

ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В началото на юли, преди летните отпуски, приключи поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (трета квалификационна степен)



Вече няколко години по ред много фирми и частни лица от млечния бранш проявяват интерес към него. СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите

на отлично подгответите преподаватели инж. Марияна Юнгарева, инж. Юнгарев и проф. Йордан Гогов.

По време на модула по практика участниците имаха възмож-

на стр. 2

Фирми, представени в броя



PBC-RUSE-SOFIA-ПЛОВДИВ

на стр. 5



на стр. 8



ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВОРИВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 9



на стр. 12



на стр. 12



на стр. 13

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Етикети, изработени и проверени на курс в София
2-4 юли 2019 г.

3

Национален осемдневен пътуващ семинар - почивка в Анталия, гр. Сиде - перлата на Турция

4

Магазин „Хлебоизкусителница“ в дебрите на Троянския Балкан

6

В България вече се произвеждат над 120 марки бира

7

Включват биохраните в менюто в училищата и градините

9

Мероприятия на СХП до края на 2019-а и началото на 2020 г.

10

Морските дарове, които консумираме най-често

11

Покана за национален тридневен научно-практически курс Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система. Етикетиране.

14

Покана за четиридневно бизнес пътуване до Истанбул с посещение на три изложения за храни

15

Най-скъпите страни в Европа според цените на храните

16



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от срп. 1

ност да посетят семейства мандра за производство на сирене и кашкавал от овче и краве мляко в село Алдомировци.

Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация, изнесена от инж. Юнгарев.

Демонстрираните практики на живо за изработването на сирене и кашкавал в производствени условия допринесоха за връзката в обучението между теоретичните знания и истинското производство.

След това обучение на специалисти от няколко фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

Именно притежаването на тази лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Центрър за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел. 02 / 987 47 44



Етикети, изработени и проверени на курс в София от 2 до 4 юли 2019 г.

Плодов млечнокисел продукт с боровинки „Нестле“ с 2% масленост

Съставки: МЛЯКО 80%, боровинки 10%, захар 5%, закваска (Лактобацилус булгарикус и Стрептококус термофилус)

Нетно количество: 200 g

Използвай преди: 21.07.2019

Съхранение: при температура от + 2°C до + 8°C.

След отваряне да се съхранява при температура от + 2°C до + 8°C и да се консумира до 3 - 4 дни.

Производител: „Нестле България“ АД
гр. София 1360, бул. „Европа“ 128

Хранителна стойност на 100 g продукт

Енергийна стойност	292 KJ / 69 Kcal
Мазнини	2 g
- от които наситени мастни киселини	0,8 g
Въглехидрати	10 g
- от които захари	9 g
Белъци	2,8 g
сол	0,02 g

Партиден L 137119

ШОКОЛАДОВИ ГРИЗНИ

Съставки: ПШЕНИЧНО брашно 80 %, млечен шоколад 10% (обща суха какаова маса 25%, сухо МЛЯКО-14%, СМЕТАНА-3,5%, захар), мая, вода, рафинирано слънчогледово масло, захар, стабилизатор Е 500, антиоксидант: Е 300.

Нетно количество: 150 g

Най-добър до: 22.10.2019

Съхранение: на сухо и хладно място без пряка слънчева светлина

Производител: „Болагро“ ООД
гр. Любимец, Индустриска зона 15

Енергийна стойност	1405 KJ / 335 Kcal
Мазнини	15 g
- от които наситени мастни киселини	6 g
Въглехидрати	40 g
- от които захари	20 g
Белъци	10 g
сол	0 g

ОВЕСЕН МЪФИН С ПАРЧЕТА ШОКОЛАД

Съставки: Овесени ядки 40%, яичен белтък, захар, шоколад 7% (обща суха какаова маса 35% с 18% какаово масло, суха обезмаслена какаова маса 14%, захар).

Нетно количество: 60 g

Съхранение: при температура от 0°C до + 4°C.

Използвай преди: 12.07.2019 г.

След отваряне да се консумира в рамките до 24 часа

Производител: „София ЕООД“, гр. София, ул. Цар Асен № 5

Енергийна стойност	2235 KJ / 535 Kcal
Мазнини	29 g
- от които наситени мастни киселини	8 g
Въглехидрати	65 g
- от които захари	30 g
- от които влакнини	5 g
Белъци	6 g
сол	0,1 g

Хранителна добавка „MY HEALTH“

Съставки: рибено масло, естествени токофероли, ароматизант: лимон

Нетно количество: 200 ml

Съхранение: при температура до +25°C на място, защитено от пряка слънчева светлина

След отваряне да се съхранява в хладилник.

