Мясо Есть

#БЫТЬ АКТИВНЫМ

Компания ООО «ПАРСИТ»

О КОМПАНИИ

- ✓ ООО «ПАРСИТ» основано в 2008 году.
- ✓ С 2013 года производственные корпуса располагаются в рп Малаховка Московской области.
- ✓ На сегодняшний день мы являемся одним из ведущих производителей качественного мяса и мясных полуфабрикатов из говядины, баранины, телятины и ягнятины.
- ✓ Приоритет компании – качественный продукт по доступной цене!

Мясо Есть #быть активным

- ✓ При производстве используется только высококачественное сырье отечественных производителей, охлаждённое мясо и отборные натуральные приправы и специи – 100% натуральный состав.
- ✓ Вся продукция сертифицирована по международной системе безопасности пищевых продуктов и отвечает требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль».
- ✓ На нашем мясокомбинате введены жесткие санитарные нормы.
- ✓ Каждый год проводятся международные аудиты.

Мясо Есть #быть активным

Ферма

На наших фермах организовано пастбищное содержание по выращиванию и откорму животных, расположены в экологически чистых районах на юге страны.

Мясо Есть #быть активным

Динамика

- Благодаря качественной работе коллектива, внедрению инноваций и реинвестированию, нашей компании удается показывать рост и развитие.
- За последние годы, несмотря на сложную обстановку на рынке, компания увеличила товарооборот более чем в 2 раза.

Мясо Есть #быть активным

НАШИ СЕРТИФИКАТЫ

FSSC 22000

Сертификат регистрации

Система Менеджмента Пищевой Безопасности

ООО "ПАРСИТ"

Юридический адрес: 140030, Российская Федерация, Московская область, Люберецкий район, п. Малаховка, Касимовское шоссе, д. 3

Адрес производства: 140030, Российская Федерация, Московская область, Люберецкий район, п. Малаховка, Касимовское шоссе, д. 3

была оценена и признана соответствующей требованиям

FSSC 22000
(версия 4.1)

Схема сертификации систем пищевой безопасности, включающая требования ISO 22000:2005, ISO/ TS 22002-1:2009 и дополнительные требования FSSC 22000, версия 4.1.

Этот сертификат применим в следующей сфере деятельности:

Производство охлажденных полуфабрикатов, отрубов и рубленых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, упакованных под вакуум и МГС для оптовой и розничной реализации или дальнейшей переработки.

Категория C, Подкатегория CI

Сертификат регистрации № CN\NNEPC

Дата сертификационного решения: **20 декабря 2019**
Дата первоначальной сертификации: **06 января 2016**
Дата издания: **31 декабря 2019**
Действителен до: **30 декабря 2021** (С учетом выполнения согласованной текущей программы, успешного одобрения сертификации после каждого аудита и соблюдения сроков и условий сертификации.)
Выпущено:
SOCOTEC Certification UK
6 Gordano Court
Serbert Close
Portishead - Bristol BS20 7FS
UNITED KINGDOM
www.socotec-certification-international.com

Утверждено: William Christie, Operations Director

Этот сертификат был переведен с английского языка. Обратите внимание, что оригинальная версия является единственным обязательным документом

Валидността на този сертификат може да бъде потвърдена в базата данни с FSSC 22000 сертифицираните организации на уеб сайт www.fssc22000.com

FSSC 22000 certificate template 6.1

«ASSOCIATION «HALAL INDUSTRY OF KAZAKHSTAN»
ASSOCIATION OF LEGAL ENTITIES («AHIK»)

«Қазақстан Халал Индустриясы Ассоциациясы» заңды тұлғалардың бірлестігі
Объединение юридических лиц «Ассоциация «Халал Индустрия Казахстана»

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Халал Стандарты Малайзии
Malaysian Halal Standards

International Halal Integrity Alliance
Международный Альянс единства Халал

Malaysian Islamic Chamber Of Commerce
Beriman Dan Bermuamalah

«MalkaH VENTURES PRIVATE LIMITED»

Islamic Chamber Of Commerce & Industry

АО "НаЦЭкС"
ГМО (ПЦР) лаборатория АХИК на базе НаЦЭкСа зарегистрирован в реестре субъектов аккредитации
GMO (PCR) accredited National Center For Expertise And Certification laboratory is registered in the register of accreditation

ХАЛАЛ
HALAL

HALAL CERTIFICATE

№ AHIKKZ-508

ООО «ПАРСИТ»

Мясные полуфабрикаты (с использованием специй, пряностей, смесей пряностей и трав, круп, злаков, маринадов, или без них), охлажденные или замороженные, изготовленные в соответствии с СТО 89467156-001-2016:

Россия, 140030, Московская область, Люберецкий район, рабочий поселок Малаховка, Касимовское шоссе, дом 3, литер Б, этаж 3

Confirms that the entire production cycle of «Halal» products and services is carried out in accordance with international standards: MS 1500-2019; IHI-Alliance; IHIA-0200:2010; IHIA-0600:2010.

