

aisfer.ru



СОДЕРЖАНИЕ

О нас	5
Молочно-Перерабатывающий Комплекс МолЗавод АИСФеР	6
Молочно-Товарный Комплекс Ферма АИСФеР	8
Земельно-Пашенный Комплекс Поле АИСФеР	10
Инновации во всем	12
ESL АИСФеР	14
Микрофльтрация	16
Розлив Ultra Clean	18
Ассортимент АИСФеР	20
Правильное Молоко	22
Правильный Творог	24
Правильное Масло	26
Награды и сертификаты	28
Партнеры АИСФеР	30





О НАС

АгроИнновационноеСодружество ФермаРоста (АИСФеР) — российский производитель пищевой молочной продукции высшего качества.

АИСФеР — это многоотраслевой Агро-Промышленно-Коммерческий Комплекс (АПКК), объединивший растениеводство, молочное животноводство, переработку молока в готовые продукты премиального качества и их коммерческую реализацию в единый замкнутый цикл.

Отраслевые производственные Комплексы, которые входят в состав АПКК АИСФеР, расположены в Серебряно-Прудском районе Московской области, в 170 км к югу от Москвы, в непосредственной близости друг от друга.





Молочно-Перерабатывающий Комплекс МОЛЗАВОД АИСФеР

МолЗавод АИСФеР — это инновационное высокотехнологичное предприятие по производству пищевой молочной продукции из молочного сырья высшего сорта.

Переработка сырого молока в готовую продукцию осуществляется с помощью комплекса технологий ESL, основу которого составляет инновационная технология микрофльтрации молока.

Процессы приема в производство и переработки сырого молока в готовую продукцию являются уникальными, спроектированы швейцарской компанией BAWACO AG специально для МолЗавод АИСФеР и не имеют аналогов в России.

100 тонн молока

СУТОЧНАЯ МОЩНОСТЬ
ПЕРЕРАБОТКИ

Микрофльтрация

ОСНОВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ
ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

- УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА ПЕРЕРАБОТКИ СЫРОГО МОЛОКА

- МНОГОУРОВНЕВАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

- ИННОВАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ВЕДУЩИХ МИРОВЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

- СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ФИРМЕННЫХ БУТЫЛОК

- РОЗЛИВ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ПО СИСТЕМЕ ULTRA CLEAN





Молочно-Товарный Комплекс

ФЕРМА АИСФеР

Ферма АИСФеР — это современный животноводческий комплекс, деятельность которого направлена на получение сырого молока высшего качества.

Ферма АИСФеР получает молоко от коров голштинской породы, которая отличается высоким содержанием белка в молоке и большими объемами надоев. Животные содержатся беспривязным способом в коровниках из клееного бруса в условиях повышенного комфорта.

Ферма АИСФеР оборудована новейшим программным обеспечением по ветеринарному контролю, системой высокоточного автоматизированного кормления, а также современным доильным залом с компьютерным управлением.

4 тыс. голов

ОБЩАЯ ЧИСЛЕННОСТЬ
СТАДА

Статус «Племенной репродуктор»

ЧИСТОТА ПОРОДЫ И
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО МОЛОКА

- СИСТЕМА КОМФОРТНОГО СОДЕРЖАНИЯ ЖИВОТНЫХ

- ВЫСОКОТОЧНЫЙ РАСЧЕТ РАЦИОНА КОРМЛЕНИЯ

- ЭЛЕКТРОННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

- ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ ГИГИЕНЫ ДОЕНИЯ

- СОБСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА, ПРЕВЫШАЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ГОСТ





Земельно-Пашенный Комплекс

ПОЛЕ АИСФеР

Поле АИСФеР — это высокотехнологичный производственный комплекс, деятельность которого направлена на обеспечение высококачественными кормами всего поголовья животноводческого комплекса Ферма АИСФеР.

Кормовые культуры для производства кормов Поле АИСФеР выращивает на собственных полях в единственной в Подмосковье зоне высокоплодородных черноземных почв. Для заготовки кормового сырья используется новейшая сельскохозяйственная техника.

Поле АИСФеР специализируется на производстве многокомпонентных кормосмесей для КРС голштинской молочной породы с использованием современного завода по производству комбикормов и системы составления индивидуального рациона для разных групп животных.

