

BANKOM

BILTEN

broj 17 – decembar 2011.

Sadržaj:

Active Bake	2
Soft sladoled.....	4
GMP + standard.....	5
Vesti iz Hotela Nevski	6

ACTIVE BAKE

ACTIVE BAKE predstavlja poboljšivač za hleb i peciva na bazi enzimatski aktivnog sojinog brašna. Njegovom upotrebom poboljšava se kvalitet brašna, produžava svežina proizvoda i omogućava dobijanje finije strukture testa. Hleb i peciva dobijaju belju nijansu na preseku finalnog proizvoda.

Zbog velike sposobnosti enzimatskog brašna za vezivanje vode, prilikom korišćenja ACTIVE-BAKE-a, dodaje se još 2,5-3,5 puta više vode u odnosu na količinu dodatog poboljšivača, što znači da je npr. u standardni zames od 100kg brašna, potrebno dodati još 2,5-5,5 litara vode na već dodatku količinu vode.

Rezultat - upotrebom ACTIVE-BAKE-a se dobija 8 do 10 vekni hleba više na 100kg brašna u odnosu na uobičajene poboljšivače.



Doziranje: za hleb 1-1,5% na količinu brašna,
za peciva 1,2-1,8% na količinu brašna

Sastav: enzimatski aktivno sojino brašno, pšenični gluten, E-472e, vitamin C (E-300), limunska kiselina (E-330), enzimi.

Uslovi skladištenja: Na suvom, hladnom i mračnom mestu, zaštićenom od ulaska glodara, insekata, ptica i drugih životinja, na temperaturi do 25°C.

Pakovanje : 10kg,20kg

ACTIVE BAKE

Poboljšivač za hleb i peciva na bazi enzimatski aktivnog sojinog brašna

Upotreba: ACTIVE BAKE poboljšava kvalitet brašna i produžava svežinu proizvoda. Upotrebom ACTIVE BAKE-a dobija se finija struktura testa. Hleb i peciva dobijaju belju nijansu na preseku finalnog proizvoda.

Doziranje: za hleb **1-1,5%** na kol.brašna
za peciva **1,2-1,8%** na kol.brašna

Sastav: Enzimatski aktivno sojino brašno, pšenični gluten, E-472e, vitamin C (E-300), limunska kiselina (E-330), enzimi

Napomena: Zbog sadržaja enzimatski aktivnog sojinog brašna, upotreba **1-1,5% ACTIVE BAKE** zahteva dodavanje 2,5 - 3,0 puta više vode u odnosu na dodatu kol.poboljšivača u zames (uz obavezan dodatak kol. vode koja se dodaje pri upotrebi standardnih poboljšivača).

Upotrebom ACTIVE BAKE dobija se 8-10 vekni hleba više na 100kg brašna u odnosu na standardni poboljšivač.

Način čuvanja: Na suvom, hladnom i mračnom mestu, zaštićenom od ulaska glodara, insekata, ptica i drugih životinja. Na temperaturi do 25°C.

Proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Upotrebljivo do:

LOT br.:

Pakovanje : 1kg 2kg

Proizvedeno u Srbiji!





FABRIKA ULJA I PROTEINA

www.bioprotein.rs

Bioprotein AD

Bulevar Nikole Tesle 30a Proizvodni pogon
11080 Zemun, Srbija Nemanjina bb, Obrenovac
Tel +381 11 319 0052 Tel +381 11 8754 891
Fax +381 11 319 0770 Fax +381 11 8754 973

SOFT SLADOLED

SOFT SLADOLED - potpuna smesa za proizvodnju svih vrsta soft sladoleda.

Sastav: šećer, hidrogenizovana biljna mast, surutka u prahu, mleko u prahu, maltodekstrin, modifikovani skrob, glukozni sirup, emulgatori E-472a, E-471, protein mleka, ugušćivači guar guma E-412, karboksi metil celuloza E-466, brašno od rogača E-410, karagenan E-407, ksantan E-415, guar- 417, aroma mleka i vanile.

Vlaga max	Proteini min	Masti min	Pepeo max	Laktoza min
4%	6%	8%	6%	15%

Postupak proizvodnje Topli ili hladni: Pogodan za zanatsku proizvodnju sladoleda sa pasterizacijom i hladnim postupkom, proizvodnju točenog sladoleda, kao i za kućnu upotrebu.