تم التأكيد على أن دورة الإنتاج الكاملة للمنتجات والخدمات" الحلال "تتم وفقًا للمعايير الدولية MS 1500-2019، IHI-Alliance; IHIA-0200:2010; IHIA-0600:2010.

Подтверждается, что весь цикл производства продукции и услуг «Халал» осуществляется согласно международным стандартам: МС 1500-2019; ИХИ-Альянс 0200:2010; ИХИ-Альянс 0600:2010.

«Халал» өнімдері мен қызметтерінің бүкіл өндірістік циклі халықаралық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылатыны расталды: МС 1500-2019; ИХИ-Альянс 0200:2010; ИХИ-Альянс 0600:2010.

Date of expiry from:	to
06.12.2024	05.12.2025

Marat A.Sarsenbayev
Chairman

The logo is registered by the Ministry of Justice of the Republic of Kazakhstan, code No. 37877

Логотип патентован министерством юстиции Республики Казахстан, под № 37877

Мясо Есть #БЫТЬ АКТИВНЫМ

НАШИ ПАРТНЕРЫ

OZON

Яндекс Лавка

лента

О'КЕЙ

Auchan

Пятёрочка

ВКУСВИЛЛ

Верный универсам

METRO

самокат

Чижик

азбука вкуса

Мясо Есть #быть активным

МАРИНАДЫ И СПЕЦИИ

Кулинария - это направление будущего. Специи и маринад мы используем только зарубежных стран: Австрии и Германии.
Мы проводили аудиты и смотрели работы компании. Наши поставщики специй покупают самое лучшее сырье в мире.

БОЛЕЕ 100 ЛЕТ НА РЫНКЕ

Эти компании работают более 100 лет и являются поставщиками маринада и специй во всём мире

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Продукция этих компаний регулярно контролируется на наличие эфирных масел и качество ингредиентов.

100% КАЧЕСТВО

Маринады делают из высококачественных пряностей и специй, без добавления вкусовых усилителей, и Е. Специи полностью органические.

Мясо Есть #быть активным

ГОВЯДИНА

Интересные факты о говядине:

1. Говядина – постное мясо

(В нем содержится жира меньше, чем в курице или индейке.)

2. Уникальный состав

3. Говяжья вырезка полезнее в сыром виде

4. Из говядины можно приготовить 18 видов стейков

5. Уругвай, Новая Зеландия, Аргентина, Австралия и Бразилия - единственные страны, в которых коров больше, чем людей

6. Из шкуры одной коровы можно приготовить 20 футбольных мячей.

Мясо Есть #быть активным

ТЕЛЯТИНА

Интересные факты о телятине:

1. Углеводы

Как и большинство животных белков, телятина не содержит углеводов.

2. Жиры

Одна порция телятины содержит всего около 1 грамма насыщенных жиров

3. Белок

Телятина считается качественным источником белка, в ней содержится 210 грамм белка на 1 кг.

4. Телятина - это богатый питательными веществами источник белка, который может принести ряд преимуществ для здоровья.

5. Телятина является отличным источником витамина B12.

Мясо Есть #быть активным

БАРАНИНА

Интересные факты о баранине:

1. Овцы были одомашнены более 10 000 лет назад, намного раньше, чем коровы и свиньи.

2. В баранине на 30% больше железа, чем в свинине, много фосфора, меди, цинка, натрия, магния, калия и хрома, высокое содержание витаминов Е, В1, В2, В4, В12, РР, богатый аминокислотный состав.

3. Калорийность баранины невысока – 166 ккал на 100 г (приготовленная в духовке – 200 ккал на 100 г), в ней в 1,5 раза меньше жира, чем в свиной вырезке, и мало холестерина.

4. Баранина нормализует работу нервной системы, облегчает простудные заболевания

5. Если вы варите баранину ради мяса, солите блюдо в конце приготовления. А если ради бульона – в самом начале, так он будет наиболее вкусным.

Мясо Есть #быть активным

Стейки

Интересные факты о Стейках:

1. Слово «стейк» было заимствовано из английского. Название блюда переводится как «кусок»

2. История стейка берет свое начало в Древнем Риме

3. Первый официальный рецепт стейка датирован 1460 годом

4. Веками стейки считались предметом роскоши

5. Солить и посыпать стейки необходимо за 40 минут до жарки на гриле

6. Необходимо оставить стейк остывать на половину того времени, что вы его готовили

Мясо Есть #БЫТЬ АКТИВНЫМ

Спасибо за внимание!

Мясо Есть #быть активным