



СВІТ М'ЯСА

- ✓ ЛІДЕР З ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ВИРОБІВ
- ✓ ПОНАД 300 ВИДІВ М'ЯСО-КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ
- ✓ ВИГОТОВЛЯЄМО ПРОДУКЦІЮ ІЗ ВИСОКОЯКІСНОЇ СИРОВИНИ

КРАЩІ ВИРОБИ
ІЗ ЗАКАРПАТТЯ



НАША ІСТОРІЯ

2001 ●

Започаткування першого в області м'ясопереробного цеху

щодоби підприємство виготовляло 500 кг м'ясної та ковбасної продукції, асортимент з 80-ти найменувань, серед яких – варені ковбаси та інші види ковбасної продукції, які могли задовільнити будь-якого споживача.

2011 ●

Відкривається фермерське господарство «Світ м'яса»

новітні технології, устаткування, якісна сировина, кваліфікований персонал, творчий підхід до справи – ті складові успіху, котрі допомагають підприємству набирати обертів, завоювавши любов споживачів у багатьох куточках України.

2003 ●

На підприємстві визріває основна торгівельна марка – «Ковбаси Віталія»

котра стає впізнаваною та вподобаною не тільки в Закарпатті, а й по всій Україні.



НАЙБІЛЬШЕ на Закарпатті
фермерське господарство

ПРО ПІДПРИЄМСТВО

СПЕЦІАЛІЗУЄМОСЬ НА ВИГОТОВЛЕННІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ різних видів і сортів ковбасних та м'ясних виробів, виготовлених за новітніми технологіями, традиційними рецептами та власними оригінальними розробками.

ПОСТІЙНИЙ РОЗВИТОК

наше підприємство ніколи не зупиняється на досягнутих успіхах, а шукає нові смаки за передовими технологіями.

ДЛЯ НАС ГОЛОВНЕ

задовільнити споживача якісними продуктами на любий смак.

НАША МІСІЯ

«Якнайкраще задовільнити потребу - жити смачно»

ЛЮБОВ

Це наш секретний інгредієнт, який є основою будь-якого рецепту м'ясної продукції. Те, що зроблено з любов'ю, по праву вважається найкращим.

ФГ «Світ М'яса» – це не лише команда професіоналів своєї справи, це люди, котрі закохані у свою роботу. Тільки за рахунок професіоналізму та відданості своїй справі нам вдається щодня радувати споживачів якісною, смачною та корисною продукцією.

НАШІ ПРИНЦИПИ

- **ОРІЄНТАЦІЯ НА СПОЖИВАЧІВ**
постійна увага до потреб споживачів
- **ЯКІСТЬ**
дотримуємося якості та безпеки наших продуктів
- **ПРОФЕСІОНАЛІЗМ**
почуття добре виконаної роботи, пошук рішень та щоденна залученість – багатство нашої команди
- **ІННОВАЦІЇ**
впроваджуємо нові технології, що забезпечують підвищення ефективності процесів та покращення якості продукції





НАШЕ ВИРОБНИЦТВО

- Відповідає міжнародним стандартам, санітарним нормам та вимогам відповідно до чинного законодавства України;
- Збалансовано поєднує класичні рецепти та новітні технології;
- Сировина потрапляє до нас виключно від перевірених постачальників;
- Високо-кваліфікований рівень працівників дозволяє створювати продукцію найвищої якості;
- Маємо унікальні продукти виготовлені за авторськими, ексклюзивними рецептами нашого головного технолога. Продукти не мають аналогів в Україні.

СХЕМА

ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ



Вся продукція підприємства виготовляється на новітньому високотехнологічному автоматизованому обладнанні від провідних виробників Німеччини, Австрії, Італії.