Doziranje i način pripreme za kućnu upotrebu:

Na 100gr. SOFT SLADOLEDA dodati 200-250ml hladnog mleka ili vode i mutitimikserom 3-5min, dobijenu masu razliti u odgovarajuće posude i zamrznuti do odgovarajuće čvrstoće.

Uslovi skladištenja: Na suvom, hladnom i mračnom mestu mestu, zaštićenom od ulaska glodara, insekata, ptica i drugih životinja, na temperaturi do 25°C.



GMP+ - Good Manufacturing Practice



Fabrika Bioprotein a.d. je u novembru 2011. uspešno prošla proces implementacije i sertifikacije prestižnog GMP + standarda.

Dobra proizvođačka praksa obezbeđuje proizvodnju kvalitetnog proizvoda.

Bazira se na sledećim osnovnim principima:

- Proizvodni procesi su jasno definisani i kontrolisani.
- Svi kritični procesi su utvrđeni u cilju osiguranja konzistentnosti i usklađenosti sa proizvođačkim specifikacijama.
- Proizvodni procesi se kontrolišu, a sve promene u procesu evidentiraju i procenjuju.
- Instrukcije i procedure su pisane na jasan i nedvosmislen način. (Praksa Dobre Dokumentacije)
- Operativci su obučeni da obavljaju i dokumentuju sve postupke. Zapisnik se, ručno ili kompjuterski, vodi tokom cele proizvodnje kao dokaz da su svi koraci, definisani procedurama, ispoštovani i da su kvalitet i kvantitet proizvoda očekivani.
- Sva odstupanja su istražena i dokumentovana.
- Evidencija proizvodnje (uključujući i transport i distribuciju proizvoda) koja omogućava uvid u kompletnu istoriju proizvodne šarže se čuva u jasnoj i pristupačnoj formi.

Bioprotein a.d., kao i cela Bankom grupa, od svog osnivanja posluju u skladu sa Politikom kvaliteta, koja u potpunosti odgovara principima sadržanim u GMP+ standardu, i zato ne iznenađuje što spadamo u red prvih deset firmi koje su implementirale ovaj standard u Srbiji.

Vesti iz Hotela Nevski

Hotel Nevski, najmlađi član Bankom porodice, privodi kraju više nego uspešnu prvu godinu poslovanja.

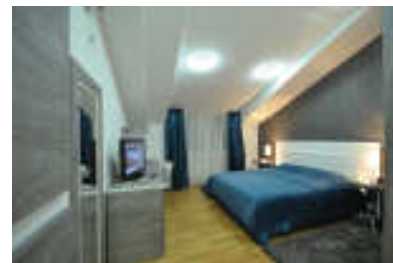
Tajna leži u njegovoj lepoti, komforu i izuzetno gostoljubivom i stručnom timu mladih ljudi zaposlenih u njemu. Svaki gost po odlasku iz hotela sa sobom nosi prelepu sliku Beograda i Srbije.

“Želja da uvek budemo bolji, iskustvo koje nam donosi svaki novi gost, čine da se konstantno usavršavamo i unapređujemo. A potvrda da je ovaj put pravi, su stalno popunjeni hotelski kapaciteti i povratak starih gostiju!” – Bojana, recepcionar

Decembar, 2011. Otvoren i najveći apartman u hotelu - *Nevski Premium*, idealan za sve poslovne ljude koji uživaju u spoju lepog i korisnog.

Apartman pruža mogućnost za obavljanje svih poslovnih aktivnosti u vrhunskom komforu i opremljenosti unutar svojih **150m²**. Sastoji se iz spavaćeg dela i dnevnog boravka, u okviru kojeg postoji i konferencijski sto pogodan za manje poslovne sastanke (do 15 osoba).

Gosti Nevski Premium apartmana imaju priliku da uživaju i u selekciji Hercegovačkih vina vrhunskog kvaliteta. Apartman poseduje mini bar, SOS, fen za kosu, telefon sa direktnom linijom, LCD televizor, klima uređaj sa individualnim podešavanjima, sef za odlaganje vrednih predmeta.



BILTEN preduzeća "Bankom" d.o.o.
Bulevar Nikole Tesle 30a 11080 Zemun

Direktor:

Milan Pešut

Redakcija lista:

Bankom Marketing

Štampa:

Opšta služba "Bankom" d.o.o.

Beograd