

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Управління асортиментом та каналами постачання заморожених овочевих сумішей»

Студентки 2 курсу, 9м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Товарознавство і комерційна
логістика»

Рикун Яни
Василівни

Науковий керівник
док-р. техн. наук, професор

Белінська Світлана
Омелянівна

Науковий консультант
канд. екон. наук, доцент

Харсун Людмила
Григорівна

Гарант освітньої програми
док-р. техн. наук, професор

Сидоренко Олена
Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Рикун Я. В. Управління асортиментом та каналами постачання заморожених овочевих сумішей

Наведено аналіз стану та тенденцій розвитку ринку заморожених овочевих сумішей в Україні та світі, проаналізовано вітчизняну та світову нормативно-правову базу, що стосується сфери обігу заморожених продуктів в Україні та світі. Розроблено критерії і методи ідентифікації заморожених овочевих сумішей відповідно до яких була проведена їх ідентифікаційна експертиза. Розглянута система організації товароруку на підприємствах та охарактеризовано канали постачання заморожених овочевих сумішей на ТОВ «Сільпо-Фуд». Запропоновано напрями підвищення ефективності каналів постачання.

Ключові слова: заморожені овочеві суміші, якість, безпека, організація товароруку, канали постачання.

SUMMARY

Rykun Y.V. Management of assortment and channels of supply of frozen vegetable mixtures

In this final qualification the analysis of the state and tendencies of the development of the market of frozen vegetable mixes in Ukraine and the world is given, the national and world regulatory framework concerning the sphere of circulation of the frozen products in Ukraine and the world is analyzed. Criteria and methods of identification of frozen vegetable mixtures according to which their identification examination was conducted. The system of organization of commodity movement at enterprises is considered and the channels of supply of frozen vegetable mixes at Silpo-Food LLC are characterized. Directions for improving the efficiency of supply channels are suggested.

Key words: frozen vegetable mixes, quality, safety, organization of movement, supply channels.

ЗМІСТ

	С.
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РИНКУ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ.	
1.1. Наукові підходи до формування якості заморожених плодоовочевих продуктів в Україні	12
1.2. Аналіз нормативно-правової бази у сфері обігу заморожених продуктів в Україні та світі	21
РОЗДІЛ 2. КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАМОРОЖЕНОЇ ОВОЧЕВОЇ СУМІШІ «МЕКСИКАНСЬКА»	
2.1. Організація, об'єкт та методи досліджень	27
2.2. Конкурентоспроможність замороженої овочевої суміші «Мексиканська»	31
РОЗДІЛ 3. СИСТЕМА ПОСТАЧАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ОВОЧЕВИХ СУМІШЕЙ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»	
3.1. Сучасний стан каналів постачання заморожених овочевих сумішей торговельного підприємства ТОВ «Сільпо – Фуд»	40
3.2. Ефективність функціонування каналів постачання заморожених овочевих сумішей торговельного підприємства та напрями її підвищення.	46
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	58
ДОДАТКИ	64

ВСТУП

Актуальність дослідження. Заморожені овочеві суміші впевнено займають свою нішу на українському та міжнародному ринках. Однією з переваг даного продукту є швидкість у приготуванні, чим і користуються споживачі, купуючи даний товар у будь-яку пору року. В заморожених сумішах при правильному зберіганні залишається значна частина вітамінів та мінеральних елементів, яких потребує наш організм, особливо взимку та навесні. Але потрібно пам'ятати, що заморожені овочеві суміші можуть пройти процедуру розморожування лише раз. Після повторного розморожування поживні речовини втрачаються у величезній кількості [1].

Споживання заморожених овочевих сумішей у всьому світі постійно збільшується, що пов'язано з їх високою біологічною цінністю. Слід визначити загальновизнані переваги швидкозамороженої плодоовочевої продукції, порівняно з продукцією інших способів перероблення. Перш за все, це те, що швидкозаморожені продукти дозовані і фасовані, що є дуже зручним для споживачів. Також, в заморожених овочах відсутні неїстівні частини, продукція повністю готова до використання. За смаковими властивостями заморожені овочі майже не відрізняються від свіжих, зберігають всі натуральні властивості. Для торгівлі та ресторанного господарства такі продукти є стратегічними, оскільки не вимагають додаткових затрат під час зберігання та завжди готові до використання і споживання. Також до переваг відноситься те, що приготування страв із заморожених овочевих сумішей необхідно витратити мінімум часу і праці.

Технологія швидкого заморожування відкриває нові перспективи. Виробництво швидкозаморожених плодів і овочів — це перший крок до раціональної організації харчування. Після того, як в усьому світі зрозуміли, що розширення асортименту замороженої плодоовочевої продукції одночасно створює умови для нових безвідходних технологій, у багатьох

країнах світу розпочався бурхливий розвиток ринку цих продуктів, почав зростати і попит споживачів на заморожену продукцію.

В Україні спостерігається позитивна динаміка в споживанні замороженої плодоовочевої продукції. На жаль наразі найбільша частка на ринку замороженої продукції належить іноземним виробникам (80–90%) [2]. На сьогодні в Україні недостатньо розроблені методологічні засади управління безпечністю та якістю швидкозаморожених овочів на всіх етапах їх життєвого циклу, відсутній системний підхід до управління безпечністю та якістю швидкозамороженої продукції, не розроблено процедуру моніторингу якості продукції у процесі товароруку. Тому актуальним питанням стає дослідження якості заморожених овочевих сумішей, представлених на вітчизняному ринку.

На конкурентоспроможність заморожених овочевих сумішей суттєво впливає спосіб виробництва та якість вихідної сировини. Крім того, споживачам замороженої плодоовочевої продукції необхідна детальна інформація щодо якості та безпечності готового продукту, що реалізується на внутрішньому ринку. Показники якості, що зазначаються вітчизняними та зарубіжними постачальниками у товарно-супровідних документах, не завжди відповідають реальному становищу. Таким чином, постає проблема проведення досліджень тих показників, які б дозволили встановити якість продукту.

У зв'язку з тим, що на ринку з'явилося багато торгових марок замороженої плодоовочевої продукції **актуальною** стає проблема управління їх асортиментом і якістю.

Мета дослідження – розроблення заходів щодо удосконалення асортименту та каналів постачання заморожених сумішей.

Завдання випускної кваліфікаційної роботи:

- проаналізувати стан та перспективи розвитку ринку заморожених продуктів в Україні;
- визначити чинники формування якості заморожених овочевих

- сумішей «Мексиканська»;
- проаналізувати нормативно-правову базу у сфері обігу заморожених продуктів в Україні та світі;
- провести товарознавчу оцінку асортименту та якості заморожених овочевих сумішей «Мексиканська» на підприємстві ТОВ «Сільпо ФУД»;
- визначити конкурентоспроможність заморожених овочевих сумішей;
- оцінити сучасний стан постачання заморожених овочевих сумішей торговельного підприємства ТОВ «Сільпо ФУД»;
- визначити напрями та обґрунтувати заходи вдосконалення операцій постачання заморожених овочевих сумішей на підприємства.

Об'єктом дослідження – суміш заморожена овочева «Мексиканська», ТОВ «Сільпо-Фуд».

Предметом дослідження є показники асортименту, якість заморожених овочевих сумішей «Мексиканська» та канали їх постачання на ТОВ «Сільпо-ФУД».

Наукова новизна роботи полягає у обґрунтуванні показників та критеріїв для розрахунку комплексного показника якості заморожених плодоовочевих продуктів.

Практична цінність полягає у можливості використання розробок автора в практичній діяльності торговельних мереж, експертних установ з оцінки якості харчових продуктів.

Випускна кваліфікаційна робота виконана на замовлення ТОВ «Сільпо-ФУД».

Апробація. Результати роботи були викладені та оприлюднені на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» (КНТЕУ, м. Київ, 2019р)

у доповіді «Якість та конкурентоспроможність замороженої суміші «Мексиканська»».

Публікація. За результатами досліджень була опублікована стаття:

- Якість та конкурентоспроможність замороженої овочевої суміші «Мексиканська» у збірнику наукових статей студентів «Іновації в підприємстві і торгівлі», Ч. 1/ відп. ред. В.А. Осика. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – С. 93 - 101 [3].

Структура роботи. Загальний обсяг роботи становить 69 сторінок. Дана робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел з 50 найменувань та додатків. Робота містить 6 рисунків та 13 таблиць.

РОЗДІЛ 1

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РИНКУ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

1.1. Наукові підходи до формування якості заморожених плодоовочевих продуктів в Україні

Ринок заморожених овочів в Україні знаходиться на стадії формування. Підприємства галузі відчують нестачу якісної сировини, оскільки до неї висуваються достатньо жорсткі вимоги по органолептичних властивостях та хімічному складу.

Окрім того, в сегменті заморожених овочів в останні роки економічної нестабільності споживачі орієнтувались на споживання заморожених продуктів власного приготування або продуктів аналогів (сушених, консервованих овочів та фруктів).

Протягом дев'яти місяців 2019 року Україна експортувала 122,1 тис. тонн заморожених овочів, що на 3,7% менше, порівняно з аналогічним періодом минулого року. В той же час, імпорту зріс на 7,9% і досяг 52,8 тис. тонн. (табл.1.1.1) [4].

Таблиця 1.1.1

Обсяги імпорту та експорту заморожених овочів

Період	Імпорт		Експорт	
	Вага, тис. тонн	Вартість, млн. дол. США	Вага, тис. тонн	Вартість, млн. дол. США
2015 рік	57 874,8	36 569,6	159 897,0	38 170,6
2016 рік	60 787,7	38 869,5	150 323,9	36 364,0
2017 рік	73 829,6	49 537,4	153 155,8	43 260,2
2018 рік	73 277,7	56 875,5	149 107,6	47 329,0
2019 рік (6місяців)	52 822,6	43 114,2	122 188,8	37 088,8

Різкому росту виробництва сприяє приріст продукції сільського господарства і збільшення попиту на внутрішньому ринку. В процесі оцінки об'єму виробництва слід враховувати помітну частку тіньового виробництва, а також сезонність.

Якщо коротко проаналізувати ситуацію з торгівлею за останні роки, то отримаємо досить цікаву картину. В 2018 році з України експортували 149,1 тис. тонн заморожених овочів, що на 1,8% менше, порівняно з 2017 роком, проте ще менше, порівняно з 2015 роком, коли експорт становив 159,8 тис. тонн. [4].

Беззаперечними лідерами на ринку з 2016 року є Білорусь та Польща, структурні частки яких в українському експорті 2018 року становили 38,4% та 35,93% відповідно (рис.1.1.1) [5].

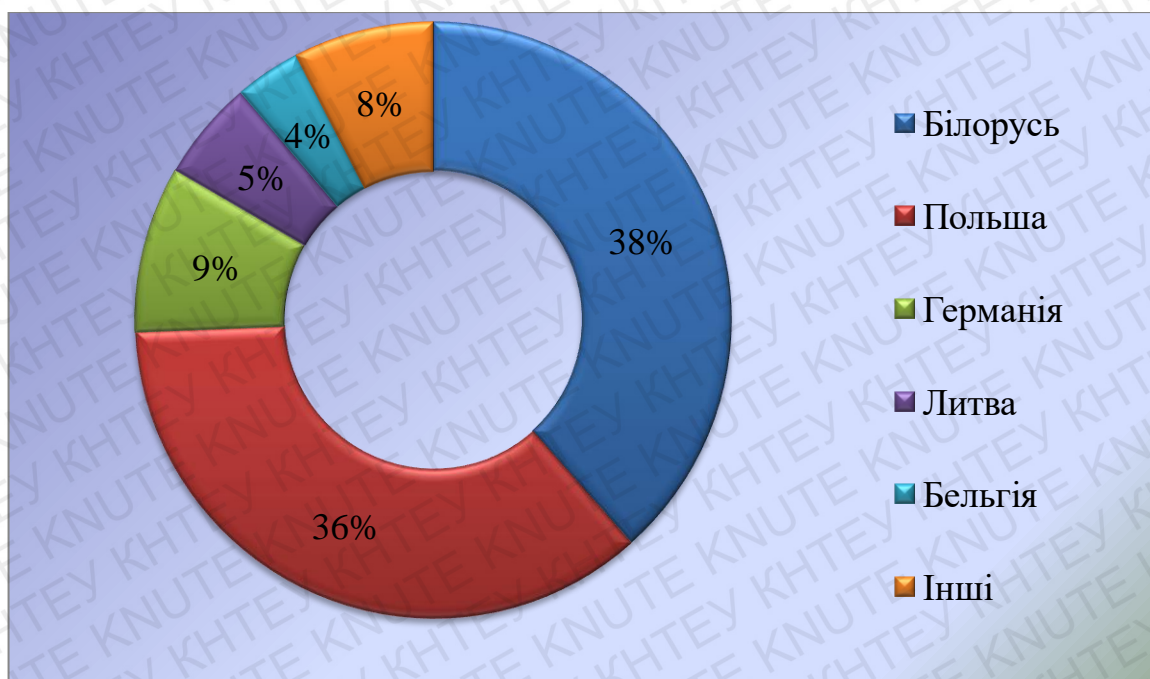


Рис. 1.1.1 Географічна структура експорту заморожених овочів в Україні

Протягом останніх трьох років зріс не лише експорт, а й імпорт (рис.1.1.2).

В 2018 р, порівняно з 2017 р, зростання становило 53,1%. Понад 85% овочів привозять в Україну з Польщі. Постійним торговельним партнером також є Бельгія, продукція якої в структурі імпорту займає 2-3місце.

