



**ЖАРКОВ**



# О КОМПАНИИ

ООО «Жаркофф» - динамично развивающееся предприятие, отсчитывающее свое начало с организации мукомольного предприятия в 2000 году. За прошедшие с момента основания компании двадцать лет она превратилась в многопрофильный холдинг, который:

- инвестирует в производство сельскохозяйственных культур фермерами;
- перерабатывает пшеницу, рожь, овес, другие с/х культуры;
- производит широкий ряд самых востребованных продовольственных товаров (мука нескольких видов, крупы, каши);
- выпускает ценные кормовые добавки (отруби, мучка);
- реализует продукцию на территории России, Беларуси, Казахстана, Узбекистана и еще более чем 20 стран мира.

Вся продукция выпускается в строгом соответствии с действующими ГОСТами и соответствует самым высоким требованиям, предъявляемым к качеству продуктов питания.

Сегодня холдинг владеет производственными площадками, где работает более 300 человек, а объем производства превышает 50 000 тонн ежегодно.





# ПРОИЗВОДСТВО

На сегодня, чтобы произвести хорошую муку, уже недостаточно просто взять хорошее зерно, смолоть его и упаковать в яркую упаковку. В основе нашего производственного процесса муки лежит уникальная, складывавшаяся годами, система пятиступенчатого контроля качества продукции, охватывающего весь производственный цикл от выращивания зерна до его продажи покупателям.




A photograph of a middle-aged man with a friendly expression, wearing a light-colored striped shirt and brown overalls, leaning over a field of golden wheat. The background is a clear blue sky. The text is overlaid on the right side of the image.

# 5 ступеней контроля качества продукции

## На поле

Наши эксперты активно консультируют фермеров, помогая разработать план посевной кампании, выбрать список культур и сбалансировать урожай так, чтобы выручка фермерского хозяйства осенью была максимальна. Это взаимодействие позволяет еще на этапе планирования договориться о будущей покупке продукции с конкретного поля, что кардинально улучшает качество входного сырья. И уже осенью специалистам остается только проверить реальные параметры собранного урожая и забрать те, что соответствуют строгим параметрам, установленным для пшеницы.



A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, holding a large handful of golden wheat grains in their cupped hands. The background is a blurred industrial setting with large white sacks.

# Поступление на переработку

На этапе поступления зерно в каждой партии проверяют на более чем десяток параметров и хороший технолог, видя производственное задание, сразу определяет, как сделать из хорошего зерна отличную муку. Он купажирует (смешивает) входящее зерно, используя подчас до 10 разных партий входящего сырья, чтобы на выходе получилась пшеница с заданными параметрами, из которой в последующем сделают высококачественную муку – основу вкусного, ароматного хлеба или свежей выпечки.





# Хранение зерна

Вырастить хорошее зерно – еще полдела, надо его сохранить до момента переработки. Ведь зерно – живое, оно меняется, оно со временем может просто... испортиться! Разработанный специалистами компании уникальный процесс хранения относится к know-how и обеспечивает сырьем стабильно высокого качества производство на протяжении всех 12-ти месяцев вне зависимости от погоды и времени года.



# Производство готовой продукции

С помощью современного оборудования фирмы UNOR-  
МАК и труда сотен наладчиков, технологов, лаборантов  
мы превращаем зерно в муку высокого качества.





# Упаковка

Покупатель сегодня очень требователен – он хочет не просто качественный товар, но и еще в удобной упаковке! Для этого предприятие наладило выпуск самого широкого ряда упаковочных решений – мука фасуется весом по 1 кг, 2 кг, 5 кг, 10 кг, 25 кг и по 50 кг (который особо любят зарубежные покупатели).



# Флагманский продукт «Жаркофф»

Есть мука, а есть «ЖАРКОФФ» - то, что выбирают знающие покупатели. Созданная по системе «Пять ступеней контроля качества», удобно упакованная, радующая покупателя ярким дизайном.

Ведь само слово «ЖАРКОФФ» несет в себе тепло родного дома, жар печи, горячий ужин на столе - вечные ценности, по сути основу самой жизни!

Созданная из 100% зерна Кубани, «ЖАРКОФФ» передает покупателям уникальную энергию южного солнца, свежесть кубанского ветра, густые ночные туманы и обильную утреннюю росу.

А еще передает частичку нашей южной души - ведь так, как принимают гостей на юге, не принимают нигде!



