



ООО «Чебоксарский мясокомбинат»

г. Чебоксары, 2016 год.

Описание предприятия.

Чебоксарский мясокомбинат начал свою деятельность в 1978 году, с вводом в эксплуатацию холодильного склада. В 1981 году был запущен мясоперерабатывающий корпус.

Чебоксарский мясокомбинат был спроектирован как один из крупнейших комбинатов Поволжья. Производственная база Чебоксарского мясокомбината занимает площадь около 113 тысяч кв. метров.

Предприятие имеет подъездной железнодорожный путь, обеспечивающий поступление грузов и вывоз готовой продукции на железную дорогу общего пользования. Возможность вывоза готовой продукции в населенные пункты Чувашии обеспечивается наличием разветвленной сети автодорог с твердым покрытием республиканского значения. Рядом с предприятием проходит трасса федерального значения М7 «Волга».

ООО «Чебоксарский мясокомбинат» возобновил производство колбасных изделий уже в составе крупной региональной агропромышленной группы «Агро-Инвест» в декабре 2014 года. На данный момент предприятие находится на этапе стабильного развития.



Продукция.

На сегодняшний день разработаны и производятся свыше 60 наименований продукции:

1. **Вареные колбасы:** Молочная ГОСТ, Докторская ГОСТ, Русская ГОСТ, Чайная ГОСТ, Минская, Чесночная, Классическая, К чаю, Нежная, Хлеб мясной, Ливерная, Докторская с мясом птицы, Молочная с мясом птицы
2. **Сосиски и сардельки:** сосиски Молочные ГОСТ, сосиски Докторские, сосиски Аппетитные, сосиски Традиционные, сардельки Телячьи, сардельки Люкс, шпикачки Дачные, сосиски с сыром, сардельки копченые
3. **Полукопченые колбасы:** Краковская ГОСТ, Субпродуктовая, Деревенская, Казачья, Мусульманское трио
4. **Варено-копченые колбасы:** Сервелат ГОСТ, Сервелат Кремлевский, Сервелат Зернистый, Салями Австрийская, Сервелат Европейский, Салями Зернистая, Колбаса Липецкая, сервелат Финский, Сервелат Праздничный, колбаски Мини-Салями, Салями Пикантная
5. **Ветчинные изделия:** ветчина К завтраку, Традиционная, Любительская, Венская, Куриная, ветчина ГОСТ
6. **Мясные деликатесы:** Шартан любительский, Карбонад Российский, Шейка Подмосковная, Рулет Столичный, Буженина Премиум, Грудинка Нежная, Орех мясной, Ребра свиные, Шартан куриный, Рулет куриный с черносливом.
7. **Полуфабрикаты:** шашлык Традиционный, шашлык Классический, пельмени Сибирские, пельмени Татарские, пельмени Русские, пельмени По-Деревенские, котлеты Московские, котлеты Домашние, Бифштекс рубленый, голубцы Ленивые, фарш, постная продукция.



Технологии и продукция.

Технологический ряд производства мясопродуктов и колбасных изделий начинается с поступления сырья, причем надо сказать, что на комбинате перерабатывается отечественное мясное сырье, поступающее от местных чувашских и российских производителей.

Так для приготовления колбас мясо отделяют от костей, удаляют из него сухожилия, хрящи, измельчают и солят.

Одним из примечательных достоинств изготовления наших колбас является прохождение стадии созревания мясного сырья в специальной камере посола. Процесс посола и созревания мяса обеспечивает более выраженный богатый мясной вкус готовых изделий.

Посоленное мясо измельчают в фарш и перемешивают с кусочками шпика и другими компонентами (специи, молоко, яичный меланж и т. д.) Заполненные фаршем колбасные оболочки обвязывают шпагатом и выдерживают подвешенном состоянии (осадка фарша). Вареные и полукопченые колбасы после осадки обжаривают (горячее копчение), варят и охлаждают. Полукопченые колбасы затем дополнительно коптят. Копчено-вареные деликатесные изделия после копчения варят и охлаждают.

Фотохроника производства.