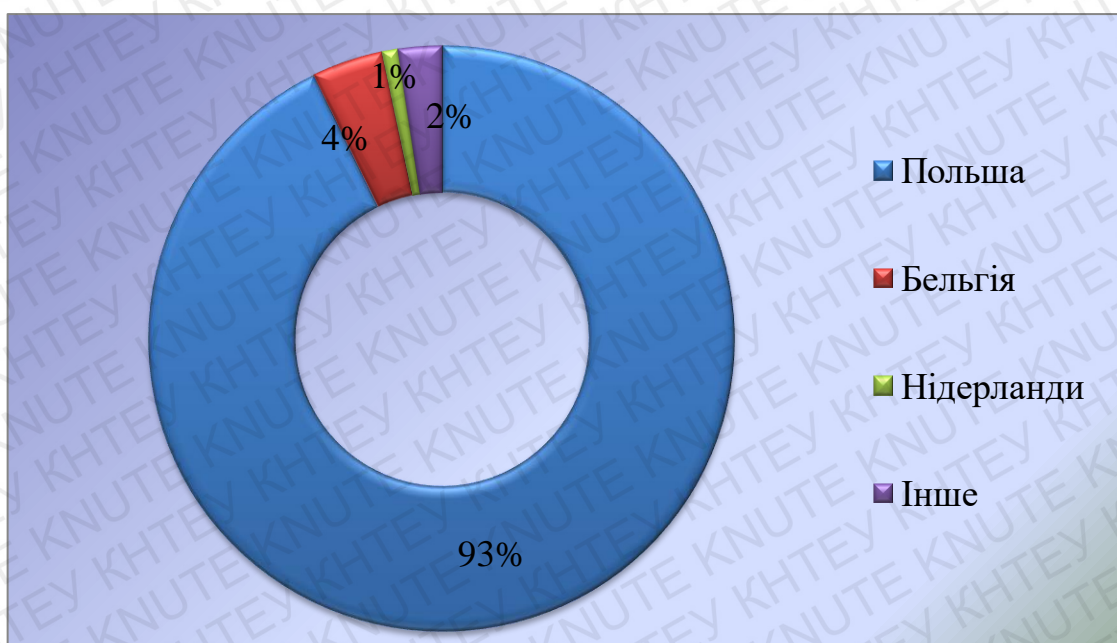


Рис.1.1.2 Географічна структура імпорту заморожених овочів в Україні

Якщо проаналізувати експорт заморожених продуктів в 2018 році, то він на 22,9% складався замороженого гороху (основний експортер – Білорусія – 99,6%) та на 19% – з цукрової куркурудзи (Білорусія – 99,6%).

Імпортували в 2018 році переважно польські овочеві суміші – 30,5% та заморожену квасолю – 26,6%. Частка нашої сусідки в імпорті цих продуктів становила 99,75% та 96,1% відповідно. Третю позицію займає шпинат, шпинат новозеландський з часткою 16,2% (Польща -72,2%, Бельгія – 20,3%) [5].

Переважна частина вітчизняного ринку заморожених овочевих сумішей представлена продукцією іноземних виробників (ТМ «Bonduelle», Франція; «Hortex» і «Poltino», Польща). Наявна також на вітчизняному ринку продукція українських виробників (ТМ «Артика», «Ажур», «Дарус»).

На даний момент вітчизняні компанії-виробники все більше орієнтуються на зарубіжний ринок з більш високим рівнем купівельної спроможності і живим попитом на дану продукцію, а позиціонування країни походження як якісного агровиробника посилює позиції українських експортерів.

Імпортери заморожених овочів і фруктів орієнтуються на цільовий сегмент працюючих людей з середнім і високим рівнем доходів.

Кліматичні умови України дозволяють вирощувати різноманітні овочі та фрукти для виробництва із них широкого спектру замороженої плодоовочевої продукції. Заморожування являється одним із найбільш перспективних способів збереження врожаю. При чому використання сучасних технологій шокової заморозки дозволяє зберігати до 85% корисних продуктів.

Загальним завданням державної політики у сфері забезпечення продовольчої безпеки є організація постачання населенню якісних продуктів не лише в сезон збору та перероблення плодоовочевої сировини, і не лише у сировинних зонах, а протягом усього року, в усіх регіонах України і в широкому асортименті.

Для скорочення втрат сировини і її цінних біокомпонентів (передусім вітамінів) у процесі перероблення необхідно розробляти та реалізувати нові, значно досконаліші технології харчових продуктів, коректних за компонентним складом потребам сучасної людини - продуктів оздоровчого, профілактичного, функціонального призначення.

Накопичений світовий досвід показує, що найбільш ефективним способом вирішення цієї проблеми є використання низькотемпературних технологій при заготівлі сільськогосподарської продукції, її транспортуванні, переробленні, зберіганні та реалізації, оскільки традиційні високотемпературні процеси призводять до руйнування більшості біологічно активних речовин сировини, втрат мікро- та макроелементами легкозасвоюваної органічної форми, утворення неперетравлюваних протеолітичними ферментами комплексів тощо [6].

Використання штучного холоду викликає мінімальні зміни харчової та біологічної цінності сировини і отриманих з неї готових продуктів, їх якості та органолептичних показників.

З'ясування механізмів, які покладені в основу дії низьких температур є надзвичайно важливими для формування якості різних груп плодоовочевих продуктів, які мають суттєві відмінності хімічного складу, що визначають вплив на органолептичні показники якості готової продукції.

Кінцевою метою технології заморожування харчових продуктів є збереження оборотності процесів після їхнього розморожування.

Заморожування плодоовочевої сировини супроводжується якісними та кількісними змінами її вихідних властивостей. Вони, насамперед, пов'язані з розміром кристалів льоду, що утворюються під час заморожування, рівномірністю їх розподілу в замороженій тканині, ушкодженням кристалами льоду структурних елементів тканин.

Для отримання заморожених продуктів високої якості необхідно, щоб вихідна сировина мала високу поживну цінність, хороші сенсорні та гігієнічні показники [7].

На заморожування приймається свіжа, непошкоджена шкідниками і хворобами сировина, зібрана в період технологічної стиглості, однорідна за розміром, якістю і забарвленням, а також така, що не зазнала небажаних змін при збиранні, транспортуванні, навантажувально-розвантажувальних роботах і зберіганні.

Важливою умовою забезпечення якості і високої поживної цінності вихідної сировини є скорочення до мінімуму інтервалу між його збиранням і переробленням. Для виконання цієї умови необхідне максимальне наближення переробних підприємств до сировинної зони (сировина повинна доставлятися на відстань не більше 30 км). Швидкопсувну сировину відразу ж після збирання необхідно охолодити, а потім транспортувати або перевозити в спеціальній тарі, в якій забезпечується її охолодження [8].

Перед надходженням на холодопереробне підприємство сировину бажано зберігати в складах, які охолоджуються та мають регульовані температуру та вологість повітря. Деякі види овочів можна зберігати і в буртах.

Тривалість перероблення, а також інтервал між переробленням, заморожуванням і укладанням на зберігання повинен бути мінімальним. Також не менш важливою в заморожуванні продуктів є автоматизація окремих технологічних процесів і операцій (рис.1.1.3)



Рис. 1.1.3 Технологічна схема підготовки продукції до заморожування.

Універсальною операцією при переробленні фруктової і овочевої сировини є миття. Її завданням є очищення від усіх домішок, що знаходяться на поверхні і зниження вмісту прилиплої дрібної піску до встановленої норми. Миття здійснюють питною водою різними способами, а також шляхом замочування сировини в спеціальних чанах або мийках з обов'язковим ополіскуванням її чистою питною водою.

Сортують сировину за загальним виглядом, розміром, забарвленням, ступенем стиглості. При сортуванні також виділяють небажані домішки.

Для деяких видів плодів та овочів доцільним є бланшування – це короткочасна термічна обробка, при якій з матеріалу видаляється велика кількість повітря, інактивуються окислювальні ферменти, знищується більшість мікроорганізмів. Бланшування дозволяє значною мірою запобігти небажаним змінам забарвлення, смаку, запаху і сприяє зменшенню зниження поживної цінності продуктів при їх тривалому зберіганні в замороженому вигляді.

Під час бланшування із рослинної сировини видаляється кисень, який бере участь у ферментативних процесах, що викликають небажані зміни в якості замороженої продукції. Проте при бланшуванні відбувається також руйнування клітин рослинної тканини, що сприяє вирівнюванню концентрацій за рахунок дифузійного процесу. Цей процес у ряді випадків бажаний, але в більшості випадків призводить до збільшення кількості речовин, що екстрагуються. З цієї точки зору мета бланшування матеріалу, що заморожується, дещо інша, ніж при бланшуванні матеріалу перед сушінням, при якому проникність тканини відіграє важливу роль. Позитивним є те, що під дією нагрівання випаровуються деякі речовини з неприємним запахом, які містяться в окремих видах овочів. Тривалість бланшування визначається від моменту досягнення матеріалом необхідної температури бланшування до моменту виведення його з бланшувального апарату. Час, необхідний для нагрівання матеріалу до необхідної температури, повинен бути дуже коротким (в середньому це від 2 до 8 хв, залежно від температури і розміру часток бланшувального матеріалу). Про завершення процесу бланшування свідчить ступінь інактивації окиснювально-відновних ферментів. Дуже важливо, щоб інактивація ферментів відбулася у всіх частинах бланшованого матеріалу, в тому числі і в центрі його шматочків.

Пакування за допомогою різних паковальних автоматів здійснюють у поліетиленові мішечки, збірну упаковку, коробочки з парафінового паперу, покритого шаром поліетилену.

Заповнені упаковки направляють відразу в морозильний апарат або укладають на металеві підноси і потім заморожують у плиткових морозильних апаратах.

Технологія заморожування овочевих сумішей проходить саме так: суміші готують головним чином із заморожених овочів в приміщеннях, що охолоджуються, з температурою близько 5°C. За допомогою гідравлічного перекидавача заморожений продукт з контейнерів вивантажується в

приймальний бункер і по елеватору подається в окремі бункери. З останніх у потрібному співвідношенні продукти надходять у барабанний змішувач, в якому відбувається перемішування окремих видів продуктів до отримання необхідної суміші. Суміш надходить у бункер-накопичувач, а з нього – на пакувальні автомати. З нарізаного коріння й зелені готують різні суміші. Така суміш містить кабачки, горошок, нарізану стручкову квасолю, брюссельську капусту, зерно кукурудзи та ін. світовий обсяг виробництва таких сумішей постійно зростає, що свідчить про великий попит на них. Виробляються найрізноманітніші суміші. Наприклад, каліфорнійська суміш містить 12% бобів і по 22% стручковій квасолі, зеленого горошку, ріпи і зерен кукурудзи. Суміш для тушкування містить 55% квасолі, 28% моркви, 12% цибулі і 5% селери. Суміш «Succotash» містить 50...70% кукурудзи, а іншу частину – стручкова квасоля або квасоля Ліма. Заслуговують на увагу суміші, що виробляють і зеленого горошку з грибами, кукурудзою, томатами, а також такі, які випускаються в Мексиці із використанням перцю.

Якщо суміші призначені для безпосереднього споживання після розігрівання, то окремі види овочів повинні бути бланшовані або проварені довше, ніж для звичайного використання. Передусім це стосується квасолі, ріпи, грибів і кукурудзи [8].

Виробництво заморожених продуктів має як ряд переваг, так і ряд недоліків:

До переваг відноситься можливість довгострокового зберігання продукції, зберігання її якостей при використанні сучасних технологій, транспортування на далекі відстані, можливість реалізації цілий рік.

Головними недоліками являються: залежність від рефрижераторів і потреба в постійному підтримуванні стабільного рівня температури для попередження псування продукції, тісна залежність цін від об'ємів і якості сировини, що постачається, висока конкуренція зі сторони свіжих овочів в літній період [9].

Особливостями українського ринку заморожених овочів і фруктів є:

1. Залежність від погодних умов і врожайності в Україні і країнах постачальниках. Ціни на ринку значно ростуть в роки неврожаю, коли збільшуються ціни на свіжі овочі і фрукти в зв'язку з їх дефіцитом.

2. Еластичність попиту. Заморожені овочі не відносяться до категорії продуктів харчування першої необхідності і тих, які вживають кожного дня. В зв'язку з цим ріст рівня цін і зниження купівельної можливості скорочує попит на дану продукцію.

3. Довготривалий виробничий цикл в шість-дев'ять місяців. Виробники інвестують кошти в квітні-вересні на закупку насіння, вирощування культур, збір врожаю і т.д., а реальні продажі стартують в основному з листопада. Такий цикл особливо гостро відчувається невеликими компаніями і відображається на їхньому фінансовому становищі.

4. Сезонність попиту. На ринку яскраво виражена сезонність попиту на продукцію з піком попиту в зимово-весняний період і зниження споживання в літньо-осінній період збору овочів та фруктів.

5. Залежність від об'ємів самостійної заготовки продукції домашніми господарствами. Активне вирощування овочів домашніми господарствами на своїх ділянках і самостійна їх заготовка на зимній період відображається на зниженні попиту на продукцію ринку.

6. Соціально-культурний показник. Попит на продукцію ринку росте в періоди церковних постів, коли в раціоні українців збільшується доля овочів, в тому числі заморожених [6].

Отже, для цілорічного забезпечення населення України високовітамінною плодоовочевою продукцією необхідно розробляти нові технології її ефективного консервування. На сьогодні найбільш прогресивним методом консервування плодоовочевої сировини є її заморожування. У заморожених плодах та овочах основні компоненти сировини зберігаються набагато краще, ніж при консервуванні будь-яким іншим методом. Готові вироби та напівфабрикати відзначаються високою біологічною та харчовою цінністю завдяки практично повному збереженні

вітамінів та мінеральних елементів. За органолептичними показниками - смаком, ароматом, кольором, зовнішнім виглядом - заморожені плоди та овочі практично не відрізняються від свіжих.

1.2. Аналіз нормативно-правової бази у сфері обігу заморожених продуктів в Україні та світі

Якість сировини, яка переробляється, є основним чинником успіху споживання будь-якої продукції, тому необхідно жорстко контролювати відповідність її показників встановленим вимогам нормативних документів. Необхідність узагальнення світового досвіду й гармонізації вимог вітчизняного і світового законодавства щодо безпеки та якості швидкозаморожених плодоовочевих продуктів витікає зі зростання обсягів їх експортно-імпортних поставок, виходу української промисловості у відкритий міжнародний торговельно-економічний простір та децентралізації виходу на зовнішній ринок [10].

Міжнародною організацією, яка здійснює розроблення нормативних документів, спрямованих на регулювання, контроль та забезпечення безпеки харчових продуктів, є Codex Alimentarius. Завдання якого визначає принципи будови стандартів: мінімальні вимоги до безпеки; опора на вертикальні стандарти (з урахуванням практики й особливостей світової торгівлі конкретними товарами); єдність форми; чіткий розподіл вимог до безпеки та якості. При цьому вимоги до якості при їх різноманітності у різних країнах не можуть бути перешкодою для ввезення продукту в країну з іншими вимогами. Тому розроблення національних нормативних положень відповідно до міжнародних стандартів Codex Alimentarius є найефективнішим способом гармонізації гарантій безпеки та якості харчових продуктів у всьому світі. Результатом цього є тенденція відходу від вертикальних стандартів (заснованих на вимогах до конкретних товарів) до горизонтальних, які базуються на аналізі ринків.