Използвай преди: 15.07.2020

Препоръчителна доза за дневен прием: 5 ml

Да не се превишава препоръчителната доза за дневен прием.

Да не се използва като заместител на разнообразното хранене и здравословен начин на живот.

Да се съхранява на място недостъпно за деца.

Производител:

MY HEALTH USA

Дистрибутор

за България:

Май Хелт БГ, гр. София,
ул. „Г.С.Раковски“ 105

Партиден номер:

500 123



Национален осемдневен пътуващ семинар - почивка в Анталия, гр. Сиде - перлата на Турция

Семинарът бе организиран от Съюза по хранителна промишленост в началото на месец юни

Участниците в пътуването, около 45 човека, успяха да съчетаят чудесната почивка на брега на топлото Средиземно море и околнностите в прекрасен хотел, със знанията и опита на експертите.

На 70 км от Анталия се намира градчето Сиде, където в 5-звезден хотел бе настанена групата.

Разположен на малък полуостров, Сиде е важен търговски център и разполага с пристанище. Интерес представляват плажовете и водните спортове. Забавления също не липсват. В самия град се



намират останките на древния град Сиде. Той датира от VII в. пр. Хр. Историческите паметници, които имахме възможност да видим, са Храмът на Аполон, Храмът на Атина, няколко фонтана, пристанището на Сиде, театърът, Дворецът на епископа и базиликата към него, главният и източният портал на града и др.

Всичко е уредено прекрасно. Крайбрежната алея в новата част

на курорта е приятно място за разходки. Уличките са красими и чисти.

Обиколката неизбежно ни извежда на върха на полуострова, където се намира Храмът на Аполон или поне това, което е останало от него. Гледката на руините на фон на синьото море е пленяваща.

Хотелът бе с няколко основни сгради, разположени на хубава, зелена територия. С добре развита инфраструктура, добра анимация, включително и за деца, много басейни и пързалки, голям широк плаж с удобен вход към морето и много светлина.

Времето, изкарано в него беше постоянно ангажирано. Слънце, плаж, море и още нещо...

Голяма част от групата се включи в пътуването с пиратски кораб, където емоциите надминаха всякакви очаквания - музика,



на стр. 5



Национален осемдневен пътуващ семинар - почивка в Анталия, гр. Сиде - перлата на Турция

от стр. 4

танци, красиво крайбрежие, анимация и много изненади ни съпътстваха по целия път.

Отново обмен на бизнес информация, нови приятелства и контакти с колеги от цяла България съпътстваха цялото пътуване.

Заредени от чудесната почивка край Средиземно море, неповторимия град Сиде и околностите, всички участници си пожелаха отново да пътуват заедно и до други интересни дестинации по света.



RVC - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



RVC - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
тел.: 0899899289; 0886 137 832

RVC - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив
ул. „Васил Левски“ 214
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи хани, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



Магазин „Хлебоизкусителница“ в дебрите на Троянския Балкан



„Направихме го с много търпение, много труд, много любов и много радост. Нарекохме го с това нетрадиционно име „Хлебоизкусителница“, защото именно тук можем да ви изкушим с всичките онези производи на Хлебозавода, които нашите майстори преплитат с традициите в хубав, истински, здрав хляб. Тук можете да опитате вкуса и аромата на топлия хляб, на хляба със закваска, на хляба с многообразни семена, на здравословната ни серия, на нашите пресни и вкусни троянски кроасани и, разбира се, на нашия топ продукт - троянската баница“, се чу в словото на г-жа Дамянова. А финалните ѝ думи бяха: „Добре дошли ви казвам и много бих се радвала след като се потопите в нашата бутикова атмосфера, да станем част от вашето ежедневие“.



На 19 юни 2019 г. в уютно кътче в сърцето на Балкана беше открит новият фирмен магазин „Хлебоизкусителница“ на Хлебозавод - Троян.



Много гости бяха на откриването и с удоволствие усетиха аромата на прясно изпечен хляб, вкусиха от топлите закуски и уникалните български продукти, за които производителите разказваха и потопиха всички в магията, наречена „ХЛЯБ“.