Фотохроника производства.



Фотохроника производства.



Фотохроника производства.



Фотохроника производства.



Технологии производства.

Производство вареных колбас.

Изготовление варёных колбас напоминает производство сосисок, за исключением этапа наполнения оболочек и длительностью процесса термообработки.

Как и сосиски, наши колбасы изготавливаются только из охлаждённого мяса и натуральных специй, которые загружаются в куттер и измельчаются до получения однородной массы. Затем происходит собственно процесс создания колбасы, который частично осуществляется вручную: автоматы наполняют оболочку фаршем, а наши формовщики перевязывают батоны колбасы прочной нитью.

Сформованная, но ещё не готовая колбаса коптится дымом из натуральной древесной щепы, затем варится, а в самом конце охлаждается в душевых камерах водой и холодным воздухом.

Это самая большая группа колбас, вырабатываемых на нашем предприятии. Большой популярностью пользуются вареные колбасы, изготовленные по старинным традиционным технологиям: Докторская, Молочная, Русская. Эти колбасы производятся в соответствии с ГОСТом на высокотехнологическом уровне. Срок реализации вареных колбас от 5 суток до 30 суток в зависимости от вида оболочки.

Вареные колбасы.



Колбаса вареная
Докторская ГОСТ



Колбаса вареная
Молочная ГОСТ



Колбаса вареная
Русская ГОСТ



Колбаса вареная Чайная
ГОСТ



Колбаса вареная
Бутербродная



Колбаса вареная
К чаю



Колбаса вареная
Классическая



Колбаса вареная
Чесночная



Колбаса вареная
Минская



Колбаса вареная
Нежная



Хлеб Мясной



Колбаса ливерная
Традиционная

Вареные колбасы.



*Колбаса вареная
Молочная ГОСТ*

*Вареные колбасы
в натур оболочке*



*Колбаса вареная
Докторская ГОСТ*

Новинки



*Колбаса вареная
Докторская
с мясом птицы*



*Колбаса вареная
Молочная
с мясом птицы*

Технологии производства.

Производство сосисок.

Наши сосиски представлены широким ассортиментом. Производятся они как по классическим рецептурам ГОСТа, так и согласно Техническим условиям, разработанным специалистами нашего комбината.

Мясо и натуральные специи загружаются в куттер. Это своеобразная большая мясорубка, в которой все ингредиенты тонко измельчаются до получения однородной массы. После этого на специальном оборудовании готовым фаршем наполняют оболочки, как правило, проницаемые – получаются сосиски. Далее они отправляются в термокамеры, где копятся дымом из натуральной древесной щепы, а затем варятся.

После термообработки сосиски попадают в душевые камеры, где охлаждаются водой и холодным воздухом. Затем сосиски поступают в камеру-накопитель, где подготавливаются к упаковке.

Наш комбинат вырабатывает 8 наименований этих продуктов. Сосиски и сардельки изготавливаются из свинины говядины с добавлением сухого молока и яиц. Есть линейка продуктов из мяса птицы. Сочность и нежность придается этим продуктам добавлением шпика, а аромат и вкус – специями и копчением.

Сосиски и сардельки.



Сосиски Молочные ГОСТ



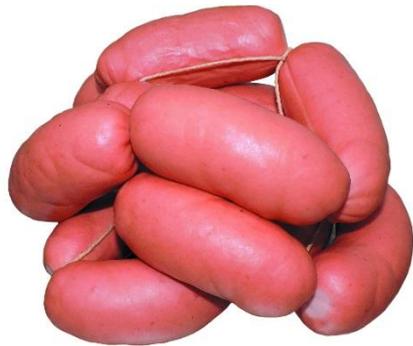
Сосиски Докторские



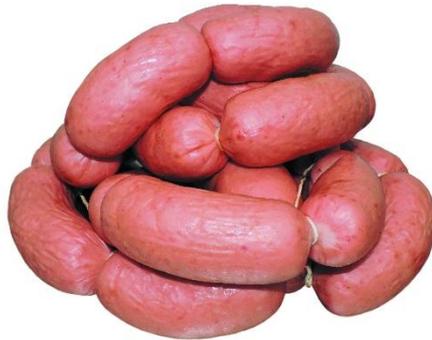
Сосиски Традиционные



Сосиски Аппетитные



Сардельки Телячьи



Шпикачки Дачные



Сардельки Копченые



Сардельки Люкс

Технологии производства.