7,5 тыс. га

ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ
ПОСЕВОВ

Высокое качество кормов

ГЛАВНЫЙ ПРИОРИТЕТ
В РАБОТЕ КОМПЛЕКСА

- САМЫЕ ПЛОДОРодНЫЕ ПОЧВЫ В ПОДМОСКОВЬЕ

- НАТУРАЛЬНЫЕ УДОБРЕНИЯ, КОТОРЫЕ ПРОИЗВОДИТ ФЕРМА АИСФеР

- НОВЕЙШАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА

- СТАБИЛЬНО ВЫСОКАЯ УРОЖАЙНОСТЬ

- СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО КОМБИКОРМОВ





ИННОВАЦИИ ВО ВСЕМ

АгроИнновационноеСодружество ФермаРоста внедряет инновации на всех этапах производства. Высокотехнологичное оборудование от ведущих мировых производителей дает возможность достигать максимальных показателей качества молока.

Отличительная особенность производства АИСФеР — уникальный комплекс технологий по переработке сырого молока. Комплекс является усовершенствованной версией европейской системы ESL, задача которой — сохранить свежесть натуральных продуктов на длительный срок.

В основе системы ESL АИСФеР — инновационная технология микрофльтрации, благодаря которой срок хранения свежего молока увеличивается при максимальном сохранении в нем естественной пользы и вкуса.

ESL АИСФеР

ESL (Extended Shelf Life — увеличенный срок хранения) — это полная производственная цепочка, каждый этап которой продлевает срок хранения свежего натурального продукта.

Комплекс ESL АИСФеР включает в себя:

- Охлаждение молока в процессе дойки и быстрое поступление на переработку
- Инновационную технологию микрофльтрации сырого молока
- Пастеризацию в бережном режиме, позволяющую сохранять ценные компоненты молока
- Розлив ultra clean в бутылки со стерильной внутренней средой

Комплекс технологий ESL позволяет нам выпускать пастеризованное молоко, которое сохраняет свежесть, полезные свойства и натуральный вкус в течение 26 суток

Одним из условий применения данного комплекса является минимальное содержание бактерий в сыром молоке. Именно такое молоко производит Ферма АИСФеР.



МИКРОФИЛЬТРАЦИЯ

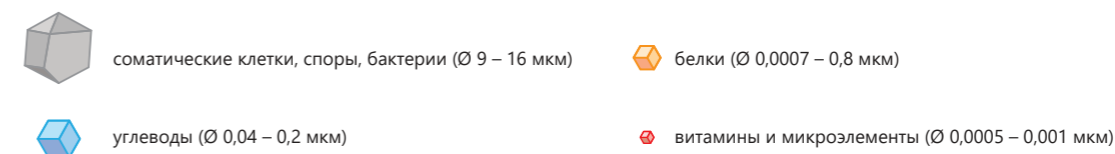
Микрофилтрация — основа комплекса ESL АИСФеР. Эта инновационная технология позволяет удалять из сырого молока 99,99% бактерий, обеспечивая длительный срок хранения готового продукта.

Комплекс керамических фильтров с порами величиной 1,4 мкм удаляет бактерии, споры и соматические клетки, которые неизбежно присутствуют в сыром молоке.

После микрофилтрации не требуется высокотемпературная обработка молока. Пастеризация проходит при сниженных температурах, благодаря чему в молоке сохраняются витамины, микроэлементы и естественная структура белка, которая легко усваивается организмом.

Главное преимущество микрофилтрации – возможность продлить срок годности молока, сохранив при этом его полезные свойства и натуральный сладко-сливочный вкус

Микрофилтрация молока



РОЗЛИВ ULTRA CLEAN

Розлив Ultra Clean (ультрачистый розлив) — заключительный этап комплекса ESL АИСФеР. Стерильная упаковка и закрытая камера розлива, заполненная обеззараженным воздухом, препятствуют попаданию бактерий в продукт, обеспечивая его свежесть на весь срок хранения.

Бутылки, в которые разливается готовая продукция, выдуваются на МолЗавод АИСФеР из пищевого полиэтилена низкого давления. При выдуве они заполняются стерильным воздухом и герметично запаиваются, сохраняя стерильную внутреннюю среду.

Розлив Ultra Clean закрепляет результат всех предыдущих этапов производства, обеспечивая свежесть продукта в течение всего срока хранения

Собственное производство герметичных бутылок позволяет АИСФеР обеспечить стерильность внутренней среды упаковки без дополнительной обработки. Технология АИСФеР полностью исключает попадание в продукт бактерий, антисептиков или воды в отличие от выдува бутылок из пластиковых заготовок или использования стеклянных бутылок.



АССОРТИМЕНТ АИСФеР

Компания АИСФеР специализируется на производстве пастеризованного микрофильтрованного молока из сырого молока высшего сорта, полученного на Ферма АИСФеР. Переработка сырого молока в готовый продукт происходит по инновационной системе ESL с применением технологии микрофльтрации.