Хлябът се ражда всеки ден от традициите, от огромното уважение към професията, от усета за добра храна, от денонащния труд на троянските майстори-пекари, които ще продължат тази история.

История, породена от любов...



В България вече се произвеждат над 120 марки бира

5.5 милиона хектолитра бира са продадени в страната през миналата година, а оборотът на пивоварните предприятия е близо 480 милиона лева, съобщиха от Съюза на пивоварите в България (СПБ) в навечерието на професионалния си празник – Илинден.

През 2018 г. производството на бира у нас е 5,1 млн. хектолитра, като за същия период на пазара са позиционирани 35 нови продуктови предложения, произведени в България. Вносната бира е 308 хиляди хектолитра, а износът, който е 187 хиляди хектолитра, е с 44% ръст.

Въпреки тези добри новини, пивоварите стават все по-предпазливи в прогнозите за бирения пазар през тази година. Засега дъждовното лято и по-слабият туристически поток вече доведоха до 4-5% спад в продажбите на бира.

Ако тези тенденции не се променят през целия пиков за бирата летен сезон, очакванията за пазарните резултати към края на 2019 г. не са оптимистични, коментираха от СПБ.

За 2018 г. консумацията на бира на глава от населението у нас е 75 литра. Твърдо се запазва и тенденцията за увеличаване дела на продажбите в кенове и намаляване на дела на пластмасовите бутилки. Продажбите на бира на „студения пазар“ (хотели, ресторани, кафенета) вече 10 години продължават да са в стагнация и в сравнение с реализаци-



ята през „топлия пазар“ (магазинната мрежа) за 2018 година са в съотношение 20% към 80%.

Финансовите отчети на членовете на СПБ за миналата година показват, че внесените от тях към фиска акцизи и ДДС са почти 130 милиона лева. Капиталовите инвестиции на пивоварните компании през миналата година са 46 млн. лева, а за първите 6 месеца на тази година вложението в дълготрайни материални активи вече надхвърлят 21 милиона лева.

„Както и през предходните 15 години динамичният инвестиционен процес в бранша е насочен към модернизиране и разширяване на производството. Въвеждането на иновативни решения е ключово не само за безупречното качество на бирата, но и за възможностите категорията да бъде развивана. Само през 6-те месеца на тази година членовете на СПБ са предложили на почитателите на pivoto 20 нови марки бира с различни стилове и дори бутикови предложения.“ - коментира Ивана Радомирова – изпълнителен директор на Съюза на пивоварите.

В страната вече се предлагат над 15 популярни марки безалкохолни бири и радлери. Десетките но-

на стр. 8





В България вече се произвеждат над 120 марки бира

от стр. 7

ви разфасовки и лимитирани серии опаковки са подходящи както за ценителите на напитката, така и за колекционерите. Според редицата български и международни изследвания за нагласите към бирената категория, традиционно високата оценка за нея най-много се влияе именно от вкуса и разнообразието на пивото, неговите специфики като натурален продукт и възприемането на бирата като питие, подходящо за всякакви поводи и социализация.

Последните данни на СПБ сочат, че в началото на лятото 55% от българите над 18 г. пият бира поне веднъж седмично. 60% от активните потребители определят пивото като най-подходящото за тях питие, а 44% считат, че при умерена консумация бирата е част от здравословния начин на живот.

Най-големите любители на пивото са мъжете на възраст 40-49 години, които пият бира 10-11 пъти месечно. При дамите най-активните почитатели на пивото са в същата възрастова група, но те консу-



мират пенливата напитка 6 пъти в месеца. За предна година най-често бирени наздравици се вдигат в Монтана – поне 13 пъти месечно и почти толкова в Русе. Дамите от Монтана остават най-верни фенове на пивото и поне 10 пъти в месеца си пийват биричка.

В контекста на модерната бирена култура Съюзът на пивоварите в България посреща все повисоките изисквания и очаквания на потребителите с образователната кампания Национална бирена академия. С медийни пътуващи семинари в пивоварните, експертни събития, научни факти и резултати, кампанията представя съвременния „път на пивото“ – от сировините, през сложните технологични процеси – до крайния продукт в чашата на консуматора.

