



Eisberg gyártási gyakorlat

A cég ügyvezető igazgatójaként ezúton szeretnék egy rövid betekintést adni Önnek gyártástechnológiai eljárásunkba.

Nyersanyagot kizárólag nemzetközi GlobalGap tanúsítvánnyal rendelkező, szerződött termesztőktől vásárolunk, akiket folyamatosan ellenőrzünk. Az **Eisberg** magyarországi leányvállalata az elmúlt 28 év alatt felépített egy megbízható, hazai és nemzetközi termesztőkből álló beszállítói csapatot, akik gondos, környezettudatos termesztéssel egészséges, jó minőségű nyersanyagot állítanak elő számunkra az egész év folyamán.

Gyáli feldolgozó üzemünkben az áruátvevő minden beszállított nyersanyagból mintát vesz. A minőségi átvétel során számos tulajdonságot ellenőrzünk, csak kifogástalan nyersanyagot kerülhet további feldolgozási folyamatainkba.

Növényvédőszer hatóanyag ellenőrzése: éves mintavételi terv alapján minden beszállító esetén véletlenszerűen, több alkalommal mintát veszünk a beszállított termékekből. A mintákat a nemzetközi hálózattal rendelkező, akkreditált Wessling laboratóriumba visszük, ahol 500 szermaradék hatóanyagra vizsgáljuk meg. A szermaradék nem haladhatja meg a termékre megadott, hatóságilag megállapított úgynevezett MRL szintet. (A határértékeket az üzletláncok saját ellenőrzése és a NÉBIH – Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatal-ellenőrei is vizsgálják szűrőpróba szerűen)

A beszállítóink tudják, hogy határérték probléma esetén azonnal kilistázásra kerülnek, ezt nem kockáztatják meg, ezért sem fordult elő eddig növényvédőszer maradék probléma. Amennyiben előfordulna, a protokoll szerint azonnal termékvisszahívást kellene elindítanunk, zárólva az összes áruházban, úton illetve saját raktárban levő tételt. Ezt a folyamatot évente 2 alkalommal teszt szerűen el is végezzük annak érdekében, hogy éles helyzetben nagy biztonsággal tudjuk végrehajtani.

Beszállítóink professzionális termelők, csak akkor permeteznek, ha szükség van rá (speciális előrejelzések alapján), csak a megfelelő szerrel és koncentrációban, és betartják a szükséges várakozási időket.

A tasakon növényvédőszerrel kapcsolatos információt nem tüntetünk fel, hiszen csak szermaradék határértéket el nem érő terméket lehet forgalomba hozni, azaz ez alapelvadás.



Mintavételi szabályozásunk biztosítja, hogy a mintavétel tükrözze a teljes szállítmány nyersanyagminőségét (reprezentatív minta legyen). Az átvétel során nem észlelhető idegen anyag problémákat (foltos, törött levelek, falevél, homok, kártevő jelenléte stb.) gyártási folyamatok során igyekszünk több lépcsőben kiszűrni.

Az első feldolgozási folyamat a saláta kézi előtisztítása, amely során - egyenként ellenőrizve a fejeket - eltávolításra kerül a torzsa, a hibás, fonnyadt részek és az esetlegesen előkerülő idegen anyag (pl. kártevő, falevél). Ezután következik a gépi szeletelés.

A szeletelő gépekről a termék egy optikai osztályozó berendezésen megy át, mely 7 színes-, infra- és lézerekamera segítségével, nagy biztonsággal kiszűri az esetleges idegen anyagokat és termékhibákat, majd a termék a mosóberendezésekbe kerül. Több lépcsős mosási folyamaton esik át a szeletelt saláta, mely során 2 lépcsős rovarszűrőt is alkalmazunk. Ezt követi a szárítási, keverési és a csomagolási folyamat.

A bébi levelek esetében, mint pl. rucola, madársaláta, baby batávia, baby spenót, először egy kézi előválogatás történik.

A válogatást több lépcsős merülő kádás mosási folyamat követ. A mosáskor itt is bogárszűrőt alkalmazunk. A mosás után egy speciálisszárító berendezés eltávolítja a felesleges vizet a levelekről.

A mosási folyamathoz rendszeresen ellenőrzött, ivóvíz minőségű, hűtött vizet használunk. Termékeink a mosási folyamat során és azon kívül sem esnek át semmilyen egyéb kezelésen.

A következő lépés termékeink gépi, védőgázos csomagolása. A csomagoláshoz használt élelmiszeripari védőgáz lényegében módosított összetételű levegő: oxigén, nitrogén és széndioxid keveréke.

Minden folyamat során a termék minőségét ellenőrzi a folyamatért felelős csoportvezető és a minőségbiztosításért felelős munkatársaink. A termék csak akkor kerülhet kiszállításra, ha minden ellenőrző ponton megfelelt a minősége.

Az összes hazai vevő áruval történő ellátása erről a telephelyről történik, késztermék import kizárólag Bio saláta esetén van. (olaszországi partnerünk gyártja)

Amikor a természet lehetővé teszi, hazai alapanyagokat dolgozunk fel.

Általában április közepétől tart november elejéig tart a magyar saláta szezon, előtte és utána nagy a termelési kockázat a hideg miatt, és nem is gazdaságos a termesztés a fényszegény viszonyok között. Ráadásul a saláták nitrát tartalma is megemelkedik.



A BRC auditon minden évben "AA" minősítést kaptunk, és e tanúsítvány mellett számos, specifikus audit riporttal (Tesco, McDonald's, Spar, Lidl) és ISO 14001 tanúsítvánnyal is rendelkezünk. Az elmúlt években minden auditon sikerült a legmagasabb szintű minősítéseket megszerezni. Emellett „Etikai audit”-tal is rendelkezünk.

Cégünk rendelkezik Magyarországon a legtöbb Kiváló Magyar Élelmiszer termékkel. Az elmúlt kilenc évben minden évben elnyertük a Superbrands díjat.

Cégünk felelősen gondolkodik, számos jó ügy mellé állunk, melyekről a www.eisberg.hu honlapon is tájékozódhat.

Amennyiben további információkkal lehetek segítségére, a 20 3997324-es mobil számon a rendelkezésére állok.

Üdvözlettel,

Gazsi Zoltán
Ügyvezető Igazgató
Eisberg Hungary Kft.

Gyál, 2020 március