До горизонтальних стандартів Codex Alimentarius на швидкозаморожені плодоовочеві продукти належать: кодекс міжнародної практики виробництва і обробки; визначення маси; визначення вмісту мінеральних домішок; стандартна процедура розморожування [11-13]. До вертикальних – стандарти на конкретні види плодів та овочів. Вертикальні стандарти мають однакову структуру й містять не лише вимоги до показників безпеки, а й до маркування та відбору проб для досліджень.

Аналізом структури вітчизняних нормативних документів на швидкозаморожені плодоовочеві продукти встановлено часткову відповідність структурі стандартів Codex Alimentarius. Однак за змістом міжнародні та вітчизняні стандарти відрізняються суттєво. Відповідно до вимог чинних в Україні нормативних документів швидкозаморожені овочеві продукти можуть бути реалізовані через роздрібну торговельну мережу, використані у закладах громадського харчування і рекомендовані для подальшої промислової переробки. Водночас стандартами Codex Standard передбачено вимоги до продукції, призначеної лише для безпосередньої реалізації споживачам [10].

Спільним для вітчизняних та міжнародних нормативно-правових актів є посилання на значну кількість «горизонтальних документів»: медико-біологічні вимоги, САНПіН, харчова гігієна, маркування продуктів, методи аналізу і відбір зразків. Це ускладнює роботу спеціалістів з контролю якості та безпеки продукції. Проте, незважаючи на достатню кількість в Україні нормативно-правових актів щодо безпеки й якості швидкозаморожених плодоовочевих продуктів, вони не створюють цілісної системи, яка б забезпечувала конкурентоспроможність вітчизняної продукції.

Європейська система харчового права, яка є національною й поширюється на країни-члени ЄС, побудована на жорсткій регламентації показників безпеки. Вони викладені у директивах та регламентах та є обов'язковими для виконання всіма країнами співтовариства.

Система продовольчого права в ЄС максимально враховує вимоги, які викладені у стандартах Codex Alimentarius, особливо щодо вимог і контролю показників якості харчових продуктів.

Основними горизонтальними нормативно-правовими актами, які прийняті в країнах ЄС щодо заморожених продуктів, є Директива Ради ЄС 89/108 «Про зближення законодавства в державних-членах щодо швидкозаморожених харчових продуктів», Директива Комісії 92/1 ЄЕС «Про контроль температури в засобах транспортування, зберігання та складування швидкозаморожених харчових продуктів», Директива Комісії 92/2 ЄЕС «Про методи відбору проб і методи аналізу швидкозаморожених харчових продуктів для офіційного контролю Співтовариством» [14-17].

У Директиві 89/108 зазначено вимоги щодо сировини, особливостей підготовки плодів та овочів до заморожування та кінцевої температури продукту (для швидкозаморожених – мінус 18°C, для заморожених – мінус 12°C), температурних умов транспортування та реалізації.

Основні умов до транспортних засобів, місць складування й зберігання наведено у Директиві 92/1 [16], специфіка відбору проб у Директиві 92/2 [17]. Варто зазначити, що цим документом визначено критичні точки контролю: верхня й нижня частини партії, яка прилягає до дверного отвору; верхні титульні кути партії, які знаходяться найближче до холодильної машини; верхні або нижні кути передньої поверхні партії, які знаходяться найближче до місця всмоктування повітря.

В Україні регламентація якості й безпеки швидкозаморожених плодоовочевих продуктів здійснюється на основі загальних документів, які належать до групи горизонтальних: Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист прав споживачів», «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію – 137 і стронцію – 90 у продуктах харчування і питній воді» (ДР 97), ДСанПіН 8 8.1.2.3.4-000-2001» Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у

сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті», доповнення до «Медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини і харчових продуктів» № 5061-89 [18-21].

До вертикальних документів на швидкозаморожені плодоовочеві продукти належать галузеві й національні стандарти на: терміни й визначення; фрукти і ягоди; напівфабрикати овочеві пюреподібні; смородину чорну подрібнену з цукром; суміші плодоягідні; технічні умови [22-23].

Маркування швидкозаморожених плодоовочевих продуктів вітчизняного та зарубіжного виробництва, які реалізують на ринку України, свідчить про некоректність застосування термінології щодо позначення способу низькотемпературного оброблення: «свіжозаморожені», «глибоко заморожені», «заморожені», «швидкозаморожені». Відомо, що процес заморожування – це зниження температури нижче криоскопічного значення у діапазоні від 10С° до 30°С, при якому вся волога, яка міститься в сировині, переходить у кристалічний стан. Процес заморожування може відбуватися повільно та швидко, при цьому якість заморожених продуктів суттєво відрізняється. Це передбачає необхідність диференції продуктів, отриманих холодильним консервуванням, на «швидкозаморожені» і доведення цієї інформації до споживачів. Маркування швидкозаморожених плодоовочевих продуктів як «глибокозаморожені» є некоректним, оскільки не відображає сутності процесу заморожування. Термін «свіжозаморожена» продукція є неприпустимим для маркування і становить під сумнів дотримання основної вимоги технологій заморожування – використання виключно свіжої сировини.

З метою забезпечення безпечності та якості швидкозаморожених плодоовочевих продуктів під час їхнього транспортування при здійсненні міжнародних операцій купівлі-продажу понад 30 країн світу, у тому числі Україна, ратифікували «Угоду про міжнародні перевезення швидкопсувних харчових продуктів та про спеціальні транспортні засоби, які призначені для

цих перевезень (УПШ)», в якій вимоги щодо дефініцій заморожених і швидкозаморожених продуктів, контролю та реєстрації температури, відбору проб відповідають вимогам Директиви Комісії 92/1 ЄС.

Закон України «Про інформацію для споживачів харчових продуктів» встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів [24].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» побудований на принципах та вимогах до безпечності харчових продуктів, що діють в країнах ЄС. Даний документ запроваджує інноваційні для України підходи щодо безпечності та якості харчових продуктів, покликані забезпечити, у першу чергу, максимальний захист споживачів [25].

ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» - стандарт розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO) та гармонізований відповідно до нашого законодавства і встановлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, яка, щоб гарантувати їх безпечність протягом усього харчового ланцюга до стадії кінцевого споживання, поєднує такі загальновизнані ключові елементи: взаємодійове (інтерактивне) інформування, системне керування, програми-передумови, принципи НАССР [26].

Те що стосується конкретних вимог до якості та безпечності заморожених продуктів, в Україні є затверджений чинний ДСТУ 8636:2016 «Овочі швидкозаморожені» [27]. Цей закон поширюється на швидкозаморожені овочі (цілі та різані, а також овочеві суміші з цілих або різаних плодів), відповідним чином підготовлені, та призначені для реалізації через торговельну мережу, для використання підприємствами ресторанного господарства й для промислового переробляння.

Також аналізуючи нормативні документи на заморожену плодоовочеву продукцію варто виділити: ДСТУ 4636:2006 «Консерви суміші овочеві зимові» [28], ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені» [29], ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [26] та інші. Хоча варто звернути увагу, що Україна поступово відмовляється від ДСТУ і переходить до створення Технічних регламентів (ТР).

На торгівельне підприємство постачання замороженої плодоовочевої продукції здійснюється на умовах договору, яким передбачаються умови поставки. Основними товаросупровідними документами, які підтверджують безпечність та якість є сертифікати відповідності та декларації виробника (Додаток А, Б, В, Г).

Отже, узагальнюючи викладене, можна констатувати, що основними розбіжностями вітчизняного та європейського законодавства є те, що в Україні якість та безпечність харчових продуктів – категорія нероздільна, тоді як у США, країнах ЄС якість не контролюється державою, оскільки є комерційною категорією, а контроль безпечності є прерогативою держави.

РОЗДІЛ 2

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАМОРОЖЕНОЇ ОВОЧЕВОЇ СУМІШІ «МЕКСИКАНСЬКА»

2.1. Організація, об'єкт та методи досліджень

Дослідження, що були проведені в ході виконання поставлених завдань для досягнення цілей випускної роботи, включали три етапи, результати яких наведено у відповідних розділах (рис.2.1.1)

Для проведення досліджень було обрано п'ять зразків заморожених овочів, що реалізуються на ТОВ «Сільпо – Фуд» (рис. 2.1.2):



Рис. 2.1.1. Досліджувані зразки заморожених овочевих сумішей

- зразок № 1 - ТМ «Рудь» (виробник ПАТ «Житомирський маслозавод», Польща);
- зразок № 2 - ТМ «Laska» (виробник ТОВ «Агроград-Україна плюс», Україна);
- зразок № 3 - ТМ «Лімо».(виробник ПрАТ «Львівський холодокомбінат», Україна);
- зразок № 4 - ТМ «Vici».(виробник «Орламенс Фудс Семятичне», Польща);
- зарзок № 5 - ТМ «Hortex» (виробник ТД «Асканія Frozen Foods», Польща).

Властивості заморожених овочевих сумішей досліджували сучасними методами, які регламентовані чинними нормативними документами та використовуються у харчовій промисловості: органолептичними, фізико-хімічними, аналітичними, та розрахунковими.

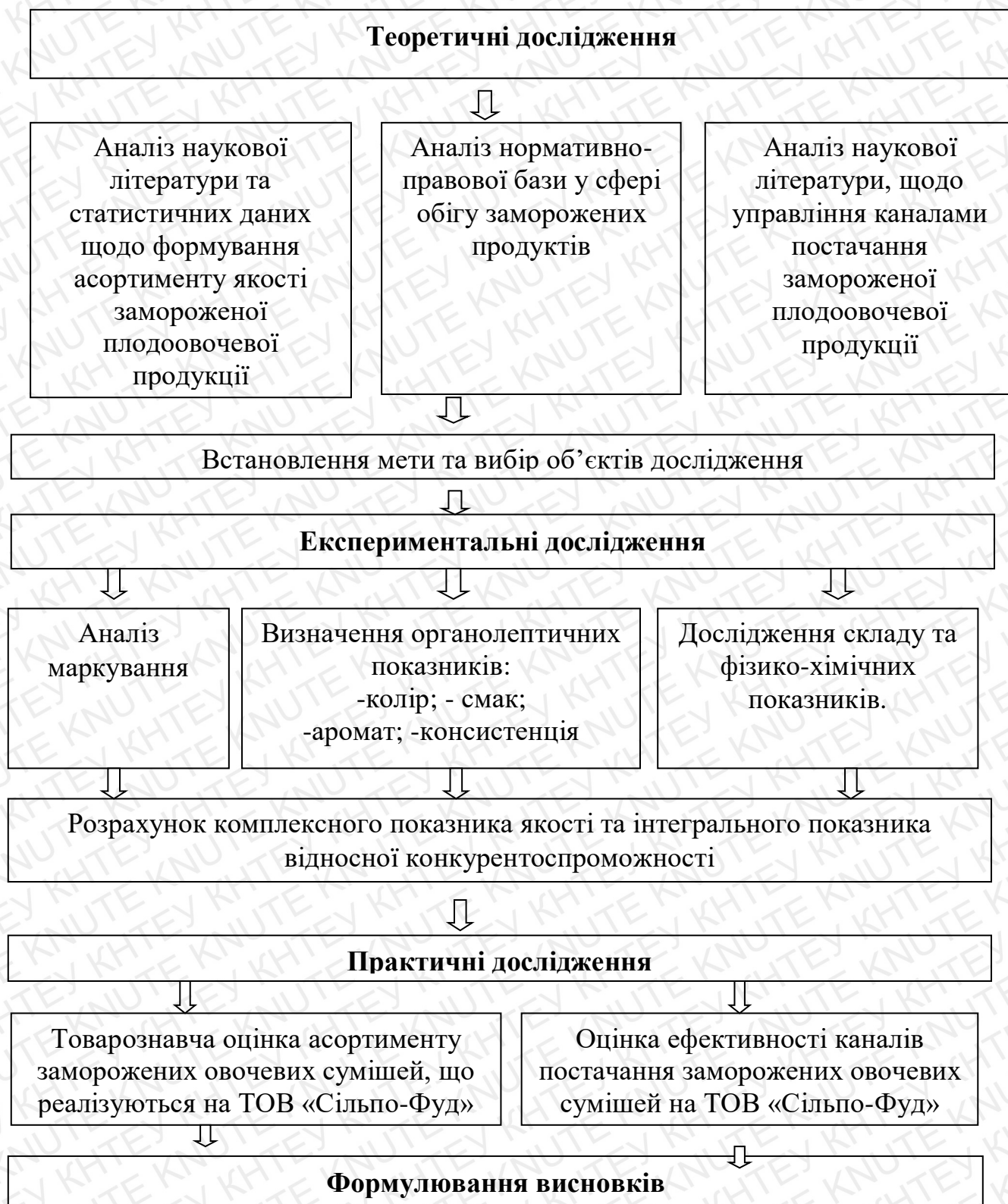


Рис. 2.1.2. Організація досліджень

Оцінку якості заморожених овочевих сумішей проводили за:

- якістю пакування; (за розробленою автором шкалою 3-балової оцінки (табл.2.1.1.));
- маркуванням;
- органолептичними показниками; (за розробленою автором шкалою 5-балової оцінки (табл.2.1.2.));
- фізико-хімічними показниками.

Таблиця 2.1.1

3-балова шкала оцінювання пакування швидкозамороженої продукції за естетичними показниками

Назва показника	Бали		
	3	2	1
Зручність зчитування інформації	Зручне місце для зчитування, важлива інформація виділена іншим шрифтом, колір, розмір та форма слів дозволяють легко прочитати інформацію	Зручне місце для зчитування, важлива інформація невиділена іншим шрифтом, колір, розмір та форма слів дозволяють легко прочитати інформацію	Незручне місце для зчитування, колір, розмір та форма слів не дозволяють легко прочитати інформацію, слова нечітко надруковані
Повнота інформації	Інформація повна, правдива	Основна інформація (виробник, дата виготовлення, склад, умови зберігання застереження щодо використання) зазначена, але в іншій є одна неточність, правдива.	Інформація неповна, правдива
Дизайн пакування та можливість огляду продукції.	Оригінальний дизайн, фарба не стирається від дотику, чіткі контури малюнку, допомагає запам'ятати ТМ	Фарба не стирається від дотику, контури малюнку злегка зрушені, допомагає запам'ятати ТМ	Фарба стирається від дотику, нечіткі контури малюнку, не асоціюється з певною ТМ

Таблиця 2.1.2

**5-балова шкала оцінювання швидкозамороженої продукції за
органолептичними показниками**

Показник	Бали			
	5	4	3	2 і 1
Зовнішній вигляд	Компоненти приблизно однакового розміру, не видно частинок льоду, не видно механічних пошкоджень та хворобами чи шкідниками	Допускається незначне відхилення в розмірах, не видно частинок льоду, не видно механічних пошкоджень та хворобами чи шкідниками	Компоненти неоднакового розміру, не видно частинок льоду, не видно механічних пошкоджень хворобами чи шкідниками	Компоненти неоднакового розміру, найдені частинки льоду, сліди механічних пошкоджень чи хворобами чи шкідниками
Смак	Яскраво виражений, характерний для даного складу продукту, без сторонніх присмаків	Притаманний даному виду продукту, без сторонніх присмаків	Смак недостатньо виражений, але характерний для даного виду продукту, без сторонніх присмаків	Смак невиражений, не властивий для даного виду продукту, відчуються сторонні присмаки
Запах	Яскраво виражений, характерний для даного складу продукту, без сторонніх запахів	Аромат притаманний даному виду продукту	Аромат недостатньо виражений, але характерний для даного виду продукту	Аромат невиражений, не властивий для даного виду продукту, відчуються сторонні запахи

Метод визначення вологозатримувальної здатності базується на встановленні різниці мас замороженого та розмороженого продукту після його отеплення.