Тази година Академията получи 3 награди от ПР общността - Българската асоциация на ПР агенции, Българското дружество за връзки с обществеността и b2b Media. Призовете за Националната бирена академия са още едно потвърждение за постиженията на бирения бранш в страната. Те имат висока добавена стойност за Съюза на пивоварите, тъй като в конкурсите участват проекти от най-бързо развиващите се сектори с иновативни комуникационни платформи.



ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg

www.teatrading.eu



Примофреш Спере рибс

емулсионна марината



Създадена за специалитети от мясо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира тройност и свежест на месото в опаковките!

- ароматична - окусена с нотка на домати и лук
- за месни специалитети от говеждо и свинско/ребра



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249,
0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG



Включват биохраните в менюто в училищата и градините

Биохраните ще бъдат включени в схемите "Училищен плод" и "Училищно мляко". Това предвижда Национален план за действие за развитие на биологичното производство за периода до 2027 г.

Срокът за изпълнение на тази мярка е 2021 г. и за прилагането е нужна промяна в наредбата, както и промяна на допустимите разходи за доставка на продуктите, която да отчита по-високите цени на биохраните, съобщиха за "Труд" от земеделското министерство.

От Националната био асоциация настояват до 14 години 100% от храните в училищата да са био. За първата година, в която ще влезе в сила изискването за биохрани в училищата, техният процент да бъде поне 30, коментира председателят на асоциацията Слави Трифонов.

Той е категоричен, че родните производители могат да осигурят нужната квота от екологично чисти храни за децата.

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg



В плана на земеделското министерство е заложено още създаването на схеми за подпомагане на ферми, които не отговарят на критериите за подпомагане по мярка 11 "Биологично производство" по Програмата за развитие на селските райони (ПРСР).

Предвижда се 30% от тях да бъдат финансираны по такива схеми. Става въпрос за мерки за подпомагане на земеделието, които се финансират от Европейския фонд за гарантиране на земеделието и Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони. Това са схемите за директни плащания, мерките от ПРСР и секторните мерки за пазарна подкрепа, обясниха от МЗХГ.

За да се оптимизира контролът върху биопроизводството, през тази година ще бъде създадена дирекция "Биологично производство" в Министерство на земеделието.

Предвижда се ежегодно участие на биологични стопанства в схемите за времена заетост на работници в тях.

Анисия Иванова



Предстоящо

10

Мероприятия на СХП до края на 2019 и началото на 2020 г.

№	Мероприятия	Дата и място
1.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, Етикетиране, определяне Енергийната стойност на храните.	от 02 до 04.09.2019 г. София
2.	Пътуващ семинар с посещение на 3 изложения за хани в г. Истанбул, Турция	от 4 до 7.09.2019 г.
3.	Обучение за техник-технолог, спец. „Пр-во на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	16.09 -20.09.2019 г.
4.	Бизнес пътуване до Израел и Йордания	17.09 - 22.09.2019 г.
5.	Десети национален симпозиум с международно участие “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хани и напитки”- Стандарти BRS, IFS; Добавки; Етикетиране и енергийна стойност на храните; Опаковки; Нова версия на ISO 22000 и др.	01 и 02. 10.2019 г. София
6.	Посещение на АНУГА, изложение за хани, Кьолн - Германия	05-08.10.2019 г.
7.	Национален петдневен пътуващ семинар на тема: Система HACCP и вътрешен одит - интензивен курс - Словения, Италия, Италиански езера, Сърбия	12.10 до 18.10.2019 г.
8.	Обучение за техник-технолог, спец. „Зърносъхранение, зърнопроизводство и производство на фуражи“	21.10 25.10.2019 г. Добрич, София
9.	Дванадесета национална научно-практическа конференция на тема: „Иновации в ХВП“	24 - 25.10.2019 г., УХТ Пловдив
10.	Обучение за техник-технолог, спец. „Производство на месо, месни продукти и риба“	28.10 - 01.11.2019 г.
11.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, ISO 22000 - нова версия	30.10 - 01.11.2019 г.
12.	Участие на Съюз по хранителна промишленост с щанд на изложението Месомания	06 - 09.11.2019 г., София
13.	Национален двудневен научно - практически курс „Сензорен анализ и дегустация на хани и напитки“	12,13.11.2019 г. София
14.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система. Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните.	13 - 15.11.2019 г. София
15.	Шестнадесета национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	21.11.2019 г. София
16.	Бизнес пътуване до Виетнам и Камбоджа	24.11 - 04.12.2019 г.
17.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	02.12 - 06.12.2019 г.
18.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство на месо, месни продукти и риба“	текущо
19.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Пр-во на алкохолни и безалкохолни напитки“	текущо
20.	Бизнес пътуване до Хаваите и Америка, Сан Франциско, Лос Анджелис, Лас Вегас	01.02. 2020 г.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



МОРСКИТЕ ДАРОВЕ, които консумираме най-често

Да поговорим като начало за скаридите.

