

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРАМ: СОХРАНИМ СВЕЖЕСТЬ, УВЕЛИЧИМ ПРИБЫЛЬ



## ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

- АТТЕСТОВАННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
- СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И ЭКСПЕРТИЗА



## СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- ТЕРРИТОРИЯ БОЛЕЕ 5 ГА
- СКЛАДЫ 30 000 М2
- ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ БОЛЕЕ 5 000 М2



## ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДКА



**VP**  
1993 **ВИК пласт**



## ЛОГИСТИКА

- БЕСПЕРЕБОЙНЫЕ ПОСТАВКИ



# Что такое ПРАМ?

## Преимущества:

- Препятствует развитию микроорганизмов
- Просто внедряется в процесс производства
- Не меняет pH, вкус и цвет
- Проявляет свойства криопротектора
- Не содержит ГМО
- Легко смывается водой

## Выгода:

- Сохраняет товарный вид
- Увеличивает срок свежести продукции на 50% и более
- Уменьшает потерю мясного сока до 30%
- Экономит ресурсы



|                                                                                     | ПРАМ    | ДОЗИРОВКА           | РАСХОД     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|------------|------------|
|                                                                                     | марка   | % от массы продукта | на 1 кг    | на 1 т     |
|    | ПОРК    | 0,4 - 0,6           | 4 - 6 гр.  | 4 - 6 кг.  |
|    | Вашбиф  | 0,6 - 0,8           | 6 - 8 гр.  | 6 - 8 кг.  |
|   | Лемикур | 0,8 - 1             | 8 - 10 гр. | 8 - 10 кг. |
|  | Триумф  | 0,1                 | 1 гр.      | 1 кг.      |

### Способ применения:

- орошение  
- холодный туман

- массажеры (барабаны)  
- куттер

# Состав:

Пропиленгликоль, аскорбиновая кислота, лимонная кислота, динатрийфосфат, лактат натрия, сульфат натрия, калия гидроксид, витамин Е

## *РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ*



*РОЗМАРИН*



*ПОДРОЖНИК*



*ЗЕЛЕНый ЧАЙ*



*ШАЛФЕЙ*



*ГВОЗДИКА*



*КОРЕНЬ ЛОПУХА*

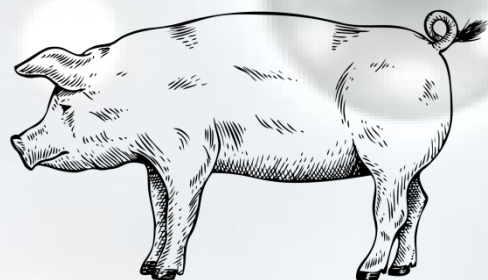


*ОДУВАНЧИК*

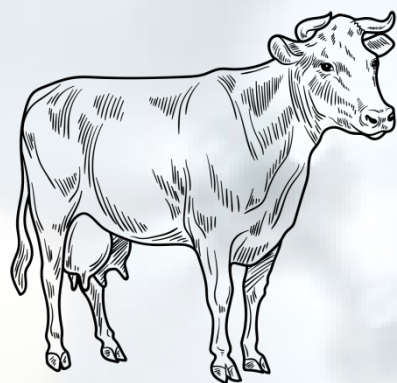
Соответствует ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012

# ПРАМ. Результаты исследования применения

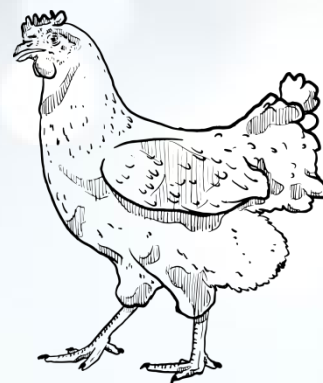
Пищевая добавка ПРАМ используется как ингредиент для продления сроков годности охлажденного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий из:



**Свинины**



**Говядины**



**Курицы**

| <i>МГС</i>    | <i>МГС + ПРАМ</i>    |
|---------------|----------------------|
| 12 дней       | 21 день              |
| <i>Вакуум</i> | <i>Вакуум + ПРАМ</i> |
| 21 день       | 45 дней              |

# Решение Ваших задач наша компетенция

- Индивидуальный подход
- Подберем необходимые ПРАМЫ
- Рассчитаем объем закупки и затраты
- Рекомендации по интеграции ПРАМ в процесс
- Бесплатные образцы на апробацию
- Выезд технолога



## *Фасовка:*



Канистры  
23 кг



Бочки  
230 кг

Узнайте больше на нашем сайте



[www.vik -  
plast.ru](http://www.vik-plast.ru)



[www.pram5.ru](http://www.pram5.ru)