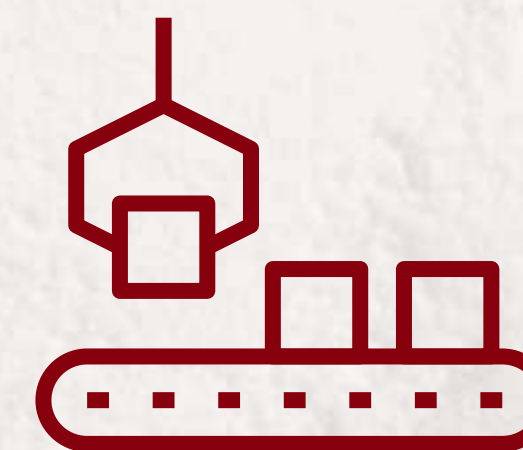




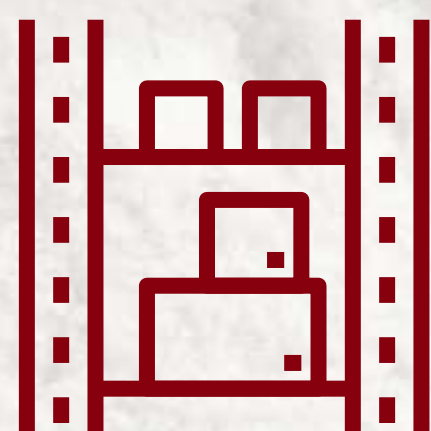
Опыт успешной и эффективной работы более 20 лет



Контроль качества продукции на каждом этапе производства



Полностью автоматизированное оборудование



Собственная складская и транспортная служба компании



Постоянное повышение уровня квалификации сотрудников



Соблюдение технологической дисциплины



# Ассортиментная линейка муки “Жаркоff”



1кг

2кг

5кг

10кг

25кг

50кг

К-во в  
блоке

10

60

-

-

-

-

К-во на  
палете

80

72

120

100

40

21



# Пшеничная высшего сорта

Мука пшеничная хлебопекарная "ЖАРКОФФ" высшего сорта соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 и вырабатывается в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим на предприятии, с соблюдением всех требований нормативно-правовых актов, действующих на территории Российской Федерации.

По органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Высший сорт
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,54
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	60,0
Количество клейковины, %, не менее	28,0
Качество клейковины, ед. ИДК	55-75
Число падения, с, не менее	200
Влажность, % не более	14,5-14,8







# Пшеничная первого сорта

Мука пшеничная хлебопекарная "ЖАРКОФФ" первого сорта соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 и вырабатывается в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим на предприятии, с соблюдением всех требований нормативно-правовых актов, действующих на территории Российской Федерации.

По органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Высший сорт
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,68
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	50,0
Количество клейковины, %, не менее	30,0
Качество клейковины, ед. ИДК	60,85
Число падения, с, не менее	200
Влажность, % не более	14,5-14,8





# Ржаная

Мука ржаная хлебопекарная "ЖАРКОФФ" соответствует требованиям ГОСТ 7045-2017 и вырабатывается в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим на предприятии, с соблюдением всех требований нормативно-правовых актов, действующих на территории Российской Федерации.

По органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для ржаной муки
Вкус	Свойственный ржаной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный ржаной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для ржаной сеяной муки
Цвет	Белый с кремоватым или сероватым оттенком
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,70
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	50,0
Число падения, с, не менее	150
Влажность, % не более	14,5-14,8



A photograph of two men shaking hands in a field of golden wheat at sunset. The man on the left is younger, wearing a plaid shirt, and the man on the right is older, wearing a dark shirt and glasses. They are both holding stalks of wheat. The background shows rolling hills under a warm, golden sky.

# Стать нашим дилером

Поскольку продукция «ЖАРКОФФ» с жаркого юга России, где понятие «ДРУЖБА» входит в нашу кровь, как кислород, с самого рождения, то у нас нет деловых партнеров, зато у нас есть сотни деловых покупателей - друзей.

Мы верим в то, что бизнес может и должен быть дружественным, делая каждую сторону богаче. И готовы на деле показать, как мы умеем дружить!

Просто позвоните нам по тел +7 (928) 384-0589 или напишите на почту [zharkoff2018@mail.ru](mailto:zharkoff2018@mail.ru) одно слово «Дружим» и мы покажем, что такое настоящее качество кубанских продуктов и как мы можем сделать вас богаче и счастливее!



Общество с ограниченной ответственностью  
«ЖАРКОФФ», ИНН 2372029370

Юридический адрес: 352230, Россия,  
Краснодарский край, Новокубанский район,  
станция Советская, ул. Ленина, 341, оф. 1

Адрес производства: 352230, Россия,  
Краснодарский край, Лабинский район, г.  
Лабинск, Северная промзона

Тел: +7 (886195) 5-65-61

**+7 (928) 384-05-89**

E-mail: ooo\_jarkoff@mail.ru