Скаридите са малки и симпатични морски дарове, които са любими на мнозина от нас. Всъщност тези ракообразни са може би най-известната морска храна.

Търдото, полупрозрачно мясо на свората скарида може да има различен цвят в зависимост от самия ѝ вид. Може да е розово, сиво, кафеникаво или жълто. Веднъж подложено на топлинна обработка, мястото на тези ракообразни става матово и кремаво или розово на цвят.



По света се отглеждат около 300 различни вида скариди, а тези 300 имат по хиляди разновидности. Най-разпространени са кралските скариди, а от скоро започват да добиват популярност и тигровите, които са най-консумиряните в Азия.

Хората са се наслаждавали на скаридите като храна откакто тези ракообразни са се появили в земните води, т.е. от незапомнено времена.

Скариди има почти по целия свят. Въпреки че много държави отглеждат изкуствено, по-голяма част от продукцията идва от САЩ, Южна и Централна Америка, Япония, Тайланд и Тайван.



Състав на скаридите

Скаридите са много богати на минерални вещества и витамини. Те съдържат витамиини от В групата и не съдържат никакви мазнини, но за сметка на това белтъчините в тях са много. В скаридите има голямо количество калций, калий, йод и цинк. Те са много богати и на витамин Е, който предотвратява стареенето на клетките.

В 100 г скариди се съдържат около 0.3 г мазнини, 18 г белтъчини и 75 ккал.

Избор и съхранение на скаридите

- Пресните скариди трябва да са с твърди тела и без следи от черни петна по черупката им. Ако купувате пресни скариди, е добре да знаете, че те са трайни само около ден-два.
- Ако смятате да пригответе скаридите по-нататък, по-добре ги вземете замразени. Във фризер се съхраняват за няколко седмици.

- Миризмата е добър индикатор дали скаридите са пресни. Ако наистина са пресни те трябва да имат лек аромат на солена вода.
- Каквато и морска храна да съхранивате, винаги трябва да сте внимателни, тъй като тя е лесно податлива на разваляне.



Скаридите в кулинарията

Скаридите имат чифт антени и четири чифта крайници и опашка, чрез които се придвижват по морското дъно. Основната им ядивна част е мускулатурата под

на стр. 12



МОРСКИТЕ ДАРОВЕ, които консумираме най-често

от стр. 11

опашката им, която остава след премахването на главата, горната част на тялото, крайниците и антените.

Скаридите се смятат за морски деликатес, поради което цената им е по-скъпа. Те могат да се консумират почти всяка - варени, печени на скара, задушени, пърженни.

Скаридите обогатяват вкуса на много салати, комбинират се чудесно с ориз, супи и различни леки предястия. Много трябва да се внимава да не се преваряват, защото месото им става твърдо и практически безвкусно.



Замразените сирови скариди се размразяват съвсем малко - колкото да се размразят и се пускат във връщаща вода. Готовите скариди изплувват на повърхността за около 8-10 минути. Замразените варени скариди се варят най-много до 3 минути.

Най-разпространеният начин за консумиране на скариди е сваряването им за 5 до 7 минути и поднасянето със сос.

Вкусът на скаридите се допълва чудесно от чесън, зехтин и вино. Пържените скариди също са много вкусни, но трябва да се внимава да не се препържат.

Ползи от скаридите

- Скаридите са полезни за сърдечно-съдовото ни здраве. Само с около 120 г скариди ще си набавите 28.2% от

на стр. 13



Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

Адрес: София, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24

тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717

e-mail: office@almitest.com

www.almitest.com



МОРСКИТЕ ДАРОВЕ, които консумираме най-често

от стр. 12

дневната стойност на витамин B12. Витамин B12 е един от нутриентите, който ни е необходим да поддържаме нивата на хомоцистеина - молекула, която има способността директно да уврежда стените на съдовете и е значителен рисков фактор за сърдечносъдовите заболявания.