Готовая продукция поступает в продажу под торговой маркой ПравильноеМолоко. ПравильноеМолоко выпускается в двух форматах и имеет три вида жирности.

С 2019 года МолЗавод АИСФеР выпускает новый продукт – натуральный ПравильныйТворог.

Из сливок, которые образуются при производстве творога и молока пониженной жирности, АИСФеР производит сливочное ПравильноеМасло.

Назвать молоко ПРАВИЛЬНЫМ для нас значит взять на себя публичную ответственность за соответствие своей продукции наивысшим стандартам качества



ПРАВИЛЬНОЕ МОЛОКО

Пастеризованное, микрофильтрованное, высший сорт

3,2–4%; 2,5%; 1,5%



ПРАВИЛЬНЫЙ ТВОРОГ

Традиционный

12%; 9%;



ПРАВИЛЬНОЕ МАСЛО

Сладко-сливочное традиционное

82,5%

Правильное Молоко

Молоко питьевое пастеризованное микрофильтрованное, полученное из свежего сырого коровьего молока высшего сорта. Незаменимый источник белка, витаминов, макро- и микроэлементов, необходимых каждому человеку.

Правильное Молоко — единственный в России бренд микрофильтрованного молока.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем _____ **2 л; 0,9 л**

Жирность _____ **3,2–4%; 2,5%; 1,5%**

ГОСТ _____ **31450-2013**

Срок годности до открытия _____ **26 суток**

Срок годности после открытия _____ **7 суток**

Хранить при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$, без доступа прямого солнечного света.



Правильный Творог

Натуральный рассыпчатый творог из молока высшего сорта. Изготовлен по традиционной технологии, без добавления сычужного фермента и других добавок. Обладает мягкой текстурой с выраженными творожными гранулами, содержит полноценный набор витаминов и минеральных компонентов. Идеально подходит для употребления в чистом виде, а также для приготовления овощных и фруктовых салатов, сырников.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Масса нетто _____ **400, 200 грамм**

Жирность _____ **12%; 9%**

ГОСТ _____ **31453-2013**

Срок годности _____ **21 сутки**

Хранить при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$, без доступа прямого солнечного света.



Правильное Масло

Традиционное сладко-сливочное масло из свежих натуральных сливок высшего сорта. Обладает сбалансированным составом жирных кислот и жирорастворимых витаминов, необходимых каждому человеку. Сбивается на швейцарском оборудовании с применением вакуумной системы, благодаря которой текстура масла получается плотной и более устойчивой к перепадам температур.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

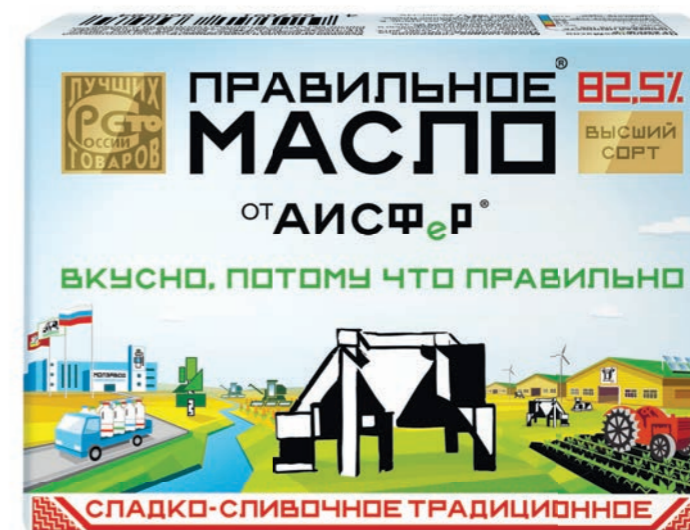
Масса нетто _____ **180 грамм**

Жирность _____ **82,5%**

ГОСТ _____ **32261-2013**

Хранить без доступа солнечного света, при относительной влажности не более 90%:

- при температуре $3 \pm 2^{\circ}\text{C}$ – 35 суток;
- при температуре минус $6 \pm 3^{\circ}\text{C}$ – 60 суток;
- при температуре минус $16 \pm 2^{\circ}\text{C}$ – 120 суток.