Производство копченых колбас

Технологии производства полукопченых и варено-копченых колбас почти идентичны, они отличаются только термической обработкой.

Мясокомбинат изготавливает около 15 наименований копченых колбас. Их характерной особенностью является содержание минимального количества влаги. Приятный аромат копчения, удачно подобранное сочетание пряностей и чеснока придают этим продуктам изысканный вкус.

На высшие сорта варено-копченых колбас (сервелат ГОСТ) отбирается говядина высшего сорта, применяются натуральные специи и пряности.

После «набивки» колбасные изделия ставятся на осадку с целью уплотнения колбасного фарша, затем проводятся три этапа термической обработки: обжарка, варка копчение. В процессе копчения применяются опилки листовых пород, использование которых придает колбасе особый запах и вкус.

Производство ветчинных изделий

Ветчины являются полуделикатесным продуктом из охлажденной нежирной свинины крупного помола, предварительно засоленной или копченой, передающей изысканный вкус мяса и сохраняющей сочность мякоти.

Варено-копченые колбасы



Сервелат ГОСТ



Сервелат Кремлевский



Сервелат Зернистый



Сервелат Европейский



Салями Австрийская



Салями Зернистая



Колбаса Липецкая



Сервелат Финский



Колбаски Мини-Салями



Сервелат Праздничный

Полукопченые колбасы.



Краковская ГОСТ



Полукопченая Казачья



Полукопченая Деревенская



Полукопченая Субпродуктовая

Ветчинные изделия.



Ветчина ГОСТ



Ветчина Традиционная



Ветчина К завтраку



Ветчина Венская



Ветчина Куриная



*Ветчина Любительская
в натур оболочке*

Технологии производства.

Производство копченых деликатесов

Производство копчёностей – это почти как искусство. С той разницей, что в нашем случае финальный результат можно с удовольствием съесть.

Сперва мы отбираем самые сочные куски свежего мяса и пропитываем их рассолом (этот процесс называется шприцеванием).

Далее мясо проходит процедуру «массирования» – его кладут в специальные барабаны (массажёры), добавляют специи и вращают от 4 до 12 часов, в зависимости от вида сырья, чтобы рассол равномерно пропитал мясные ткани. После массирования мясо готово к следующему этапу – созреванию, которое проходит в специальных контейнерах на протяжении 6-12 часов.

А дальше – самое интересное: после массирования и созревания мясо коптят в термокамерах дымом из настоящей щепы бука, дуба, ольхи, осины. На этом этапе оно приобретает тот едва уловимый, нежный вкус, который характерен для наших деликатесов. Затем мясо, уже копчёное, варят.

Всё остальное – дело техники: готовый продукт мы охлаждаем и упаковываем. Между прочим, этот процесс большей частью производится вручную: умелые руки наших сотрудников закладывают готовый продукт в упаковку, а дальше уже вакуумные машины герметизируют её.

К слову о копчении. В отличие от других производителей, на нашем производстве категорически не используется вредный «жидкий дым» и другие виды искусственного дыма. Наша продукция коптится только настоящим дымом из натуральной древесной щепы лиственных пород деревьев.

Деликатесы выпускаются по традиционным рецептурам с применением натуральных специй, сохраняют нежность и сочность, а благодаря копчению приобретают неповторимый аромат и красивый аппетитный внешний вид. Деликатесы выпускаются целым и порционным куском.

Практичная современная упаковка сохраняет все качества и натуральность продукта, позволяет увеличить сроки годности и донести свежесть изделий до конечного потребителя.

Мясные деликатесы.