ОБВАЛЮВАННЯ
М'ЯСА

2



3

ФАРШОСКЛАДАННЯ

1

ВХІДНИЙ
КОНТРОЛЬ
СИРОВИНИ



ФОРМУВАННЯ

4



ТЕРМІЧНА
ОБРОБКА,
ВИСУШУВАННЯ,
ДОЗРІВАННЯ

5





НАРІЗАННЯ,
ПАКУВАННЯ,
МАРКУВАННЯ

7



8

РЕАЛІЗАЦІЯ



СИРОВИНА, ЯКУ МИ ВИКОРИСТОВУЄМО:



ЯЛОВИЧИНА



СВИНИНА



КУРЯТИНА



ІНДИЧАТИНА



БАРАНИНА



КОНИНА



Ми впевнені у своїй
продукції — вона
виготовляється з якісної
сировини за відточеною
рецептурою, із суворим
дотриманням високих
стандартів виробництва

УНІКАЛЬНІСТЬ НАШОЇ ПРОДУКЦІЇ

ЩОБ ВИДІЛИТИСЯ МІЖ КОНКУРЕНТАМИ МИ ВИГОТОВЛЯЄМО ПРОДУКЦІЮ З ВИКОРИСТАННЯМ РУЧНОЇ РОБОТИ, АДЖЕ НА ПРОМИСЛОВОМУ ОБЛАДНАНІ НЕ МОЖНА СТВОРИТИ УНІКАЛЬНІ МАЛЮНКИ НА ПРОДУКТІ.

МИ ПРАКТИКУЄМО ВИГОТОВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ ІЗ НЕСТАНДАРТНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ: МАНГАЛИЦЯ, СТРАУСЯТИНА, БАРАНИНА, КОЗЛЯТИНА А ТАКОЖ М`ЯСО КАЧКИ.

ЗАКАРПАТСЬКИЙ КЛІМАТ, ЯКИЙ ПЕРЕСІКАЄТЬСЯ З ІТАЛІЙСЬКИМ, ДОЗВОЛИВ НАМ СТВОРИТИ КОВБАСНІ ВИРОБИ ТА ПРОДУКТИ, НА ЯКИХ НАТУРАЛЬНА, БЛАГОРОДНА, ЖИВА ПЛІСНЯВА, ОКУТУЄ НІЖНИМ ОКСАМИТОМ ВСЮ ПОВЕРХНІСТЬ ВИРОБУ, ФЕРМЕНТУЄ НЕЗВИЧАЙНИЙ БУКЕТ СМАКУ. ЦЕЙ АРОМАТ РОЗБУДИТЬ РЕЦЕПТОРИ НЕ ЛИШЕ СПРАВЖНІХ ГУРМАНІВ, ЗНАВЦІВ ДАНИХ ПРОДУКТІВ, А Й ТИХ, ХТО ТІЛЬКИ ВИРІШИВ ПОЗНАЙОМИТИСЬ З НАШИМИ НАДЗВИЧАЙНИМИ ВИРОБАМИ, ЯКІ Є ЕТАЛОНОМ КОВБАСНОГО СИРОВ'ЯЛЕНОГО ПРОДУКТУ.





НАШІ ТОРГОВІ МАРКИ ТА ПРОДУКЦІЯ



СВІТ М'ЯСА

«СВІТ М'ЯСА» - ЦЕ НОВІТНІ
ТЕХНОЛОГІЇ, УСТАТКУВАННЯ,
ЯКІСНА СИРОВИНА,
КВАЛІФІКОВАНИЙ ПЕРСОНАЛ,
ТВОРЧИЙ ПІДХІД ДО СПРАВИ.

*Живіть
смачно!*



СОСИСКИ варені



САРДЕЛЬКИ варені



КОВБАСИ варені



ШИНКИ



КОПЧЕНОСТІ



КОВБАСИ в/к



КОВБАСИ н/к



ІНШІ ковбасні вироб.



НАПІВФАБРИКАТИ

ЗАКАРПАТСЬКІ КОВБАСИ

В АСОРТИМЕНТІ ФГ «СВІТ М'ЯСА» Є ЕЛІТНА ГРУПА ПРОДУКЦІЇ, ЯКУ МИ ВИПУСКАЄМО ПІД ПРЕМІУМ-БРЕНДОМ - «ЗАКАРПАТСЬКІ КОВБАСИ».

СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРОХОДИТЬ ДОДАТКОВИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА СТАБІЛЬНОСТІ СКЛАДУ. ПРЯНОЦІ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В СКЛАД ПРОДУКТІВ, НЕ ПРОСТО ДОДАЮТЬ СМАКУ, А ЩЕ І Є КОРИСНИМИ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я.

*Кращі вироби
із Закарпаття!*



ПРОДУКТИ с/к



КОВБАСКИ с/к



ЧІПСИ



НАРІЗКИ



ПРОДУКТИ с/в



Certificat
Certificate

Certificate n° 2017/74070.6



AFNOR Certification certifies that the Food Safety Management System implemented by:
AFNOR Certification засвідчує, що система менеджменту безпеки харчової продукції організації:

Farm "Svit Myasa"

Фермерське господарство «Світ м'яса»

On the following location(s):

На наступних майданчиках:

1A Myru St., Zhukovo, Mukachivskyi district, Zakarpattia Region, 89634, Ukraine
вул. Миру, буд. 1А, с. Жуково, Мукачівський район, Закарпатська обл., 89634, Україна

COID : UKR-1-5207-570551

For the following activities:

Для наступних областей діяльності:

PROCESSING OF SAUSAGES (RAW SMOKED, DRY-CURED, SMOKED-SCALDED, SEMI-SMOKED, BOILED) AND MEAT SMOKED PRODUCTS (RAW SMOKED, DRY-CURED, SMOKED-SCALDED, BOILED AND BAKED) PACKED IN COLLAGEN FILMS; POLYAMIDE SMOKE PERMEABLE FILMS; FIBROUS CASINGS; TEXTILE SHELLS SPATEX; POLYMERIC MULTILAYER BARRIER FILM FOR THERMOFORMING AND POLYMERIC MULTILAYER BARRIER LAMINATED FILM; POLYMERIC BARRIER BAGS.
(Cat. C1 - Processing of perishable animal products)

ВИРОБНИЦТВО КОВБАСНИХ ВИРОБІВ (СИРОКОПЧЕНИХ, СИРОВ'ЯЛЕНИХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ, НАПІВКОПЧЕНИХ, ВАРЕНИХ) ТА М'ЯСНИХ КОПЧЕНОСТЕЙ (СИРОКОПЧЕНИХ, СИРОВ'ЯЛЕНИХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ, ВАРЕНИХ ТА ЗАПЕЧЕНИХ), УПАКОВАНИХ У КОЛАГЕНОВІ ОБОЛОНКИ; ПОЛІАМІДНІ ДИМОПРОНИКНІ ОБОЛОНКИ; ФІБРОУЗНІ ОБОЛОНКИ; ТЕКСТИЛЬНІ ОБОЛОНКИ СПАТЕХ; ПЛІВКУ ПОЛІМЕРНУ БАГАТОШАРОВУ БАР'ЄРНУ ДЛЯ ТЕРМОФОРМУВАННЯ; ПЛІВКУ ПОЛІМЕРНУ БАГАТОШАРОВУ БАР'ЄРНУ ЛАМІНОВАНУ; ПАКЕТИ ПОЛІМЕРНІ БАР'ЄРНІ.
(Кат. С1 - Переробка швидкопсувних продуктів тваринного походження)

Has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Перевірена і відповідає вимогам:

FSSC 22000 (version 5.1 - November 2020)

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018,

ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 (version 5.1 - November 2020) requirements.

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organization available on www.fssc22000.com

Initial certification date / Дата первинної сертифікації:	2017-01-25
Certification decision date / Дата прийняття рішення:	2023-02-15
Issue date / Дата перевидачі:	2023-02-15
Valid until (expiry date) / Дата закінчення терміну дії сертифіката:	2025-12-18




Ce document est signé électroniquement. Il constitue un original électronique à valeur probatoire.
This document is electronically signed. It stands for an electronic original with probatory value.