НАГРАДЫ И СЕРТИФИКАТЫ

2022

ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ»
Золотые медали



ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ»



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС
ПРОДЭКСТРАПАК (ПРОДЭКСПО)
«ЛУЧШАЯ УПАКОВКА»



2021

«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»
Платиновая медаль Золотая медаль



ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ»
Золотые медали



АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
Золотые медали



ВЫСТАВКА-ЯРМАКА
«АГРОРУСЬ»
Золотые медали



WORLD FOOD ДЕГУСТАЦИОННЫЙ
КОНКУРС «ПРОДУКТ ГОДА»
Гран-при



КОНКУРС
«ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА»
Золотые и серебряная медаль



СТО ЛУЧШИХ
ТОВАРОВ РОССИИ



БИЗНЕС-ФОРУМ
«МОЛОЧНЫЙ
УСПЕХ»



2020

ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ»
Золотые медали



WORLD FOOD ДЕГУСТАЦИОННЫЙ
КОНКУРС «ПРОДУКТ ГОДА»
Золотые медали



ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ»



СТО ЛУЧШИХ
ТОВАРОВ
РОССИИ



2019

АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
Золотые медали



НАГРАДА «ЗА ВЫДАЮЩИЕСЯ ЗАСЛУГИ
В МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ Н.В. ВЕРЕЩАГИНА»



ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ»



БИЗНЕС-ФОРУМ «МОЛОЧНЫЙ УСПЕХ»
Лауреат



ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ»



WORLD FOOD
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС



СТО ЛУЧШИХ
ТОВАРОВ
РОССИИ



2018

«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»
Платиновые медали



ПРОДЭКСПО КОНКУРС
«ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ»
Золотые медали



АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
Золотые медали



ВЫСТАВКА-ЯРМАКА
«АГРОРУСЬ»
Золотые медали



WORLD FOOD
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС
Золотые медали



СТО ЛУЧШИХ
ТОВАРОВ
РОССИИ



БИЗНЕС-ФОРУМ
«МОЛОЧНЫЙ
УСПЕХ»



2017

АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
Золотые медали



ВЫСТАВКА-ЯРМАКА
«АГРОРУСЬ»
Золотые медали



WORLD FOOD
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС
Золотые медали



2016

«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»
Платиновые медали



АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
Золотые медали



СТО ЛУЧШИХ
ТОВАРОВ
РОССИИ



ЗНАК
РОССИЙСКОЕ
КАЧЕСТВО



2015

«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»
Платиновые медали Золотые медали



ВЫСТАВКА IGW BERLIN
ЗЕЛЕНАЯ НЕДЕЛЯ
Золотые медали



АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
Золотая медаль



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА
ГОСТ Р ИСО 22000-2007
НАССР (ISO 22000:2005)



МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА
ГОСТ ISO 9001-2011
(9001:2008)



НОПРИЗ: ЛУЧШИЙ
ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ
Победитель 2016

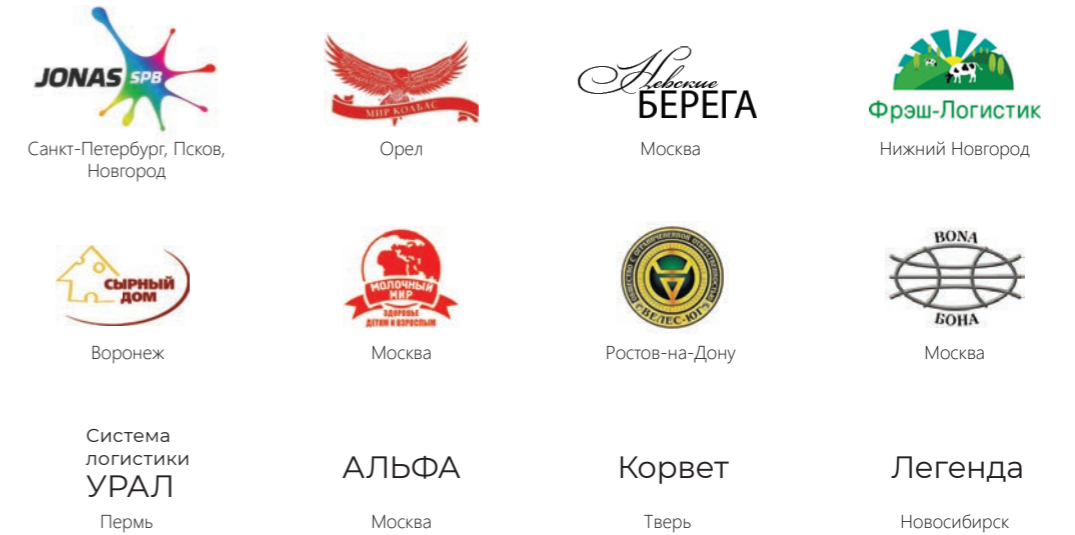


ПАРТНЕРЫ АИСФЕР

СЕТЕВЫЕ ПАРТНЕРЫ



ДИСТРИБЬЮТОРЫ



NORECA



АИСФеР

Вкусно, потому что правильно