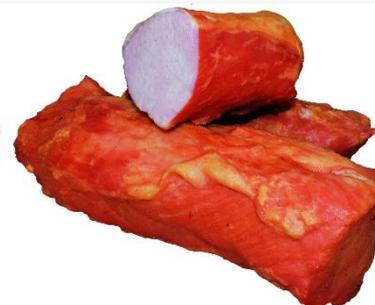
Буженина Премиум



*Шарпан
Любительский*



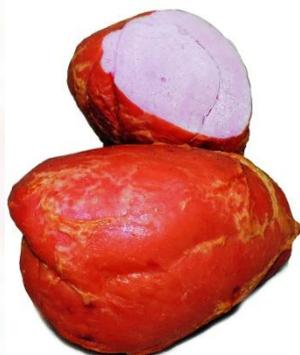
Грудинка Нежная



Кarbonad Российский



Окорок Премиум



Орех Мясной



Рулет Столичный



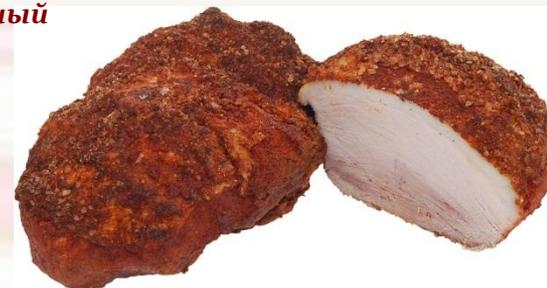
Шейка Подмосковная



Шарпан Куриный



*Ребра свиные
Пикантные*



*Буженина запеченная
ГОСТ*

Технологии производства.

Производство полуфабрикатов

Мясные полуфабрикаты пользуются заслуженным признанием потребителя и с каждым годом занимают все более прочное место в пищевом рационе населения.

Мы производим мясные рубленые полуфабрикаты (котлеты, бифштекс, голубцы, люля-кебаб и т. д.) и полуфабрикаты в тесте (пельмени)

Для приготовления рубленых полуфабрикатов все мясное сырье сначала измельчается, затем перемешивается в мешалке с остальными компонентами (луком, добавками, специями, солью). Готовый фарш подается на формовочную машину, откуда выходит продукт требуемой формы и веса. Затем котлеты замораживаются в специальной камере, после чего отправляются на упаковывание.

Для изготовления пельменей необходимы начинка, которая производится из замороженного сырья на куттере, и тесто, приготовленное из муки высшего сорта и яичного меланжа в специальном аппарате - экструдере. Мясной фарш и тесто подается на формовочный аппарат, откуда готовые пельмени сразу отправляются на заморозку и упаковку.



Пельмени Сибирские и Русские, 450 гр



**Шашлык свиной
Классический**



**Шашлык свиной
Традиционный**

Полуфабрикаты.



Котлеты Московские



Котлеты Домашние



Бифитекс рубленый



Люля-кебаб Экстра



Голубцы Ленивые



Пельмени весовые



Фарш Домашний



Фарш Особый

Постная продукция.



*Кебаб овощной
Оригинальный*



*Биточки картофельные
с грибами*



*Котлеты капустно-
морковные*



*Котлеты капустные
Де-люкс*



*Котлеты
картофельные с луком*



*Биточки
вегетарианские*

Преимущества продукции.

- ✓ современное производство безопасной и экологически чистой продукции (без ГМО);
- ✓ высокое стабильное качество: мы предлагаем только свежую и качественную продукцию, прошедшую жесткий ветеринарный, санитарный и лабораторный контроль в день отгрузки;
- ✓ отменный вкус;
- ✓ использование сырья высокого качества только от проверенных и надежных Партнеров;
- ✓ выгодное сочетание цены и качества;
- ✓ рекламная поддержка (дегустации, каталоги, плакаты и др. POS-материалы);



Хиты продаж.



*Колбаса вареная
Докторская ГОСТ*



*Колбаса вареная
Молочная ГОСТ*



*Колбаса вареная
Нежная*



Хлеб Мясной



Сосиски Молочные ГОСТ



Ветчина К завтраку



Ветчина Куриная



Сервелат Кремлевский



*Шарман
Любительский*



*Колбаса полукопченая
Краковская ГОСТ*



Грудинка Нежная



Салями Зернистая



Часто задаваемые вопросы и ответы.