- **Предпазват ни от фатална сърдечна аритмия.** Здравословният начин на хранене, който включва прием на поне 300 г на седмица богата на омега-3 риба (скаридите са много добър източник на омега-3), подобрява електричите свойства на сърдечните клетки, предпазвайки ни от фатална сърдечна аритмия.
- **Помагат ни да се предпазим и да контролираме високото кръвно налягане.** Хората, приемащи по-големи количества храни, богати на оме-



га-3 полиненаситени мазнини (като скаридите), имат по-ниско кръвно налягане.

- **Благодарение на наличието на селен и омега-3 мастни киселини ни предпазват от рак.** Скаридите са много богат източник на селен и само около 12 г ни дават 64.2% от дневната стойност на този микроминерал.
- **Предпазват ни от Алцхаймер и от други, свързани с възрастта, болести.** Ред проучвания са доказали, че консу-

мацията на риба, богата на омега-3 мастни киселини, DHA (docosahexaenoic acid) и EPA (eicosapentaenoic acid), помага срещу Алцхаймер - болест, ставаща все по-масова сред населението. Затова ако искате да запазите разума си, приемайте студеноводна риба, богата на омега-3 мастни киселини, поне 3 пъти седмично.

- **Богатата на омега-3 мастни киселини диета подобрява настроението и ни предпазва от депресия.** За да се предпазите от депресия и да повдигнете настроението си, приемайте дневно по шепа лешници и поне три пъти в седмицата по една порция студеноводна риба (като скаридите).

Тарифа за реклама в бюллетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв/см ²
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²

Лого на първа страница, което препраща към рекламата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ОТСТЬПКИ

За членове на СХП	10%
При авансово плащане за 1 г.	20%
При авансово плащане за 6 м.	10%
При авансово плащане за 3 м.	5%

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

София 1000
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО



ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО ЕОД -
гр.Троян

Производство
на хляб и хлебни изделия,
козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600
ул."Ген.Карцов" № 387
факс: 0670/6 25 18
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел.: 0884 851478





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за национален тридневен научно-практически курс

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

(Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)

ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

2, 3 и 4 септември 2019 г.

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законосъдителството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните практически упражнения

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби) ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната

верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддръжане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, отговарящи за изграждане и/или поддръжане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните в предприятия, складове за храны, специалисти от хотели и ресторани, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

Лектори: Надежда Василева - сънзор
одитор по качество и безопасност,
инж. Кирил Нинчев, външен одитор,
проф. Йордан Гогов и др.

УКАЗАНИЯ

• Заявката за участие се изпраща в срок до 28.08. 2019 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

• Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

• Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС.

• За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС

• В таксата са включени материали, кафе-паузи и закуски, сертификати.

• Регистрация: на 02.09.19 год. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408.

• Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С. Раковски" 108, София.

1 ден: от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза и обедна почивка.

2 и 3 ден: занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи и обедна почивка.

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“ ФЦ София Окръг ВБС код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg





Предстоящо

15



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ПОКАНА ЗА ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС ПЪТУВАНЕ ДО

ИСТАНБУЛ

4 - 7 септември 2019 г.

с посещение едновременно
на три изложения за хrани
и всичко, свързано с храните



ПРОГРАМА

04.09: Отпътуване от София в 6.00 ч. Пристигане следобед в Истанбул, настаняване в хотел близост до центъра. Пешеходна разходка: Синята джамия, фотопауза пред църквата "Св. София", площад „Хиподрума“ и др. Шопинг на Капаль чарши. За желаещите - вечеря в местен традиционен рибен ресторант. Нощувка.

05.09: Закуска. Посещение на изложението World Food Istanbul. За останалите - свободно време за пазар и разходка в Аксарай и Султанахмет. По желание - вечеря в ресторант с шоу-програма. Нощувка.

06.09: Закуска. За желаещите - екскурзия до Златния рог, двореца Долмабахче, новата европейска част, преминаване в Азия по въже-ния мост над Босфора, посещение на българската църква „Свети Стефан“ и др. Шопинг в МОЛ EMAAR. Посещение на Water Garden Istanbul - най-големият развлекателен център. Свободно време. По желание - вечеря на кораб с обиколка по Босфора. Нощувка.