Комплексний показник якості, розраховували з урахуванням органолептичних та фізико-хімічних показників [30]. Розрахунок комплексного показника здійснювалася за формулою:

$$\text{КПЯ} = \frac{P_{\text{досл}} - P_{\text{брак}}}{P_{\text{ет}} - P_{\text{брак}}}$$

Де, *P* *досл* – дослідний зразок; *P* *брак* – зразок з найменшими показниками, *P* *ет* – зразок з найкращими показниками.

Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності був розрахований з урахуванням функціональних, естетичних та економічних параметрів конкурентоспроможності досліджуваної продукції [31].

Маркування досліджували на відповідність вимогам чинного ДСТУ 8636:2016 «Овочі швидкозаморожені» [27].

2.2. Конкурентоспроможність замороженої овочевої суміші «Мексиканська»

Оцінку конкурентоспроможності швидкозамороженої овочевої продукції здійснювали у наступній послідовності: оцінка пакування та маркування зразків; оцінка продукту за органолептичними, фізико-хімічними та економічними показниками.

Як відомо, в наш час при виборі товару важливу роль відіграє стан пакування продукту, адже в торговельному залі не можна визначити, чи є дана заморожена суміш якісною, тому споживачі орієнтуються на естетичні показники пакування, а саме: зручність зчитування, дизайн та повноту інформації. Для оцінки даних показників було розроблено 3-бальову шкалу оцінювання пакування швидкозаморожених сумішей (табл.2.1.1).

По результатам аналізу встановлено, що всі виробники намагались розробити красивий дизайн, який легко впізнати серед інших.

Таблиця 2.2.1

Оцінка естетичних показників пакування

Назва показника	ТМ “Рудь”	ТМ “Laska”	ТМ “Лімо”	ТМ «Vici»	ТМ «Hortex»
Зручність зчитування	3	2,3	1	3	3
Повнота інформації	1	1	1	1	1
Дизайн	3	3	2	2	3
Середній бал	2,33	2,1	1,34	2	2,33

Згідно з проведеною оцінкою пакування (табл.2.2.1), можна зробити висновок, що усі виробники намагалися створити свою оригінальну упаковку, але прагнучи отримати більше прибутку, вони часто вдавалися до хитрощів та обману. Всі упаковки були непрозорі, що не давало можливості побачити вміст та відповідність наявності всіх заявлених інгредієнтів. Для забезпечення проінформованості споживачів щодо складу продукту на маркуванні виробник зазначає основні характеристики продукту. В табл.2.2.2 наведено аналіз маркування дослідних зразків.

Таблиця 2.2.2

Аналіз маркування дослідних зразків

Дані маркування	ТМ “Рудь”	ТМ “Laska”	ТМ “Лімо”	ТМ «Vici»	ТМ «Hortex»
1	2	3	4	5	6
Назва виробника, його адреса і місце виготовлення	Оерламанс Фудс Семятичне, 17-300, Польща Вироблено на замовлення ПАТ “Житомирський маслозавод” м.Житомир, вул. Івана Гонти, 4	ТОВ “Агроград-Україна плюс”, 25006,вул. Тараса Карпи, 84 м. Кропивницький, Україна	ПрАТ “Львівський холодокомбінат” вул. Повітряна, 2, м. Львів, Україна	«Орламенс Фудс Семятичне», 17-300 Семятичне, Польща. Виготовлено на замовлення ТОВ «Вічунай-Україна», вул.Кирилівська, 69, м.Київ, 04080, Україна	Польський оргод, м, Варшава, вул. Мезчовська, 2, Польща
Назва продукції	Суміш для жарки «Мексиканська»	Суміш овочева швидкозаморожена «Мексиканська»	Овочі заморожені «Суміш Мексиканська»	Мексиканська суміш	Суміш овочева «МЕХІКО»
Дата виготовлення (ч, м, р)	10.01.2019	13.01.2019	01.07.2018	26.09.2018	03.02.2019
Позначення стандарту	Не передбачено	ТУ У 15.3-06686234-002:2008	ТУ У 10.3-01553706-001:2013	Не передбачено	Не передбачено

Продовження табл. 2.2.2

1	2	3	4	5	6
Маса нетто, г	400±2	400±3	400±3	400±3	400±3
Склад продукту	Перець(20%), морква(20%), квасоля (15%), горошок зелений(15%), кукурудза (15%), селера (10%), цибуля (5%)	Горошок зелений, квасоля стручкова, кукурудза солодка, перець солодкий, морква	Кукурудза (20%), горошок зелений (20%), морква (20%), квасоля стручкова (20%), перець солодкий (20%).	Морква, перець, стручкова квасоля, зелений горошок, кукурудза, селера, цибуля, червона квасоля	Морква, спаржева квасоля, кукурудза, зелений горошок, солодкий перець, червона квасоля, цибуля
Номер партії	4059010 3/3	Номер партії співпадає з датою виробництва	Номер партії співпадає з датою виробництва	40558269 4/3	LS 0C1030219
Спеціальні написи	Напис “Розморожений продукт повторно не заморожувати”	Напис «Не підлягає повторному заморожування»	Напис «Не дозволяється повторно заморожувати»	Напис “Оберігати від розморожування, вудруге не заморожувати”	Написи «Берегти від розморожування», «Повторній заморозці не підлягає»
Харчова та енергетична цінність 100г продукту	Енергетична цінність- 202 кДж; харчова цінність 100г продукту: білки – 2,5г, жири – 0,4г, вуглеводи – 7,0г	Енергетична цінність- 369 кДж; харчова цінність 100г продукту: білки – 4,4г, жири – 0,2г, вуглеводи – 16,6г	Енергетична цінність- 212,1кДж; харчова цінність 100г продукту: білки – 2,7г, жири – 0,3г, вуглеводи – 9,3г	Енергетична цінність- 227 кДж; харчова цінність 100г продукту: білки – 3,0г, жири – 0,4г, вуглеводи – 7,9г	Енергетична цінність- 252 кДж; харчова цінність 100г продукту: білки – 3,1г, жири – 0,5г, вуглеводи – 8,3г
Умови зберігання	Зберігати при температурі не вище -18°C	Зберігати при температурі не вище -18°C та відносній вологості повітря не більше 95%	Зберігати при температурі не вище -18°C та відносній вологості повітря не більше 95%	Зберігати при температурі не вище -18°C	Зберігати при температурі не вище -18°C
Наявність ГМО	Без ГМО				

Аналіз маркування засвідчив, що весь текст виробники намагалися зробити читабельним, виділяючи важливу на їхню думку інформацію. Але необхідно відмітити, що виробник суміші ТМ «Hortex» використовує дуже дрібний шрифт для нанесення інформації. На маркуванні пакування продукції ТМ «Лімо» та «TMLaska» було не чітко видно дату виробництва. Виробники не дотримувались усіх вимог вказаних в ДСТУ 8636:2016 «Овочі швидкозаморожені» щодо правил маркування харчових продуктів [24]. Так, у таких торгових марок, як «Рудь», «Vici» та «Hortex» зазначена неповна інформація щодо умов зберігання, що може негативно вплинути на якість продукту. Відсоткове співвідношення продукту вказане лише у ТМ «Рудь» та ТМ «Лімо». Особливу увагу привертає дата виробництва овочевих сумішей. Лише у торговій марці «Лімо» та «Vici» дата виробництва співпадає з сезоном досягання даних овочів, усі інші суміші виготовляли вже з готових заморожених моно-сумішей.

Відповідно до ДСТУ 8636:2016 «Овочі швидкозаморожені» [24], до мексиканської суміші повинні входити такі компоненти як: перець, морква, горошок зелений, квасоля зелена, кукурудза у будь-яких пропорціях, адже стандартом не визначено точної ваги кожного інгредієнта [4]. Кожен виробник зазначає у складі інгредієнти у порядку зменшення їх кількості. Правдивість наданої інформації щодо складу інгредієнтів замороженої овочевої суміші визначалась шляхом зважування продукту встановлення частки його інгредієнтів (табл.2.2.3).

Таблиця 2.2.3

Інгредієнтний склад замороженої суміші «Мексиканська»

Торговельна марка	Дані маркування	Фактичний склад
1	2	3
ТМ «Рудь»	Перець(20%), морква(20%), квасоля (15%), горошок зелений(15%), кукурудза (15%), селера (10%), цибуля (5%).	Морква (21%), перець (20%), горошок зелений (19%), кукурудза (17%), квасоля (11%), селера (9%), цибуля (5%).

Продовження табл.2.2.3

1	2	3
ТМ «Laska»	Горошок зелений, квасоля стручкова, кукурудза солодка, перець солодкий, морква	Квасоля стручкова (24%), перець солодкий (23%), морква (21%), кукурудза солодка (16%), горошок зелений (16%).
ТМ «Лімо»	Кукурудза (20%), горошок зелений (20%), морква (20%), квасоля стручкова (20%), перець солодкий (20%).	Морква (27%), квасоля стручкова (19%), перець солодкий (19%), горошок зелений (18%), кукурудза (17%).
ТМ «Vici»	Морква, перець, стручкова квасоля, зелений горошок, кукурудза, селера, цибуля, червона квасоля	Червона квасоля (15%), перець (15%), морква (14%), стручкова квасоля (13%), цибуля (13%), зелений горошок (13%), кукурудза (11%), селера (8%).
ТМ «Hortex»	Морква, спаржева квасоля, кукурудза, зелений горошок, солодкий перець, червона квасоля, цибуля	Морква (22%), кукурудза (16%), червона квасоля (14%), солодкий перець (14%), зелений горошок (14%), стручкова квасоля (14%), цибуля (6%).

За результатами проведених досліджень встановлено, що не всі виробники вказали відсотковий склад продукту загалом. Лише зразки ТМ «Рудь» та ТМ «Лімо» єдині містили дані щодо відсоткового співвідношення складу інгредієнтів, також у всіх виробників фактична маса заявлених інгредієнтів відрізнялась.

Керуючись ДСТУ 8636:2016 «Овочі швидкозаморожені» [24] нами була розроблена 5-ти балова шкала оцінки якості заморожених продуктів. (табл.2.1.2).

За результатами органолептичної оцінки (табл.2.2.4) заморожених сумішей найвищий бал отримав зразок ТМ «Hortex» - 4,6. Зразки ТМ «Рудь» та ТМ «Laska» отримали середній бал 3,6 оскільки мали нижчі смакові властивості. Найнижчі оцінки 3,3 та 1,3 отримали зразки ТМ «Лімо» та ТМ «Vici» відповідно. Основними недоліками овочевих сумішей даних торгових марок були тьмяність та невираженість кольору, пустий або сильно виражений цибулевий запах а також виявлені сторонні домішки у вигляді листя. Дані зразки на деяких компонентах мали сліди псування та червоточини.

Таблиця 2.2.4

**Балова оцінка органолептичних показників якості суміші
«Мексиканська»**

Показник	ТМ “Рудь”	ТМ “Laska”	ТМ “Лімо”	ТМ «Vici»	ТМ «Hortex»
Зовнішній вигляд	4	3	2	3	5
Смак	4	3	1	4	5
Аромат	3	5	1	3	4
Середній бал	3,6	3,6	1,3	3,3	4,6

Вологозатримувальна здатність є специфічним та важливим показником при визначенні якості замороженої плодоовочевої продукції. Оскільки заморожена продукція споживається тільки після її отеплення, то вся волога після розморожування продукту частково поглинається клітинами, а частина її виділяється разом із розчиненими в ній поживними речовинами: мінеральними речовинами, органічними кислотами, цукрами, вітамінами тощо [32]. Тому, чим менше вологи втрачає продукт після розморожування, тим кращу вологозатримувальну здатність він має (табл.2.2.5).

Таблиця 2.2.5

Вологозатримувальна здатність дослідних зразків

Показник	ТМ “Рудь”	ТМ “Laska”	ТМ “Лімо”	ТМ «Vici»	ТМ «Hortex»
Маса замороженого продукту, г	407,4	398,1	402,2	399,9	402,2
Маса розмороженого продукту, г	384,4	371,1	359,2	369,9	362,2
Вологозатримувальна здатність, %	94,3	93,2	89,3	92,4	90

Нами встановлено, що досліджуваний зразок ТМ «Лімо» має найменшу вологозатримувальну здатність (89,3%). Це опосередковано свідчить про можливість повторного заморожування, адже під час повторної дефростації кількість кристалів льоду у продукті збільшується, а отже і зменшується

кількість корисних речовин. Найкращими показниками володіє дослідний зразок №1 ТМ «Рудь» - 94,3%.

Обов'язково в процесі переміщування відбувається випаровування, конденсація інею і можлива розгерметизація упаковки, що може вплинути на кількісні показники, тому проведено дослідження саме кількості продукту визначення фактичної відповідності маси нетто зазначеним на упаковці фактичним даним(табл.2.2.6) (Додаток Д).

Таблиця 2.2.6

Кількісний показник фактичної маси нетто

Показники	ТМ “Рудь”	ТМ “Laska”	ТМ “Лімо”	ТМ «Vici»	ТМ «Hortex»
Фактична маса нетто,г	407,4	398,1	402,2	399,9	402,2
Маса нетто зазначена на упаковці, г	400	400	400	400	400

Для узагальнення результатів органолептичних, фізико-хімічних досліджень було розраховано комплексний показник якості (табл.2.2.7).

