупателей. Выражается это: Возвратами продукции, снижением продаж или жалобами со стороны потребителей.

Мы предлагаем Вам провести своеобразную диспансеризацию Ваших напитков:

Отправьте в нашу лабораторию образец готовой продукции и в течение 7 дней Вы получите исчерпывающую информацию о Вашем продукте и состоянии Вашего производства:

- Соответствие продукта требованиям нормативной документации: ГОСТ, ТУ, Единым санитарным требованиям Таможенного союза.
- Состояние технологии на предприятии.
- Оценку Санитарно-микробиологического состояния производства и продукции.
- Дегустационную оценку.
- Рекомендации, на что следует обратить внимание и какие меры предпринять.

Комплексная диагностика напитков:

Пиво, пивные напитки

Слабоалкогольные напитки

Квас

Безалкогольные напитки

Вода расфасованная в емкости

[Подробнее...](#)

По всем вопросам обращаться по тел.: +7 (495) 518-04-83 или beercenter@gmail.com