Технічний аналіз

Компанія пропонує на ринку соки прямого віджиму із свіжо зібраних плодів. Соки прямого віджиму мають дещо складнішу технологію переробки свіжої сировини по моделі "від поля". Вся сировина, що поступає в переробку, проходить попередній відбір і контроль якості. Система відбору сировини працює за єдиною відпрацьованою схемою в усіх куточках земної кулі і рік від року доводить свою ефективність. Зміст цієї системи полягає в тому, що кожен постачальник і кожна партія фруктів проходять перевірку і ретельний відбір. Ретельну перевірку проходить і вода, що йде у виробництво соків, - вона береться з екологічно чистих джерел і проходить багаторівневе очищення, оскільки від її якості залежать смакові властивості напою. Ми не використовуємо при виробництві нашої продукції консерванти, фарбники, штучні ароматизатори й інші сторонні добавки. Виробнича система, що її використовує компанія **«Ранет» -** це комплексний продукт багатьох поколінь досвідчених фахівців, менеджерів і технологів, ефективність якої щорічно доводить зростаюча світова популярність продуктів **«Ранет»**.

В основу концепції організації виробництва соку нами покладено принцип створення єдиного організаційно-технологічного циклу, який охоплює підрозділи з сортування і переробки сировини в високоякісний продукт. Для досягнення цієї мети планується:

* 1. придбання необхідного обладнання:
* трьох комбайнів СКТ-2А для обробки сировини;
* фотоелектронного сортувальника УСТ-20
* лінії з переробки яблук у сік(гаряче подрібнення яблук);
* 5 котлів для зберігання соку;
* лінія для розливу у скляну тару.
	1. створення запасу яблук за допомогою технологія зберігання свіжості яблук SmartFresh (СмартФреш). Технологія передбачає посилення захисту яблук від етилену, що приводить до прискорення дозрівання яблук. Це дозволяє зберігати високі смакові якості яблук протягом більш тривалого часу. Технологія є особливо актуальною для України, де існує величезний дефіцит якісних сховищ для яблук та інших фруктів і овочів, а сховищ з регульованим газовим середовищем (РГС) практично немає взагалі.

**Надходження сировини**

Сухе сортування

Відмочування

Мийка

Фотоелектронний сортувальник

**Лінія переробки**

(гаряче подрібнення)

Фінішер

Котли для зберігання

Лінія розливу і стерилізації

Складування

Схема технологічного процесу.

 Система контролю за якістю включає наступні етапи:

* + 1. контроль якості – контроль сировини яка поступає на виробництво, підбір сировини з найвищими показниками (на сьогодні планується використання трьох сортів яблук: ранет, слава переможця, айдрет, джонотан) присутній надходженні сировини, мийці і сортуванні;
		2. лінійний контроль – контроль загальної кислотності, вміст аскорбінової кислоти, цукру, кількість волокон і нерозчинених часток, присутній на лінії переробки сировини;
		3. лінійний контроль – якість упаковки і закрутки, присутній на лінії розливу і стерилізації, і складуванні.

 Джерелами закупівлі сировини є в основному яблука вирощені в полімерних садах на території області та сировина завезена з садів Криму, а також спільне українсько-австрійське підприємство "Поділля-ОБСТ" (ціна – 4,4 грн/кг).

**Оптові ціни на яблука станом на березня 2011 року**

|  |
| --- |
| **Оптові ціни на яблука (грн/кг)** |
|
| **Область** | **мін.** | **макс.** | **серед.** |
| Дніпропетровськ | 1,8 |  (+0,30) | 4 |  (+1,00) | 3 |  (+0,50) |
| Львів | 2 |  (+0,50) | 4 |  (+1,00) | 2,5 |  (+0,50) |
| Одеса | 1,8 |  (0) | 3,5 |  (+1,00) | 2,7 |  (+0,70) |
| Харків | 2,3 |  (+0,80) | 4 |  (+1,50) | 3,5 |  (+1,50) |
| Полтава | 2,5 |  (+1,00) | 3,8 |  (+0,80) | 3,5 |  (+1,00) |
| Ужгород | 2 |  (+0,50) | 3,5 |  (+1,00) | 2,5 |  (+0,50) |
| Крим | 2,5 |  (+1,20) | 4 |  (+1,50) | 3,5 |  (+1,50) |
| Донецьк | 2 |  (+0,75) | 3,5 |  (+1,00) | 2,5 |  (+0,50) |
| Київ | 2 |  (+0,50) | 3,5 |  (0) | 3 |  (+0,50) |
| Черкаси | 2,3 |  (+0,50) | 4 |  (+1,00) | 3,5 |  (+0,70) |
| Херсон | 2 |  (+0,50) | 3,5 |  (+0,50) | 2,5 |  (0) |
| Вінниця | 2,5 |  (+1,00) | 4 |  (+1,70) | 2,7 |  (+0,70) |
| Волинь | 2 |  (0) | 3,7 |  (+1,20) | 2,5 |  (+0,20) |

 У виробництві соків ТОВ «Ранет» використовується очищена за допомогою магнітної насадки вода, яка проходить постійний контроль на відсутність шкідливих домішок.

 Підприємство має ліцензію і патент на виготовлення яблучного соку.