1. В чем отличие колбасы ГОСТ от ТУ?

Колбасы по ГОСТу изготавливаются строго по установленным рецептурам без замен мясного сырья с применением разрешенных ГОСТом пряностей и добавок (молоко, яичный меланж). При изготовлении колбас по ТУ разрешается применение замен мясного сырья на соевые продукты, белковые стабилизаторы, мясо птицы.

2. Чем отличаются варено-копченые колбасы от полукопченых?

Главное отличие варено копченых от полукопченых колбас заключается в продолжительности технологического процесса, количества содержания влаги в изделиях и сроках хранения изделий. Варено-копченые колбасы изготавливаются 2-4 суток, полукопченые 1-2 суток. Содержание влаги в варено-копченых колбасах меньше, чем в полукопченых. Срок хранения варено-копченых колбас 30 суток, полукопченых – 15 суток.

3. Чем отличается вакуумная упаковка от упаковки в защитную газовую среду?

Упаковка в модифицированной газовой среде (МГА) отличается от вакуумной упаковки тем, что удаленный из герметичной тары воздух замещается специально подобранной смесью газов. Оба способа упаковки предназначены для защиты продукта от внешней среды и преждевременной потери влаги. Упаковка в защитную атмосферу наиболее удобна для розничной торговли и предназначена для продажи продуктов на развес.

4. Зачем используют искусственные колбасные оболочки?

Искусственные оболочки обеспечивают длительный срок продукта, сохраняя свежесть и защищая от воздействия внешней среды.

5. Кто проверяет поступающее на мясоперерабатывающие предприятия сырье?

Контроль качества поступающего для переработки мяса осуществляется ветеринарным государственным инспектором и независимой технологической службой. Проверяется каждая партия - температура, санитарное состояние, уровень РН - кислотности в сырье, соответствие сырья документации. Только после прохождения контроля ветеринарная служба дает заключение: можно работать на этом сырье или нет. Положительно оцененное сырье поступает на производство.

6. Какая используется оболочка при производстве колбасных и мясных изделий?

Колбасные изделия выпускают **в оболочках**. Это придает им форму, а также предохраняет от загрязнения, механического повреждения, микробальной порчи и чрезмерной усушки. Оболочки для колбас бывают естественные (кишечные) и искусственные. Кишечные оболочки должны быть хорошо обезжирены, очищены от содержимого, без балластных слоев и патологических изменений. Их сортируют по виду и калибру (диаметру). Искусственные оболочки могут быть целлюлозные, белковые, бумажные (со специальной пропиткой), из синтетических материалов. Искусственные оболочки должны быть достаточно прочными, плотными, эластичными, влаго- и газонепроницаемыми (для копченых колбас), устойчивыми к действию микроорганизмов, обладать хорошей адгезией и хорошо храниться при комнатной температуре. По сравнению с естественными оболочками искусственные имеют преимущество: у них постоянный размер, что позволяет механизировать и автоматизировать наполнение их фаршем и термообработку колбасных батонов.