Таблиця 2.2.7

Комплексний показник якості

Показники	Коефіцієнт Вагомості (a)	Порівнювальні значення показника		Досліджуваний зразок									
				№1		№2		№3		№4		№5	
				рі	Р відн	рі	Р відн	рі	Р відн	рі	Р відн	рі	Р відн
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Функціональні													
Зовнішній вигляд	0,25	5	2	4	0,16	3	0,08	2	0,08	3	0,08	5	0,25
Смак	0,3	5	1	4	0,22	3	0,15	1	0	4	0,22	5	0,3
Аромат	0,2	5	1	3	0,1	5	0,2	1	0	3	0,1	4	0,15
Вологозатримувальна здатність	0,05	95	85	94,3	0,05	93,2	0,04	89,3	0,02	94,2	0,05	90	0,03

Продовження табл.2.2.7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Естетичні													
Дизайн	0,05	3	1	3	0,05	3	0,05	2	0,03	2	0,02	3	0,05
Повнота Інформації	0,1	3	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
Зручність зчитування	0,05	3	1	3	0,05	2,3	0,03	1	0	3	0,05	3	0,05
КПЯ	1				0,63		0,55		0,13		0,52		0,82

За результатами дослідження встановлено, що найвищий комплексний показник якості характерний для зразка №5 за рахунок таких показників, як зовнішній вигляд, смак, аромат, вологозатримувальна здатність та дизайн упаковки, що суттєво вплинуло на КПЯ

При визначенні конкурентоспроможності зразок №5 ТМ Нортех визначено еталоном, як такий, що має найвище значення комплексного показника якості. На основі комплексного показника якостіми розраховали інтегральний показник відносної конкурентоспроможності (табл.2.2.8).

Таблиця 2.2.8

Конкурентоспроможність дослідних зразків

Показники конкурентоспроможності	Коефіцієнт вагомості	Досліджувані зразки								
		№1		№2		№3		№4		№5 Ко-нкурент
		ai	Рдосл	gi	Рдосл	gi	Рдосл	Gi	Рдосл	gi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Функціональні										
Смак	0,25	0,16	0,64	0,08	0,32	0,08	0,32	0,08	0,32	0,25
Запах	0,3	0,22	0,75	0,15	0,5	0	0	0,22	0,75	0,3
Аромат	0,2	0,1	0,66	0,2	1,3	0	0	0,1	0,66	0,15
Вологозатримувальна здатність	0,05	0,05	1,84	0,01	1,64	0,02	0,84	0,05	1,84	0,025
Збірний параметричний індекс			0,609		0,572		0,122		0,529	

Продовження табл.2.2.8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Естетичні										
Дизайн	0,05	0,05	1	0,05	1	0,03	0,5	0,02	0,5	0,05
Повнота інформації	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Зручність зчитування	0,05	0,05	1	0,03	0,6	0	0	0,05	1	0,05
Збірний параметричний індекс			0,1		0,08		0,025		0,030	
Економічні										
Роздрібна ціна	x	30,74	1,2	36,5	1,02	31,68	1,1	31,04	0,82	37,51
Інтегральний показник			0,59		0,63		0,13		0,68	

Конкурентоспроможність охоплює як якісні характеристики продукту, так і не менш важливі цінові характеристики товару.

Отже, згідно з результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що серед представлених зразків найбільш конкурентоспроможною виявилась суміш закордонного виробництва ТМ «Нортех» (виробництво зосереджене в Польщі). Це зумовлено високою оцінкою органолептичних та фізико-хімічних показників. Нижчий рівень конкурентоспроможності зразків №1, 2, 4, незважаючи на несуттєві відмінності функціональних властивостей, можна пояснити різницею оцінки естетичних показників.

Рекомендуємо всім виробникам заморожених плодоовочевих сумішей акцентувати увагу на естетичних показниках, які б відповідали вимогам споживача щодо можливості огляду продукції та пропонуємо удосконалювати види пакування для забезпечення можливості огляду зовнішнього вигляду продукту.

РОЗДІЛ 3

СИСТЕМА ПОСТАЧАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ОВОЧЕВИХ СУМІШЕЙ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»

3.1. Сучасний стан каналів постачання заморожених овочевих сумішей торговельного підприємства ТОВ «Сільпо – Фуд»

Логістична система ТОВ «Сільпо-Фуд» – це сукупність логістичної мережі і системи адміністрування, що формується підприємством для реалізації своєї логістичної стратегії [33].

Структура служби логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» наведено в додатку (Додаток Ж). Як видно з даної схеми структура служби логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» є дивізійною, що являє собою поєднання лінійно-функціональних структур, кожна з яких забезпечує логістичну підтримку певного регіонального ринку або певного виду продукції підприємства. Хоча дивізійна структура призводить до дублювання функцій логістичного управління в центрі і на місцях, однак на ТОВ «Сільпо-Фуд» (оскільки це підприємство з різною географією продажів, широким асортиментом продукції) цей недолік компенсується швидкістю і гнучкістю рішень регіональних відділень.

Завдяки логістиці торговельних мереж Fozzy Group через власні розподільні центри ТОВ «Сільпо-Фуд» має налагоджене своєчасне постачання мережі магазинів «Сільпо» продуктами харчування по всій Україні. Крім того, в ТОВ «Сільпо-Фуд» функціонує власна система контролю якості, яка забезпечує дотримання стандартів зберігання, транспортування і продажу товарів [34].

Схема логістичної системи ТОВ «Сільпо-Фуд» наведена на рис.3.1.1

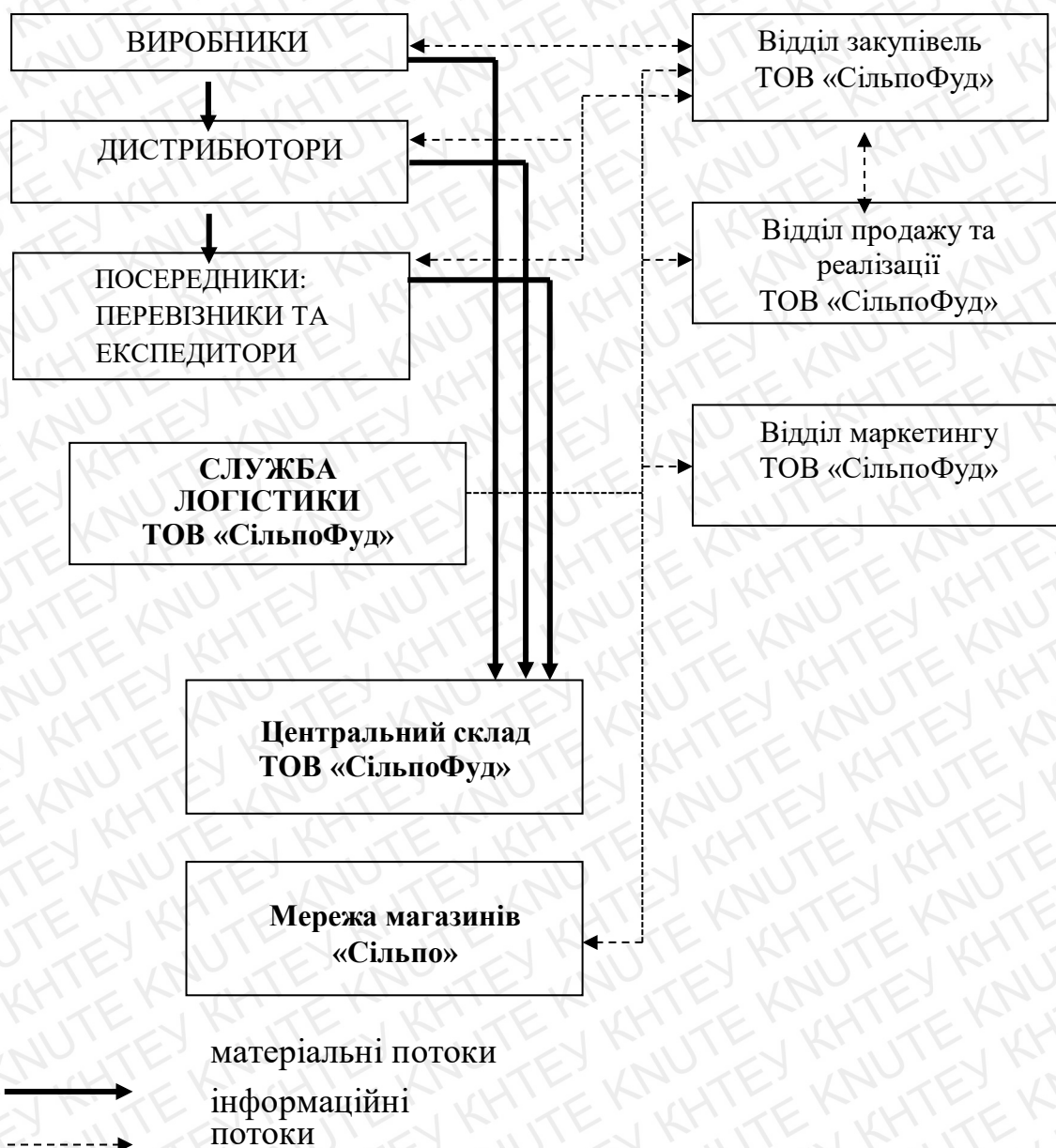


Рис. 3.1.1. Схема логістичної системи ТОВ «Сільпо-Фуд»

Кожен магазин, що належить до ТОВ «Сільпо-Фуд» (мережа магазинів «Сільпо») має невеликий склад, необхідний для зберігання, підтримання товарних запасів, передпродажної підготовки та реалізації товарів. Товар на складські приміщення в магазин, надходить з центрального складу ТОВ «Сільпо-Фуд».

Відзначимо, що центральний склад - це структурний елемент ТОВ «Сільпо-Фуд», на якому здійснюється відбір, зберігання і розподіл товарів для магазинів роздрібної мережі «Сільпо».

Завдяки використанню регіональних центрів дистрибуції і впровадження автоматизованої системи управління товарними запасами, мережі «Сільпо» вдалося налагодити ефективну систему логістики. Використання розподільного центру дозволяє мережевим магазинам «Сільпо» знижувати закупівельні ціни, а також навантаження на магазини при прийомі товару, що сприяє більш раціональній організації торгово-технологічного процесу.

Функції відділів логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» тісно пов'язані з функціями таких відділів, як: закупівель, продажу та реалізації та маркетингу, оскільки маркетинг забезпечує реалізацію продукції, логістика цю продукцію безпосередньо реалізовує, а відділи закупок та продажів проводять аналіз попиту та організують збут [35].

Система логістичного менеджменту ТОВ «Сільпо-Фуд» включає такі підсистеми, як:

- управління логістичною інфраструктурою;
- управління інформаційними технологіями в логістиці;
- управління запасами товарів;
- управління складуванням і транспортуванням.

Кожна функція закріплюється за конкретним підрозділом ТОВ «Сільпо-Фуд» (рис. 3.1.2). Кожний із підрозділів відділу логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» відповідає за виконання винятково своїх функціональних обов'язків. За результати логістичної діяльності керівник відділу логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» звітує перед директором з логістичних питань, а директор з логістичних питань, в свою чергу, перед генеральним директором. Це спричинює дублювання управлінських функцій, спотворення інформації функціональних керівників при її передачі лінійними керівниками виконавцям, зумовлює протиріччя між лінійними та функціональними керівниками

Оперативні підрозділи логістичної системи ТОВ «Сільпо-Фуд» пов'язані з постачальниками в єдину систему і будуються з врахуванням динаміки та

структури циклу виконання замовлення.



Рис. 3.1.2 Загальна схема процесу логістики закупівель ТОВ «Сільпо-Фуд»

Функціональний цикл в логістиці ТОВ «Сільпо-Фуд» складається з трьох стадій [36]:

1. Логістика закупівель ТОВ «Сільпо-Фуд». Часто цей процес позначають як «логістика «на вході»» і пов'язують з придбанням товарів у зовнішніх постачальників. У сфері гуртової та роздрібною торгівлі широко використовується термін купівлі «buying», оскільки ТОВ «Сільпо-Фуд» лише перепродує вже готовий товар, а не споживає матеріали з недостатнім ступенем готовності. Головна мета — підтримка торгівлі шляхом закупівель з якнайменшими загальними витратами. Включає: прогнозування потреб,

планування закупівель, вибір джерела поставок, переговори, розміщення замовлення, транспортування, отримання, перевірку, зберігання тощо. Загальна схема процесу логістика закупівель ТОВ «Сільпо-Фуд» наведена на рис. 3.1.2.

2. Внутрішньомагазинна логістика ТОВ «Сільпо-Фуд». Діяльність, що забезпечує планування і підтримку торговельного процесу ТОВ «Сільпо - Фуд». Метою є забезпечення безперебійної торгівлі. Включає: вантажопереробку, управління запасами ТОВ «Сільпо-Фуд» у міру їх своєчасної передачі в торговий зал, забезпечення доступності товару.

3. Логістика продажів ТОВ «Сільпо-Фуд». Охоплює широкий спектр дій від пошуку і залучення нових покупців до доставки замовлень споживачам. Мета – просування товарів споживачам із мінімальними загальними витратами. Включає у взаємодії з маркетингом: ціноутворення, визначення рівня сервісу, мерчандайзинг, стимулювання збуту; самостійно (через логістику закупівель) зв'язок із виробником і (або) посередником, доставку, рециклінг.

Власний імпорт Fozzy Group – один зі стратегічних напрямів діяльності, націлений на розширення асортименту в торговельних мережах і забезпечення конкурентних переваг за рахунок постачання унікальних товарів для українського ринку. Чимало торгових марок, імпортованих безпосередньо, представлені в торговельних мережах Групи компаній на ексклюзивних правах. На сьогодні Fozzy Group співпрацює з 880 виробниками з 65 країн світу, є флагманом імпорту в Україні [37].

Основними постачальниками заморожених овочевих сумішей, які реалізуються на торговельному підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд» є:

ООО Торговий Дім «Агрохолод – логістика та склад». Являється ексклюзивним представником групи компаній «Агродар Україна Плюс». Торговий Дім реалізує заморожені овочі та фрукти під торговою маркою «Green Card», яка продається на території всієї України в мережах («Метро», «Сільпо», «Ашан», «АТБ») а також в роздрібних магазинах країни. Паралельно укладені контракти на виробництво продукції під власними

торговими марками для торгових мереж «Фуршет» - ТМ «Фуршет», «Сільпо» - ТМ «Премія», ТМ «Повна чаша», ТМ «Екстра»; «АТБ» - ТМ «Своя лінія»; «VARUS» - ТМ «VARTA» та інших компаній, таких як «Сніжної сяйво», ТОВ «Вова Хорека», «Інвест-В» і т.д. Крім цього торговий дім «Агрохолод - логістика і склад» веде оптові продажі сировини для консервних заводів України (ТОВ «Корадо Канінг Інкорпорейтед») і співпрацює на базі фасування, надає сировину іншим виробникам ринку заморожених овочів («Рудь» - ТМ «Хуторок») займається експортом продукції [38].