Julien NIZRI
Managing Director of AFNOR Certification

Scan this QR code to check the validity of the certificate



СЕРТИФІКАТИ ТА ДОЗВІЛЬНА ДОКУМЕНТАЦІЯ



GLOBAL CERTIFICATION SCHEME FOR FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

Даний сертифікат дозволяє нам на міжнародному рівні реалізувати свою продукцію в торгових мережах

МАЄМО ЗНАЧНИЙ ДОСВІД ЕКСПОРТУ КОВБАСНИХ, М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ТА М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ ДО КРАЇН СНД.



**ПРИЙМАЄМО УЧАСТЬ У FOOD ЗАХОДАХ,
ДЕГУСТАЦІЯХ, КОНФЕРЕНЦІЯХ,
СЕМІНАРАХ, ВИСТАВКАХ**

Що для нас участь у подібних заходах:

- це підвищення впізнаваності наших брендів;
- це можливість стати ближчою до своєї цільової аудиторії, краще вивчити її потреби;
- це можливість отримати зворотній зв'язок від своєї цільової аудиторії;
- це можливість познайомити із нашою продукцією нових покупців;
- це можливість краще вивчити ринок.

НАША ПРОДУКЦІЯ ПРЕДСТАВЛЕНА В МЕРЕЖАХ МАГАЗИНІВ



Наше виробництво об'єднує в собі ряд сільськогосподарських підприємств, що спеціалізуються на різних напрямках бізнесу:



РОСЛИНИЦТВО

Вирощуємо широкий спектр сільськогосподарських культур, використовуючи передові технології та дотримуючись екологічних стандартів.



ВИРОБНИЦТВО ВЛАСНИХ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ ПТИЦІ

Створюємо збалансовані комбікорми, що відповідають найвищим стандартам якості, забезпечуючи нашу птицю необхідними поживними речовинами для їхнього здорового росту.



**СВІТ
М'ЯСА**



Наша ферма вирощує птицю в екологічних умовах, дбаючи про їх здоров'я та благополуччя, щоб забезпечити вам свіже та якісне м'ясо.

ВИРОЩУВАННЯ ТА ВІДГОДОВУВАННЯ ПТИЦІ



Створюємо ароматні та смачні ковбаси, використовуючи найкращі інгредієнти та традиційні рецепти, щоб забезпечити найвищу якість продукції.

КОВБАСНЕ ВИРОБНИЦТВО



НАШІ ЦІЛІ НА НАЙБЛИЖЧІ 5 РОКІВ:

1

Збільшити свою присутність та впізнаваність на міжнародних ринках збуту

2

Збільшити асортимент для існуючих клієнтів як в Україні так і за її межами

3

Ми прагнемо до створення замкнутого циклу виробництва на власній сировині

СВІТ М'ЯСА — ВАШ НАДІЙНИЙ ПАРТНЕР



СПІВПРАЦЯ З НАМИ ГАРАНТУЄ:

- Свіжість та якість продукції;
- Індивідуальний підхід до кожного клієнта;
- Розробка ексклюзивного продукту.



ДЕГУСТАЦІЯ
організуємо дегустацію продукції.



ЯКІСНА ПРОДУКЦІЯ

Свіжа та якісна продукція, що пройшла жорсткий ветеринарний, санітарний та лабораторний контроль.



ВЛАСНИЙ ТРАНСПОРТ

Підприємство має свій транспорт з холодильними установками різної вантажопідйомності.



ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПІДХІД

Ми йдемо назустріч кожному клієнту та пропонуємо взаємовигідні та конкурентні умови співпраці.



БУДЕМО РАДІ, БАЧИТИ ВАС ЯК ПАРТНЕРА

НАШІ КОНТАКТИ:

Адреса виробника та потужності виробництва

Україна, 89634, Закарпатська обл.,
Мукачівський р-н, с. Жуково, вул. Миру, 1-А

Телефон/факс

+38 (03131) 60230

Електронна адреса

svitmyasa@gmail.com

СВІТ М'ЯСА 