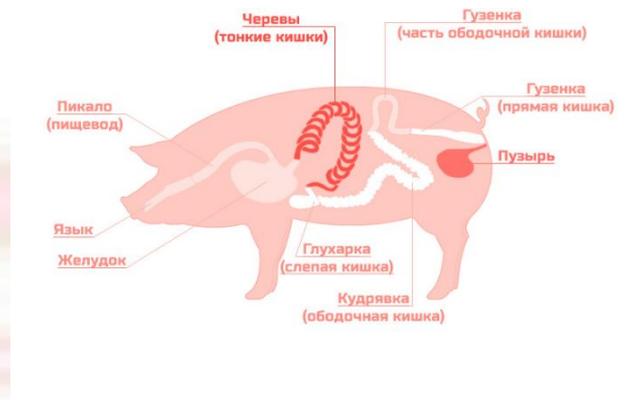
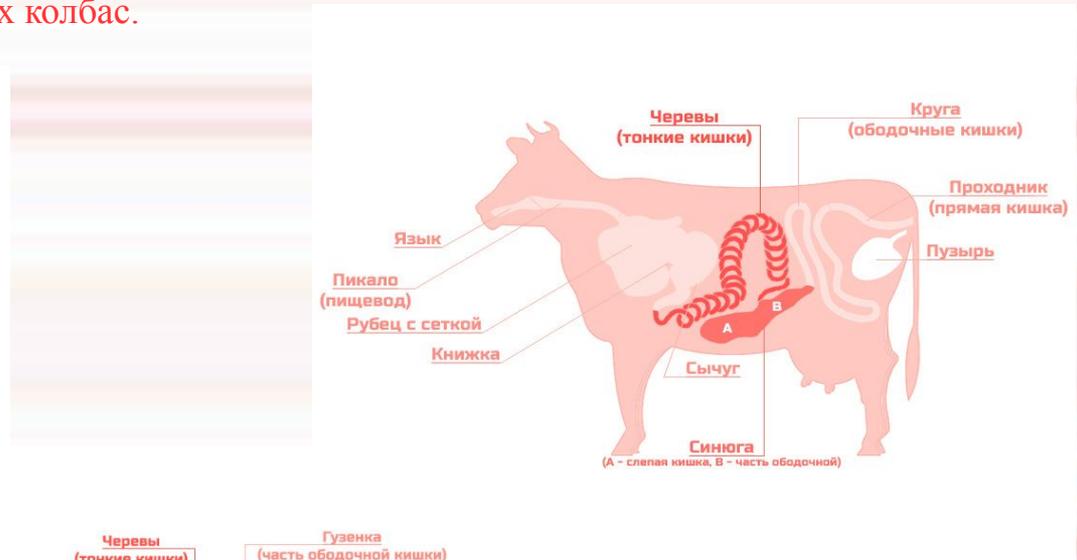
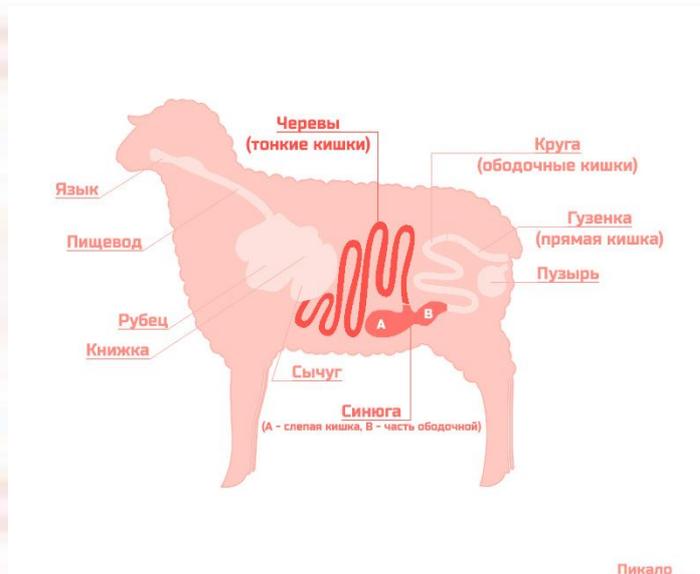
Часто задаваемые вопросы и ответы.

7. Какие технологические процессы используются в изготовлении мяса и мясных изделий?

Приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, массажирование (для деликатесов), приготовление фарша, наполнение оболочки, термообработка (обжарка, варка, копчение), охлаждение, упаковка.

8. Что такое синюга и как вообще устроено всё?

Синюга – это натуральная говяжья кишечная оболочка. Это оболочка в основном используется для изготовления высококачественных вареных колбас.



Контактная информация.

Юридический и фактический адрес:

428000, Чувашская Республика

г. Чебоксары, Канашское шоссе, 27

Тел. (8352) 320-580

E-mail: info@chmk21.ru

Адрес сайта: www.chmk21.ru