ТОВ «Асканія Frozen Foods» – масштабний український імпортер, дистриб'ютор і виробник заморожених продуктів харчування (морепродукти і риба; ягоди, овочі і гриби; овочеві і ягідно-фруктові суміші; лінійка продуктів для японської кухні). Компанія співпрацює зі світовими брендами пропонує споживачеві продукцію під своїми торговими марками SKANDINAVIKA, POLAR STAR, SPELA, YARIKO, NOBO. Асканія Frozen Foods сьогодні – виробник і надійний постачальник заморожених продуктів харчування і продукції для японської кухні для великих роздрібних мереж, традиційної роздрібною торгівлі та ресторанного бізнесу (HoReCa), на території України і за її межами [39].

ТОВ «Вічунай – Україна» - Дана компанії виробляє величезну кількість продукції - її асортимент включає більше трьох тисяч найменувань, але серед жителів України найбільш популярними серед них є продукти, що виходять під торговою маркою VICI. Виробництво продукції компанії здійснюється на дев'яти заводах, які розташовані в Литві, Іспанії, Естонії та Росії. Експорт здійснюється в п'ять регіонів: Балтію, Західну і Центральну Європу, Скандинавію, а також Східну Європу і Азію. 85% від всієї продукції що продається становить експорт [40].

ТОВ «Рудь» - Компанія «Рудь» пропонує широкий асортиментний ряд заморожених овочів, серед яких - монокультури і овочеві суміші, а також напівфабрикатів для Хорека. ТМ «Шеф-кухар» і «Хуторок» - визнані популярні бренди заморожених продуктів. Компанія «Рудь», маючи широке

покриття дистриб'юторською мережею і добре налагоджену систему збуту продукції, співпрацює з клієнтами по всій Україні. Вся продукція виготовляється на замовлення ПАТ «Житомирський маслозавод» [41].

ТОВ «Сніжне саяво» - основним напрямком спеціалізації є експорт, імпорт та дистрибуція заморожених продуктів харчування. Дане товариство співпрацює з таким європейськими компаніями, як Oerlemans Foods, Hortino, Agrana [42].

ПрАТ «Львівський холодокомбінат» - займається виробництвом та реалізацією морозива, заморожених напівфабрикатів, надає послуги по замороженню і зберіганню продуктів. На ринку морозиво виробництва ПрАТ «Львівський холодокомбінат» представлено під торговою маркою «ЛІМО» [43].

Отже, торговельних мереж Fozzy Group через власні розподільні центри ТОВ «Сільпо-Фуд» має налагоджене своєчасне постачання мережі магазинів «Сільпо» продуктами харчування по всій Україні. Завдяки використанню регіональних центрів дистрибуції і впровадження автоматизованої системи управління товарними запасами, мережі «Сільпо» вдалося налагодити ефективну систему логістики. Використання розподільного центру дозволяє мережевим магазинам «Сільпо» знижувати закупівельні ціни, а також навантаження на магазини при прийомі товару, що сприяє більш раціональній організації торгово-технологічного процесу.

3.2. Ефективність функціонування каналів постачання заморожених овочевих сумішей торговельного підприємства та напрями її підвищення

Оскільки в асортименті ТОВ «Сільпо-Фуд» більше 50 000 товарних позицій, то підприємство має досить значну кількість постачальників.

Для аналізу процесу товаропостачання ТОВ «Сільпо-Фуд» потрібно розрахувати і проаналізувати [44-45]:

1) Коефіцієнти поставки заморожених овочевих сумішей:

Таблиця 3.2.1

Обсяги поставки заморожених овочевих сумішей

№	Постачальники товарів	Фактична сума надходження товарів, тис. грн	Планова сума надходження товарів, тис.грн
1	ООО Торговий Дім «Агрохолод – логістика та склад»	170	165
2	ТОВ «Асканія Frozen Foods»	150	150
3	ТОВ «Вічунай – Україна»	300	335
4	ТОВ «Сніжне сяйво»	107	120
5	ПрАТ «Львівський холодокомбінат»	154	155
6	ТОВ «Рудь»	155	155
	Всього	1036	1080

Результати розрахунків наведено в табл. 3.2.2.

Таблиця 3.2.2

Коефіцієнти поставки

№	Постачальники товарів	Коефіцієнт поставки
1	ООО Торговий Дім «Агрохолод – логістика та склад»	103,3
2	ТОВ «Асканія Frozen Foods»	100,00
3	ТОВ «Вічунай – Україна»	89,55
4	ТОВ «Сніжне сяйво»	89,58
5	ПрАТ «Львівський холодокомбінат»	99,35
6	ТОВ «Рудь»	100,00

Розраховані значення коефіцієнтів доставки дозволяють стверджувати, що недопоставка заморожених овочевих сумішей підприємствами, що були обрані для дослідження становить:

$$\frac{1036}{1080} * 100 = 95,92\%$$

$$100 - 95,92 = 4,08\%$$

Це може призвести до втрат товарообороту та прибутку в зв'язку відсутністю товарної пропозиції. Дана ситуація була спричинена недобросовісністю постачальників ТОВ «Сніжне Сяйво», ТОВ «Львівський Холодокомбінат» та відмовою підприємства від частини замовлених товарів у зв'язку зі зниженням попиту ТОВ «Вічунай Україна».

Позитивним є повне виконання зобов'язань Торгового Дому «Агрохолод», ТОВ «Асканія», ТОВ «Рудь» показали високий рівень поставки на 3,03%. Причиною цього було додаткове замовлення ТОВ «Сільпо-Фуд», оскільки Торговий Дім «Агрохолод» поставляє товар, що має досить високий попит.

2) *Коефіцієнти варіації та рівномірності надходження заморожених сумішей.*

Для того щоб оцінити мінливість обсягів поставки заморожених сумішей потрібно розрахувати коефіцієнт варіації. Обсяги поставки заморожених сумішей у ТОВ «Сільпо-Фуд» відображено в Додатку 3

В табл.3.2.3 представлений коефіцієнт варіації та рівномірності надходження заморожених овочевих сумішей на підприємства.

З табл. 3.2.3 видно, що коефіцієнт варіації (нерівномірності) виконання плану надходження товарів, поставником яких є Торговий Дім «Агрохолд», за звітний період склав: $V = 0,81\%$ Звідси випливає, що виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей було рівномірним на 99,19 % (цей показник є майже рівномірним).

Таблиця 3.2.3

Коефіцієнт варіації та рівномірності надходження заморожених овочевих сумішей на підприємство

Продукція	Роки		
	2016 рік	2017 рік	2018 рік
	середньоквадратичне відхилення	Коефіцієнт варіації	Коефіцієнт рівномірності
1	2	3	4
1. Торговий Дім «Агрохолд»	0,82%	0,81%	99,19%

Продовження табл.3.2.3

1	2	3	4
2.ТОВ «Асканія Frozen Foods»	4,62%	5,11%	94,89%
3. ТОВ «Вічунай – Україна»	1,16%	1,14%	98,86%
4. ТОВ «Сніжне сяйво»	5,37%	4,83%	95,17%
5. ПрАТ «Львівський холодокомбінат»	0,44%	0,98%	99,02%
6. ТОВ «Рудь»	1,18%	1,17%	98,83%

Коефіцієнт варіації виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей від постачальника ТОВ «Асканія Frozen Foods» за звітний період склав: $V = 5,11\%$ Звідси випливає, що виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей було рівномірним тільки на 94,89 %, що пов'язане з нерівномірним завозом товару та невиконанням фактичного плану.

Коефіцієнт варіації (нерівномірності) виконання плану надходження товарів, поставником яких є ТОВ «Вічунай – Україна», за звітний період склав: $V = 1,14\%$ Звідси випливає, що виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей було рівномірним на 98,86 %.

Коефіцієнт варіації (нерівномірності) виконання плану надходження товарів, поставником яких є ТОВ «Сніжне сяйво», за звітний період склав: $V = 4,83\%$. Звідси випливає, що виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей було рівномірним на 95,17 %.

Коефіцієнт варіації (нерівномірності) виконання плану надходження товарів, поставником яких є ПрАТ «Львівський холодокомбінат», за звітний період склав: $V = 0,98\%$. Звідси випливає, що виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей було рівномірним на 99,02 %.

Коефіцієнт варіації (нерівномірності) виконання плану надходження товарів, поставником яких є ТОВ «Рудь», за звітний період склав: $V = 1,17\%$. Звідси випливає, що виконання плану надходження заморожених овочевих сумішей було рівномірним на 98,83 %.

Для більш рівномірного знаходження товарів необхідно вирішити питання з рівномірності завою товарних запасів.

Виходячи з вищевказаних даних та проаналізувавши постачальників та їх взаємовідносини з ТОВ «Сільпо-Фуд», можна сказати, що питання товаропостачання на підприємстві продумане. Тому що, керівництво ТОВ «Сільпо-Фуд» співпрацює лише з перевіреними постачальниками, які досить довго працюють на ринку і міцно на ньому закріпилися, також при такій кількості постачальників мінімізовано можливість збою при постачанні товарів. Оскільки, нестачу товарів одного постачальника можна буде замінити товарами інших компаній.

Також, варто звернути увагу, що є ряд факторів, які гостро впливають на логістичні процеси ТОВ «Сільпо-Фуд». До них в основному належать нестабільна політична та економічна ситуація в країні. Основними ризиками діяльності ТОВ «Сільпо-Фуд» є економічні (інфляція, зокрема, зростання курсу долара), політичні (зростання невпевненості в умовах ведення бізнесу). Фактори, які позитивно впливають на діяльність ТОВ «Сільпо-Фуд», це, в основному, залучення нових технологій, розширення асортименту послуг та продукції, мотивація трудової діяльності в товаристві [46].

Завдяки логістиці торговельних мереж Fozzy Group через власні розподільні центри ТОВ «Сільпо-Фуд» змогла налагодити своєчасне постачання мережі магазинів «Сільпо» продуктами харчування по всій Україні.

Завдяки використанню регіональних центрів дистрибуції і впровадження автоматизованої системи управління товарними запасами, мережі «Сільпо» вдалося налагодити ефективну систему логістики.

Використання розподільного центру дозволяє мережевим магазинам «Сільпо» знижувати закупівельні ціни, а також навантаження на магазини при прийомі товару, що сприяє більш раціональній організації торгівотехнологічного процесу. Функції відділів логістики ТОВ «Сільпо-Фуд» тісно пов'язані з функціями таких відділів, як: закупівель, продажу та

реалізації та маркетингу, оскільки маркетинг забезпечує реалізацію продукції, логістика цю продукцію безпосередньо реалізовує, а відділи закупок та продажів проводять аналіз попиту та організують збут [47].

Серед загальних недоліків в системі управління логістичними процесами ТОВ «Сільпо-Фуд» можна назвати наступні: недостатня діяльність компанії в області сегментації ринку та позиціонування продукції; низька ефективності використання інформаційних технологій; відсутність налагодженої системи міжособистісних комунікацій.

Серед загальних переваг в системі управління логістичними процесами ТОВ «Сільпо-Фуд» можна назвати наступні: наявність єдиного методологічного підходу до логістичної концепції компанії; орієнтацію керівництва компанії на новітні логістичні концепції; ефективно сформована служба логістики на підприємстві і цілеспрямована діяльність в області управління логістичною діяльністю; наявність ясних стратегічних цілей і планів компанії і лінійних підрозділів [48].

Загальний механізм здійснення контролінгу з орієнтацією на управління логістичними процесами спрямований на отримання підприємством бажаного результату. Результатами логістичної діяльності є певні блага, які задовольняють потреби [49].

Отже, для подолання ряду негативних тенденцій в процесі управління логістичними процесами на ТОВ «Сільпо-Фуд», нами пропонується впровадження на підприємстві системи логістичного контролінгу, яка надасть можливість:

- координувати управлінську діяльність з досягнення логістичних цілей підприємства ТОВ «Сільпо-Фуд»;
- надавати інформаційну і консультаційну підтримку прийняття управлінських рішень щодо логістичних процесів на ТОВ «Сільпо-Фуд»;
- створювати і забезпечувати функціонування загальної інформаційної системи управління логістичною діяльністю ТОВ «Сільпо-Фуд»;

- забезпечувати раціональність управлінського процесу;
- забезпечувати ефективне управління логістичними процесами на підприємстві.

Головним завданням логістичного контролінгу є оперативний контроль за економічністю процесів складування і транспортування матеріальних ресурсів. Контролінг повинен забезпечити керівництво ТОВ «Сільпо-Фуд» інформацією, необхідної для раціонального прийняття рішень в логістичній системі, а також здійснити узгодження і найкраще використання матеріальних потоків з іншими процесами, що протікають в організації[46].

Необхідність впровадження у ТОВ «Сільпо-Фуд» логістичного контролінгу пояснюється такими причинами:

- підвищення нестабільності зовнішнього середовища ставить додаткові вимоги до системи управління логістикою підприємствам;
- зміщення акценту з контролю минулого на аналіз майбутнього;
- збільшення швидкості реакції на зміни зовнішнього середовища, підвищення гнучкості підприємства;
- необхідність у безперервному відстеженні змін, що відбуваються в зовнішньому і внутрішньому середовищах підприємства;
- необхідність продуманої системи дій із забезпечення життєздатності підприємства та запобігання кризових ситуацій;
- ускладнення систем управління підприємством вимагає механізму координації всередині системи управління;
- наявність великої кількості інформації, але відсутність релевантної інформації вимагає побудови спеціальної системи інформаційного забезпечення управління логістикою;
- прагнення до синтезу діяльності.

Враховуючи складність управління логістичними процесами на ТОВ «Сільпо-Фуд», для ефективної логістичної діяльності й чіткого визначення відповідальності на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд» необхідно створити

спеціальний структурний підрозділ – відділ логістичного контролінгу. На досліджуваному підприємстві найдоцільнішим бачиться при впровадженні логістичного контролінгу штабна організація управління, тобто безпосереднє підпорядкування керівництву підприємства. За відсутності системи контролінгу, впровадження відділу логістичного контролінгу має проходити поступово з чітким визначенням цілей, послідовності та важливості кожного з етапів

Контролінг в рамках проблем, встановлених в результаті аналізу логістичної діяльності ТОВ «Сільпо-Фуд» буде вирішувати наступні задачі:

- планувати витрати на логістичні процеси підприємства;
- визначати схему залучення фінансових ресурсів в логістичні процеси з мінімальними втратами для підприємства.

