

«ЛУЧ»

Общество с ограниченной ответственностью

443056, г. Самара, ул. Луначарского, дом 34, литера Д, тел. (846) 313-0-313

ПОВОЛЖСКИЙ ФИЛИАЛ АО «РАЙФФАЙЗЕНБАНК»

БИК 042202847, К/с 30101810300000000847, Р/с 40702810523000009514

ИНН 6316196150, КПП 631601001, ОГРН 1146316001985

Исх № 12 от 29.03.2018г.

Организатору
Сайта закупок «Супер-Пупер»

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Доводим до Вашего сведения, что по факту претензии от «участника» закупок «ник Kagirova»:



Проведена служебная проверка в составе комиссии руководителей отдела производства и отдела продаж.

Принята к возврату часть проданного товара, а именно 1кг Пельмени "Домашние" Премиум (с фаршем из мяса курицы).

В ходе проверки проведены следующие действия:

Произведено взвешивание «сырого», замороженного продукта.



Проведена термическая обработка данной партии продукта



Произведено взвешивание приготовленного продукта. Общий вес, вес фарша в единице товара.



Общий вес 20-22гр, вес начинки 7,5-8гр. Взвешено на нескольких весах.

Заявленный вес сырой продукции в среднем идет 50/50 начинка/тесто. В данном случае необходимо принимать во внимание что, тесто при варке набирает влагу, а мясо выделяет сок. Т.К. мы проводим в данном случае не лабораторные исследования, мы не будем еще отдельно проводить взвешивание сока в единице товара.

Далее по начинке, визуально видно, что преобладания лука в фарше нет, это видно как по фотографии, так и по вкусовым восприятиям. Наличие лука в начинке имеется, это заявлено в рецептуре.



Заключение:

Технология и рецептура, как в составе продукции, так и в соотношении ингредиентов без нарушений. Единственное что могло изменить вкусовые восприятие это способ подготовки лука для фарша. Ранее его прокручивали через оборудование в виде домашней мясорубки, в результате лук был в виде массы, которую добавляли фарш. Такая субстанция теряет сочность и натуральность. В настоящий момент лук перерабатывается на специальном комбайне, делая рубленые кусочки. Данная технология была применена сугубо из-за благих намерений, как усовершенствовать технологический процесс, так и для большего придания натуральности продукции, сохраняя тем самым структуру продукта, сок который задерживается в волокнах, придаёт сочность фаршу.

В нашей компании усиленный контроль качества, и введены несколько контролирующих точек перед выпуском продукта с производства. В том числе и дегустация готовой продукции при выпуске каждой партии.



С Уважением,
Компания ООО «ЛУЧ»
Т.М. «Гастрономия Вкуса»