07.09: Закуска. Освобождаване на хотела. За желаещите - обиколка на Босфора с кораб. Отпътуване към МОЛ Форум Истанбул - свободно време за шопинг и посещение на Аквариума Turkoazoo. Отпътуване за България в 13.00 ч. Финален шопинг в супермаркета преди границата и free shop. Пристигане в София късно вечерта.



WorldFood
Istanbul



Това са най-големите изложения за хrани, напитки и опаковки в Турция, с участието на над 1000 изложители от 27 държави всяка година в голям изложбени център. Участници са местни и чужди фирми - производители в бранша. СХП организира това посещение, за да могат българските производители да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в бранша и да обменят опит със свои колеги в Истанбул.

През дългата си и сложна история Истанбул става известен като „Перлата на света“. Редица древни цивилизации са оставили следа в културното богатство на града. Днес поради уникалното си местоположение е сочен като един от най-красивите градове в света. **Използвайте този шанс и съчетавайте чудесната почивка в неповторимия град Истанбул и околнностите, спечелете от знанията и опита на експертите!**

В пътуването могат да вземат участие Ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Цена за един човек в двойна стая - 285 лв.
- Доплащане за единична стая - 95 лв.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 3 нощувки със закуски на шведска маса в хотел 3* в историческия център на Истанбул
- Пешеходна обиколка с екскурзовод на български в историческия център на Истанбул
- Водач по време на пътуването и престоя.
- Екскурзоводско обслужване на български
- Посещение на МОЛ Форум Истанбул
- Медицинска застраховка
- Трансфери от и до изложбените центрове.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Лични разходи
- Романтично пътуване из Босфора с кораб и беседа на бълг. език - 17 евро
- Екскурзия „Двата континента“ - Азиатската част и Пеещите фонтани - Water Garden Istanbul - 25 евро
- Вечеря в традиционно заведение с ориенталска програма и включени типични ордьоври, основно ястие, десерт и 2 алкохолни или безалкохолни напитки - 30 евро
- Вечеря на кораб с обиколка по Босфора и шоу програма - 42 евро
- Вечеря в рибен ресторант - 30 евро
- Застраховка отмяна от пътуване.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Валиден задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и аванс за пътуването 100 лв. до 12.08.2019 г. До тази дата може да заплатите и цялата сума наведнъж.
- В случаи на отказ от пътуването се удържат неустойки.



Сумите за доплащане се внасят най-късно до 23.08.2019 г. на сметката на Туropратора. Джиджи Холидейз - Лиценз № 05278
Банкова сметка: Джиджи Холидейз ЕООД
IBAN: BG87UBBS80021029048315
BIC: UBBS BGSF - ОББ АД - гр. Сандански

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет. 4
инж. Соня Бургуджиева
тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg

Информация за изложението:

<http://www.worldfood-istanbul.com>

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Най-скъпите страни в Европа според цените на храните

Най-скъпите хранителни продукти са в Дания, Люксембург и Австрия. Това сочи доклад на Евростат, който изследва цените на храните в страните от Европейския съюз, съобщава УНИАН.

Дания е на челно място с най-високо ниво на цените на храните и безалкохолните напитки в ЕС за 2018 г. – 130% над средния показател за съюза.

Следват я Люксембург и Австрия (125%), Ирландия и Финландия (120%) и Швеция (117%).

Най-ниско ниво на цените е отчетено в:

- Румъния - 66%;
- Полша - 69%;
- България - 76%;
- Литва - 82%;
- Чехия - 84%;
- Унгария - 85%.

При хляба и зърнените стоки нивото на цените се колебае от 54% от средното за ЕС в Румъния до 152% в Дания, на месото – от 63% в Полша и Румъния до 146% в Австрия, а за млякото и яйцата – от 71% в Полша до 136% в Кипър.

Най-ниските нива на цените на алкохолните напитки са регистрирани у нас и в Румъния (74% от средния показател за ЕС) и Унгария (77%).



Най-солено потреблението на алкохол излиза във Финландия, Ирландия и Швеция.

При цигарите нивото на цените стига до 4 пъти разлика. Така най-евтино е да си пушач в България (49% от средното за ЕС), Полша (60%) и Хърватия (62%), а най-скъпо – във Великобритания (20,4%), Ирландия (201%) и Франция (141%).

Агри.БГ



СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.