Основні функції системи логістичного контролінгу ТОВ «Сільпо - Фуд» мають бути спрямовані на [50]:

- прийняття кваліфікаційних рішень для подолання можливих проблем в логістичній діяльності ТОВ «Сільпо-Фуд»;
- підтримку і надання допомоги директору з логістики, він разом з керівництвом складає основу управління на підприємстві і таким чином інтегрується в загальну систему управління підприємством;
- забезпечення взаємозв'язку логістичного контролінгу практично з усіма функціями управління;
- контроль логістичних витрат підприємства як основний об'єкт управління в системі контролінгу;
- організацію функціонування на підприємстві центрів витрат, прибутку, виручки та інвестицій;
- постійне проведення аналізу логістичних витрат;
- розроблення заходів і підготовку управлінських рішень, спрямованих на покращення логістичної діяльності ТОВ «Сільпо-Фуд»

Отже, для ефективної логістичної діяльності й чіткого визначення відповідальності на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд» необхідно створити спеціальний структурний підрозділ – відділ логістичного контролінгу. На досліджуваному підприємстві найдоцільнішим бачиться при впровадженні логістичного контролінгу штабна організація управління, тобто безпосереднє підпорядкування керівництву підприємства

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі теоретичних та експериментальних наукових досліджень можна зробити наступні висновки й пропозиції:

1. В Україні швидке заморожування як спосіб консервування рослинної сировини має значні перспективи розвитку, що підтверджується стабільним попитом на продукцію, оновленням асортименту, наявністю достатньої сировинної бази, та підтверджує потенційну спроможність України в імпортозаміщенні швидкозаморожених продуктів.
2. У заморожених плодах та овочах основні компоненти сировини зберігаються набагато краще, ніж при консервуванні будь-яким іншим методом. Готові вироби та напівфабрикати відзначаються високою біологічною та харчовою цінністю завдяки практично повному збереженні вітамінів та мінеральних елементів. За органолептичними показниками - смаком, ароматом, кольором, зовнішнім виглядом - заморожені плоди та овочі практично не відрізняються від свіжих.
3. Основними розбіжностями вітчизняного та європейського законодавства є те, що в Україні якість та безпечність харчових продуктів – категорія нероздільна, тоді як у США, країнах ЄС якість не контролюється державою, оскільки є комерційною категорією, а контроль безпечності є прерогативою держави.
4. Для проведення товарознавчої оцінки асортименту заморожених овочевих сумішей «Мексиканська» на підприємстві ТОВ «Сільпо-Фуд» було обрано п'ять зразків різних торгових марок, а саме: ТМ «Рудь». ТМ «Laska», ТМ «Лімо», ТМ «Vici», ТМ «Hortex». Властивості заморожених сумішей досліджувались сучасними методами, які регламентовані чинними документами та використовуються у харчовій промисловості: органолептичними, фізико-хімічними та розрахунковими. Оцінку якості

заморожених овочевих сумішей провели за: якістю пакування, маркуванням, органолептичними та фізико-хімічними показниками.

5. Серед представлених дослідних зразків найбільш конкурентоспроможною виявилась суміш закордонного виробництва ТМ «Нортех» (виробництво зосереджене в Польщі). Це зумовлено високою оцінкою органолептичних та фізико-хімічних показників. Нижчий рівень конкурентоспроможності зразків №1, 2, 4. Незважаючи на несуттєві відмінності функціональних властивостей, це можна пояснити різницею оцінки естетичних показників.

6. Торговельна мережа Fozzy Group через власні розподільні центри ТОВ «Сільпо-Фуд» має налагоджене своєчасне постачання мережі магазинів «Сільпо» продуктами харчування по всій Україні. Завдяки використанню регіональних центрів дистрибуції і впровадження автоматизованої системи управління товарними запасами, мережі «Сільпо» вдалося налагодити ефективну систему логістики. Використання розподільного центру дозволяє мережевим магазинам «Сільпо» знижувати закупівельні ціни, а також навантаження на магазини при прийомі товару, що сприяє більш раціональній організації торгово-технологічного процесу.

7. Для вдосконалення операцій постачання заморожених овочевих сумішей було обґрунтовано важливість впровадження на підприємстві системи логістичного контролінгу. Головним завданням якого є оперативний контроль за економічністю процесів складування і транспортування матеріальних ресурсів. Контролінг забезпечить керівництво ТОВ «Сільпо-Фуд» інформацією, необхідною для раціонального прийняття рішень в логістичній системі, а також здійснить узгодження і найкраще використання матеріальних потоків з іншими процесами, що протікають в організації.

ПРОПОЗИЦІЇ

Виробникам заморожених плодовоовочевих сумішей:

- акцентувати увагу на естетичних показниках, які б відповідали вимогам споживача щодо можливості огляду продукції;

- удосконалювати види пакування для забезпечення можливості огляду зовнішнього вигляду продукту.

ТОВ «Сільпо-Фуд»:

- для ефективної логістичної діяльності й чіткого визначення відповідальності на підприємстві необхідно створити спеціальний структурний підрозділ – відділ логістичного контролінгу.

- при впровадженні логістичного контролінгу застосовувати штабну організацію управління, тобто безпосереднє підпорядкування керівництву підприємства

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Заморожені овочі та фрукти. Переваги та недоліки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bsmu.edu.ua/uk/news/digest/2385-zamorozeni-ovochi-ta-frukty>
2. Заморожені овочі. Експорт, імпорт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agroconf.org/content/zamorozheni-ovochi-eksportuiemo-chi-importuiemo>
3. Рикун Я. В. Якість та конкурентоспроможність замороженої овочевої суміші «Мексиканська» // Інновації в підприємстві і торгівлі : зб. наук. ст. студ. / відп. ред. В. А. Осика. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – Ч. 1. – 500 с.
4. Державна фіскальна служба України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/fl1>
5. Державна служба статистики України. Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Ткачов О. І Під лід. Український ринок продуктів глибокої заморозки //FoodUA. – 2018. -№85. – С. 27-30.
7. Морозова М. Г. З холодильника на стіл. Огляд ринку продуктів глибокої заморозки//FoodUA. -2018 -№89. –С. 24-27.
8. Заморожені плодоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості. : монографія / Н. Я. Орлова, С.О. Белінська.– К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2005. – 336 с.
9. Глубокая заморозка. Результат исследования замороженных овощных смесей центром экспертиз «Тест»./FOOD Tehnologies & Equipment. - 2018 -№86 –С.6-7.
10. Управління безпечністю та якістю швидкозамороженої плодоовочевої продукції : монографія / Н. Я. Орлова, С.О. Белінська. –К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2013. – 196 с.

11. Кодекс рекомендованной международной практики производства и обработки пищевых продуктов быстрого замораживания САС/ КСК 8-1976 // Продукты & Ингредиенты. – 2007. - №2. –С. 53-54.
12. Кодекс рекомендованной международной практики производства и обработки пищевых продуктов быстрого замораживания САС/ КСК 8-1976 // Продукты & Ингредиенты. – 2007. - №3. –С. 78-79.
13. Кодекс рекомендованной международной практики производства и обработки пищевых продуктов быстрого замораживания САС/ КСК 8-1976 // Продукты & Ингредиенты. – 2007. - №4. –С. 76-77.
14. Лейф Бо Соренсен. Мировая нормативная база по быстрозамороженным продуктам питания / Лейф Бо Соренсен // Мороженое и замороженные продукты. – 2004. - №1. – С. 36-46.
15. Директива Совета 89/108 от 21 декабря 1988 г. относительно сближения законодательств стран-членов, касающихся быстрозамороженных продуктов, предназначенных для питания людей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.serti.ru/pages.php?id=478>
16. Директива ради 92/1/ЕС [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31992L0001>
17. Директива ради 92/2/ЕС [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A31992L0002>
18. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України №4004-ХІІ від 24.02.1994 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
19. Про захист прав споживачів: Закон України №1023 – ХІІ від 12.05.1991 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

20. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів у продуктах харчування та питній воді: Наказ МОЗ України №256 від 15. 07. 2008 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0845-06>
21. Допустимі дози, концентрації. Кількості та рівню вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. ДСанПН 8.8.1.2.3.4.-000-2001 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01>
22. Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови: ДСТУ 49016:2007 – [Чинний від 2009-01-01]. –К. : Держспоживстандарт України. 008 – 28 с. – (Національний стандарт України).
23. Напівфабрикати овочеві пюреподібні швидкозаморожені. Технічні умови: ДСТУ 49016 : 2007 – [Чинний від 2009-01-01]. –К. : Держспоживстандарт України, 2009 – 16 с. (Національний стандарт України).
24. Про інформацію для споживачів харчових продуктів: Закон України №639-VIII від 06.12.2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2639-19>
25. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР від 23.12.2007 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
26. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Введ. В дію -01.08.2007 – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.
27. Овочі швидкозаморожені. Загальні технічні умови: ДСТУ 8636:2016 – [Чинний від 2017-07-01]. –К. : Держспоживстандарт України, 2017 – 5 с. (Національний стандарт України).

28. Консерви. Суміші овочеві зимові. Технічні умови: ДСТУ 4636:2006 - [Чинний від 2007-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007 – 6 с. (Національний стандарт України).
29. Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови: ДСТУ 4837:2007 - [Чинний від 2009-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2009 – 7 с. (Національний стандарт України).
30. Методи розрахунку комплексного показника якості [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.info-library.com.ua/books-text-9750.html>
31. Методи розрахунку інтегрального показника якості [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://library.if.ua/book/145/9629.html>
32. Визначення сутності вологоутримувальної здатності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?Z21ID=&I21DBN=REF&P21DBN=REF&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=JwU_B&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=U=&S21COLORTERMS=0&S21STR=%D0%9B8%2F9\\$](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?Z21ID=&I21DBN=REF&P21DBN=REF&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=JwU_B&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=U=&S21COLORTERMS=0&S21STR=%D0%9B8%2F9$)
33. Власна логістика Сільпо [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://fozzy.ua/ru/other_businesses/ne/
34. Група компаній FOZZY GROUP [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://fozzy.ua/ua/>
35. Чернописька Н.В. Методичні підходи оцінювання логістичної діяльності підприємства / Н.В. Чернописька // Вісник національного університету «Львівська політехніка». Серія «Логістика». – № 623. – 2008. – С. 265-271.
36. Паласюк Б. Логістичне управління підприємством: сутність і основні принципи / Б. Паласюк // Галицький економічний вісник. – 2012. – № 3(36). – С. 166-170
37. Власний імпорт Сільпо [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://import.silpo.ua/>

38. Торговий Дім «Агрохолод – логістика та склад» [Електронний ресурс].
– Режим доступу: <http://agrodar.ua/agroholod>
39. Асканія Frozen Foods [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://ascania-fmcg.com/uk/askaniya-fmcg-sogodni/>
40. Вічунай – Україна [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://www.ua-region.com.ua/33051586>
41. Рудь - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rud.ua/>
42. Сніжне сяйво - <http://frozen-products.com.ua/uk/242-2/>
43. ПрАТ «Львівський холодокомбінат» - Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ua-region.com.ua/01553706>
44. Ткачова А.В. Логістичні витрати як критерій оптимізації логістичного управління / А.В. Ткачова // Наукові праці ДонНТУ. Серія «Економічна»: зб. наук. пр. – 2009. – Вип. 36-2. – С. 88-93.
45. Решетник М. Оценка издержек и эффективности функционирования логистической системы предприятия // Риск (Рынок. Информация. Снабжение. Конкуренция). – 2011. – № 1. – С. 31-34а
46. Показники оцінювання логістичних систем [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: visnyk-onu.od.ua/journal/pdf
47. Крикавський Є. В. Формування економічного потенціалу підприємств на основі логістичних концепцій: Дисертація докт. екон. наук : 08.06.01. - Львів, 1997.-418 с
48. Крикавський Є. Логістика. Для економістів. Підручник / Є. Крикавський. - Львів: Вид. Нац. універ. «Львівська політехніка», 2004. - 448 с
49. Пономаренко В. С., Таньков К. М., Лепейко Т. І. Логістичний менеджмент: Підручник / В. С. Пономаренко, К. М. Таньков, Т. І. Лепейко. За ред. д-ра екон. наук, проф. В. С. Пономаренка - Х.: ВД «ІНЖЕК», 2010. - 440 с

50. Конева Е. А., Одинцова Т. М. Проблемы и перспективы внедрения системы контроллинга логистики в дистрибьюторских компаниях // Вопросы экономики и управления. — 2016. — №4.1. — С. 16-18



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА



ЗАТВЕРДЖУЮ

ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА УКРАЇНИ

(назва установи)
вул. Грушевського, 7, м. Київ, 01601
(номер телефону)
253-94-84, 559-29-88

Заступник головного державного
санітарного лікаря України



С.В. Протас

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від 27.09.2018р.

№ ос.03.02-031 г/26 ст.0

Об'єкт заборони та суші заборони на основі овочів, бобових, гарнів з додатком: Б11снвк

(об'єкт експертизи)

код за УКТЗЕД: 0710

(код за ДК: П. код за УКТЗЕД артикул)

Харчова промисловість, оптова торгівля, наліва абрикотів для приготування гарнів, суші, салатів та інших кулінарних виробів

(основне призначення)

Orcemans Foods Siemiatycze Sp. z o.o., Польща, 17-300 Siemiatycze, Armii Krajowej 31, тел.: +48 85 655 24

П. код ЕДРПОУ: NIP 544 1337 599

(адреса, телефон, факс)

Orcemans Foods Siemiatycze Sp. z o.o., Польща, 17-300 Siemiatycze, ul.

24 11, код ЕДРПОУ: NIP 544 1337 599

(адреса, телефон, факс)

(дані про контракт на поставання об'єкта експертизи)

Об'єкт заборони відповідає встановленим медичним критеріям без заборони на харчування за вмістом шкідливих речовин, а саме лютеїну та траціамі токсичних елементів: кадмію - 0,03/0,1 (гр/100г), свинцю - 0,2/0,5 (гр/100г), ртуті - 0,02/0,05 (гр/100г), міді - 5,0/10,0 (гр/100г), цинку - 10,0/25,0 (гр/100г); патуліну - 0,05; нітратів: картопля - 250,0, капуста - 500,0, морква - 250,0, редис - 150,0, листові овочі - 2000,0, перець - 200,0, баклажани - 400,0, амбушу - 0,4, галахлору - не доп., ГХЦГ (сума ізомерів) - не доп., 2,4-Д та препаратів на основі - не доп., ДДТ та його метаболітів - не доп., рутіомионних пестицидів - не доп., депису - 0,1 (картопля, редис, морква, салатні овочі), 1,1-дихлоретану - 1,0 (цвук, редис, морква, картопля), промислових - не доп. (морква), рибакорду - 0,2 (редис, капуста), 0,01 (морква, картопля), тіофосу - не доп., хлорофосу - 0,1 (картопля, помідори, капуста, листові зелені), 0,05 (морква, баклажани); рміонуклідів (Б1дк, не більше): mcs - 40,0 мкг/кг, Cs - 60,0, Sr - 20,0 (картопля); за мікробіологічними показниками: МАФМ, КУО в 1 г - не більше 7x10⁵/4x10⁴ (картопля), БГКП (колі-форми), КУО в 0,01 г - не доп., п. іссн - 11х грибів, КУО в 1 г - не більше 5x10²/5x10³ (картопля), дріжджів, КУО в 1 г - не більше 5x10² (картопля), патогенних мікроорганізмів в т.ч. в 25,0 г - не доп. у відповідності до МБТ № 5061-89 "Медико-біологічні вимоги до санітарних норм якості продукції тваринного сир'я та шкурних продуктів", ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 "Догляд за тваринами, коштиками, кішками та ринні в'їсти пестицидів у сільськогосподарській території, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді опід'яній, ґрунті", ГН 6.6.1.1-130-21 06 "Вимоги до рівня вмісту радіонуклідів в продуктах харчування та питній воді". ДСанПіН 4.2-180-2012 "Чедні вимоги до якості та безпеки харчових



1	2	3	4
31	Warzywna mieszanka «Wiosenna»	Овочева суміш «Весняна»	24 місяці
32	Brokuly i kalafior	Брокколи і цвітна капуста	24 місяці
33	Bukiet jarzyn jesiennych	Букет осінніх овочів	24 місяці
34	Carska salatka	Царський салат	24 місяці
35	Mieszanka Euro-mix	Асорті Євро-Мікс	24 місяці
36	Mieszanka V I P	Суміш V I P	24 місяці
37	Paprykarz	Паприкаш	24 місяці
38	Mieszanka hawajska	Гавайська суміш	18 місяців
39	Leczo	Лечо	24 місяці
40	Koti	Соте	24 місяці
41	Kus-Kus	Кус-кус	24 місяці
42	Warzywa do smazenia z pieczarkami	Овочі для смаження з печерицями	18 місяців
43	Warzywa z ryzem i pieczarkami	Овочі з рисом та печерицями	18 місяців
44	Mieszanka chinska	Китайська суміш	18 місяців
45	Warzywa z makaronem i grzybami	Овочі з макаронами і грибами	18 місяців
46	Warzywa z grzybami	Овочі з грибами	18 місяців
48	Przystawka warzywna	Гарнір овочевий	18 місяців
49	Warzywa z ryzem i grzybami	Овочі з рисом і грибами	18 місяців
50	Risotto	Різотто	18 місяців
51	Risotto z pieczarkami	Різотто з печерицями	18 місяців
52	Mieszanka do smazenia «Przystawka warzywna»	Суміш для смаження «Гарнір овочевий»	18 місяців
53	Warzywne ragu	Рагу овочево	24 місяці
54	Mieszanka amerykanska	Американська суміш	24 місяці
55	Mieszanka warzywna siedmoskladnikowa	Овочева суміш 7 компонентів	24 місяці
56	Bukiet warzywny	Овочевий букет	24 місяці
57	Solanka domowa	Солянка по-домашньому	18 місяців
58	Solanka domowa	Солянка домашня	18 місяців
59	Gulasz grzybowy po domowemu	Грибний гуляш по-домашньому	18 місяців
60	Zupka	Супчик	18 місяців
61	Zupa posla	Суп депутата	18 місяців
62	Katalonska zupa z ryzem	Каталонський рисовий суп	18 місяців
63	Warzywne trio	Овочево тріо	18 місяців
64	Zupa warzywna Minestrone	Овочевий суп «Мінестроне»	18 місяців
65	Fasola po turecku	Квасоля по-турецьки	18 місяців
66	Warzywa z grzybami "Premium"	Овочі з грибами «Преміум»	18 місяців

Заступник голови
експертної комісії



Кузьмін Б.П.



1	2	3	4
67	Warzywa do smazenia po wlosku	Овочі для смаження по-італійськи	24 місяці
68	Warzywa do smazenia po niemiecku	Овочі для смаження по-німецьки	18 місяців
69	Warzywa do smazenia po francusku	Овочі для смаження по-французьки	18 місяців
70	Warzywa do smazenia z kasza gryczana	Овочі для смаження з гречкою	18 місяців
71	Warzywa wschodnie do smazenia	Овочі для смаження по-східному	18 місяців
72	Mieszanka do smazenia 9-skladnikowa	Овочева суміш дев'ятикомпонентна	18 місяців
73	Warzywne ragu	Овочеve ragu	24 місяці
74	Zupa jesienna	Суп осінній	24 місяці
75	Zupa z pieczarkami	Суп із печерицями	18 місяців
76	Zupa grzybowa	Суп з грибами	18 місяців
77	Zupa grzybowa	Грибний суп	18 місяців
78	Zupa grzybowa z podgrzybkami	Грибний суп з підберезовиками	18 місяців
79	Zupa z lesnymi grzybami	Суп з лісовими грибами	18 місяців
80	Zupa zimowa	Суп зимовий	24 місяці
81	Zupa wschodnia	Суп східний	24 місяці
82	Zupa prezydencka	Суп президентський	24 місяці
83	Zupa fasolowa	Суп квасолевий	24 місяці
84	Zupa kalafiorowa	Суп із цвітної капусти	24 місяці
85	Zupa szczawiowa	Щавлевий суп	24 місяці
86	Barszcz ukraiński	Борщ український	24 місяці
87	Zupa «Złota jesien»	Суп «Золота осінь»	24 місяці
88	Zupa warzywna	Овочевий суп	24 місяці
89	Ratatuj	Рататуй	24 місяці
90	Mieszanka Juliennes	Суміш Жульєн	24 місяці
91	Wok mix «Thai»	Тайська суміш Вок	18 місяців
92	Wok mix «Orient»	Східна суміш Вок	18 місяців
93	Warzywa do smazenia z przyprawa wloska	Овочі для смаження з приправою по-італійськи	24 місяці

Заступник голови
експертної комісії



Кузьмін Б.М.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ № Q 95/09-01 від 21.09.2017

(згідно з ISO/IEC 17050-1)

ТОВ «ЗАВІД СМІЛЯНСЬКА ХЛОДНЯ»

с-ще Холодницьке, вул. Рівнянська, 24-Б, Смілянський р-н, Черкаська обл., 20731, Україна,
Тел.: +38 0 47 332 2379, e-mail: bestkachevo@ukr.netНазва продукції: **Суміш овочева швидкозаморожена "Мексиканська"**Дата видання: **вересень 2017 р** Об'єм партії: **7056,0 кг**

Зазначений вище об'єкт декларації відповідає вимогам таких документів:

1. ТУ У 10.3-36746278-001:2016 «Овочі, ягоди, фрукти, ягоди, їх суміші та суміші овочево-ягідні швидкозаморожені»
2. ТР ТС -021-2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) № 2073/2005 от 15.10.2005 г о микробиологических показателях для пищевых продуктов
4. РАСПОЯЖЕНИЕ (ЕС) №852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29.04.2004 р по выделению пищевых добавок средства
5. РЕГЛАМЕНТ (ЄУ) №1169/2011 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 25.10.2011 р про надання споживачам інформації про харчову продукцію, якщо вноситься зміна до Регламентів (ЄС) № 1924/2006 та (ЄС) № 1925/2006 Європейського Парламенту та Ради та вносяться Директиви Комісії 87/250/ЄС, Директива Ради 90/496/ЄС, Директива Комісії 1999/10/ЄС, Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту і Ради, Директиви Комісії 2002/67/ЄС та 2008/5/ЄС та Регламент Комісії (ЄС) № 608/2004
6. ТР ТС - 005/2011 «О безопасности упаковки»
7. РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) 1935/2004 от 27.10.2004 г о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами
8. РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) 10/2011 от 14.01.2011 г о пластмассовых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами
9. РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) 1831/2003 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 12.01.2003 г устанавливающий требования к упаковке кормов
10. РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) 1126/2008 от 24.07.2008 г Внесение поправок в Положение (ЄС) № 234/2004 о некоторых ограничительных мерах в отношении Либрилы и отмене Регламента (ЄС) № 1030/2003 и приложением некоторых ограничительных мер в отношении Либрилы

1. Органолептичні показники	Норма згідно НД		
* Зовнішній вигляд	Суміш овочів рівномірно порізана, швидкозаморожена, без ознак хвороб, не пошкоджена шкідливиками, без обмерзання, без конгломератів		
* Колір	Натуральний, відповідний даному набору овочів		
* Смак, запах	Власний овочем, що входять до складу суміші після термічної обробки, без сторонніх присмаків та запахів		
* Консистенція у замороженому вигляді	Тверда		
Після розморожування дозволяється розм'якшення продукту			
2.	Фізико-хімічні показники	Норма згідно НД	Фактичний результат
*	Масова частка мінеральних домішок, % не більше	0,02	відповідає
*	Масова частка домішок рослинного походження, % не більше	0,2	відповідає
*	Масова частка металоломієвих домішок	не допускається	не виявлено
*	Масова частка сторонніх домішок	не допускається	не виявлено
*	Температура продукту	Не вище мінус 18 °С	
3.	Упаковка, фасування	Вакуумні пакети по 400 г упаковані в гофроящик	
4.	Строк придатності та умови зберігання	Строк придатності до споживання не більше ніж 24 місяці від дати виготовлення та фасування при температурі не вище мінус 18 °С і вологості не більше ніж 95 %	
ДОТРОДНЕ ЗАМОРОЖУВАННЯ НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ			

Сертифікат безпеки харчових продуктів № 2017/75352.1 FSSC 22000 виданий 05.07.2017 р. об'єктом № 2017/75352.1
Регістраційний номер підприємства №-R-UA-23-13-152Декларація про відповідність видано
визначено із стандарту відповідності якості:ЗГІДНО
ПОВІСТ
ПРО ІСТ
01.09.17

Головний інженер: М.П.



Додаток В

Додаток до ТТН № P0006012097
від 11.02.2019

Позначення: ТОВ "ТБ-РУД" м. Київ, пр-т Перемоги 14/В1		№ Сертифікату: P00074144					
		№ Коштику: 1016 Р					
Дат №	Найменування продукту	Кількість або вага нетто	Класифікація	Дата виробництва ("випаки до")	Срок придатності	Масштаб об'єкту	Повинні на первинному документі (назва/код)
470525	Мікроелектронні компоненти 420	2 000 1300	Полімер	18/12/2018	24 місяці за температури не вище ніж 16°C		

Мікроелектронні компоненти вироблені в Україні.
Випівт здійснюється на спеціальному обладнанні згідно з вимогами ДСТУ 180:2005 згідно з вимогами ТН С.А.1-136-2009.
Випівт здійснюється в умовах чистоти, вологості, температурного контролю відповідно до вимог МСДІ та СН №596.
Експлуатаційні умови для продукції (виробництва) виробника, виробник або розповсюдчик повинні дотримуватися згідно з вимогами ТН С.А.1-136-2009.
Управління якістю виконано в Житомирській області за №0902/01/197 від 02.02.2019 в м. Житомир, Житомирський обласний ЦСЗ.
Спеціалізована компанія виробник: ПАТ "Житомирський завод" № 031/14 чинне до 31.03.2019.
Сертифікат відповідності компанії ДП "Житомирський завод" № 14/104/2006/04/14 чинний до 31.03.2019 р.
Сертифікат на систему управління безпекою харчових продуктів ISO 22000:2007 М. ІЛН 2.034.01/30/14/14 чинний до 04.05.2019 р.
Сертифікат на систему менеджменту якості ДСТУ 180:2005 № ІЛН 2.014.06/14/14 чинний до 04.05.2019 р.
Сертифікат на систему управління ДП "Житомирський завод" № 14/104/2006/04/14 чинний до 04.05.2019 р.
Продукція не містить ГМО ніяк не вироблена відповідно до вимог ДСТУ 180:2005 та ДП "Житомирський завод".
Підприємство-виробник несе відповідальність за якість продукції відповідно до вимог законодавства України та міжнародних стандартів.

Відправлений за:

ПАТ "Житомирський завод"
ДЛЯ ДОСЛІДЧОЇ РОБОТИ
Генеральний директор



Кількісний показник фактичної маси нетто досліджуваних зразків



Зразок № 1 ТМ "Рудь"



Зразок № 2 ТМ "Laska"



Зразок № 3 ТМ "Лімо"



Зразок № 4 ТМ «Vici»



Зразок № 5 ТМ «Hortex»

Обсяги поставки виноградних вин до ТОВ «Сільпо-Фуд»

Квартали 2018 року	Групи товарів		
	план постачання	фактично поставлено	% виконання плану
	Торговий Дім «Агрохолд»		
1 квартал	165	170	103,03
2 квартал	170	172	101,18
3 квартал	172	174	101,75
4 квартал	174	176	100,86
Всього за рік	681	692	101,69
	ТОВ «Асканія Frozen Foods»		
1 квартал	150	150	100,00
2 квартал	155	157	101,29
3 квартал	156	160	102,56
4 квартал	160	164	102,5
Всього за рік	621	631	101,61
	ТОВ «Вічунай – Україна»		
1 квартал	300	335	111,67
2 квартал	315	350	111,11
3 квартал	335	370	110,45
4 квартал	345	395	114,49
Всього за рік	1295	1450	111,96
	ТОВ «Сніжне саяво»		
1 квартал	96	194	111,97
2 квартал	97	99	101,04
3 квартал	99	101	101,54
4 квартал	101	103	102,02
Всього за рік	393	400	101,98
	ПрАТ «Львівський холодокомбінат»		
1 квартал	154	155	101,65
2 квартал	155	156	100,65
3 квартал	156	157	100,65
4 квартал	159	161	100,64
Всього за рік	624	629	100,94
	ТОВ «Рудь»		
1 квартал	155	155	100,00
2 квартал	157	159	101,27
3 квартал	160	164	102,50
4 квартал	163	168	103,07
Всього за рік	635	646	101,73