



**ТРОИЦКИЙ КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ**

Отдел Продаж г. Москва: +7(925) 080-67-92, +7(926) 618-94-98, +7(926) 530-09-62



**СТРОГИЙ  
КОНТРОЛЬ  
КАЧЕСТВА  
НА ВСЕХ ЭТАПАХ  
ПРОИЗВОДСТВА**

**СООТВЕТСТВИЕ  
ТЕХНОЛОГИИ  
ГОСТ  
И ТЕХНИЧЕСКИМ  
УСЛОВИЯМ**

**УНИКАЛЬНЫЕ  
РЕЦЕПТУРЫ**

**СИСТЕМА  
МЕНЕДЖМЕНТА  
КАЧЕСТВА  
ИСО 9001-2015,  
ИСО 22000-2007**

Отдел Продаж г. Москва: +7(925) 080-67-92, +7(926) 618-94-98, +7(926) 530-09-62

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Крупнейшее специализированное предприятие мясоперерабатывающей отрасли, основанное в 1915 году.
- Расположено в экологически чистом сельскохозяйственном районе.
- Обеспечивается артезианской водой от собственных скважин.

### АССОРТИМЕНТ

- До десяти наименований ГОСТ и более сорока наименований продукции ТУ, выполненных по оригинальным рецептурам, соответствующим самым высоким требованиям.
- Эксклюзивные продукты — «Охота на рыбалку», уникальный продукт «Оленина».

### КАЧЕСТВО

- На всех этапах производства осуществляется строгий контроль сырья и продукции в соответствии с системой менеджмента качества **ИСО 9001-2015, ИСО 22000-2007**.
- Производится тщательный подбор поставщиков мясного сырья и других компонентов консервного производства.
- Организовано несколько степеней защиты: входной контроль подразделения Госветнадзора комбината, технологический контроль в процессе производства, окончательное лабораторное исследование продукции в аттестационной производственной лаборатории.
- Качество и вкус нашей продукции подтверждены временем и высоким спросом покупателей.
- Троицкий консервный комбинат отмечен высокими наградами, сертификатами и медалями как отечественных, так и международных конкурсов и выставок. Только за 2016 год комбинат получил более 15 наград, а шесть продуктов вошли в **«100 лучших товаров России»**.



Отдел Продаж г. Москва: +7(925) 080-67-92, +7(926) 618-94-98, +7(926) 530-09-62



1915  
ТРОИЦКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
КОМБИНАТ

## ГЕОГРАФИЯ ПРОДАЖ ОХВАТЫВАЕТ ВСЮ ТЕРРИТОРИЮ РОССИИ



# ТРОИЦКИЙ КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ

Отдел Продаж г. Москва: +7(925) 080-67-92, +7(926) 618-94-98, +7(926) 530-09-62

**Мясные консервы в литографической банке — качественный продукт, признанный покупателями на протяжении десятилетий.  
Качество выше цены.**



1915  
ТРОИЦКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
КОМБИНАТ



## ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, высший сорт

Состав:  
говядина, жир,  
лук, соль, специи.

ГОСТ 32125-2013  
Масса нетто: 338 г  
Срок годности 3  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Литография



## ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, первый сорт

Состав:  
говядина, жир,  
лук, соль, специи.

ГОСТ 32125-2013  
Масса нетто: 338 г  
Срок годности 3  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Литография



## СВИНИНА ТУШЕНАЯ

Состав:  
свинина, жир, лук,  
соль, специи.

ГОСТ 32125-2013  
Масса нетто: 338 г  
Срок годности 3  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Литография



## КОНИНА ТУШЕНАЯ

Состав:  
конина, жир, лук,  
соль, перец  
черный.

ГОСТ 32125-2013  
Масса нетто: 340 г  
Срок годности 3  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Литография



## БАРАНИНА ТУШЕНАЯ, высший сорт

Состав:  
баранина, жир,  
лук, соль, специи.

ГОСТ 32125-2013  
Масса нетто: 338 г  
Срок годности 3  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Литография



## ИНДЕЙКА в собственном соку

Состав:  
Индейка, морковь,  
соль, перец  
черный молотый,  
лавровый лист.

ГОСТ 32125-2013  
Масса нетто: 350 г  
Срок годности 2  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Литография



1919  
ТРОИЦКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
КОМБИНАТ

Отдел Продаж г. Москва: +7(925) 080-67-92, +7(926) 618-94-98, +7(926) 530-09-62

**Мясорастительные консервы — натуральный продукт с высокими вкусовыми и питательными свойствами по привлекательной цене.**



**КАША ГРЕЧНЕВАЯ  
с говядиной**

Состав:  
говядина, крупа  
гречневая, жир  
говяжий, лук  
пассированный,  
соль, перец  
черный.

ГОСТ 55333-2012  
Масса нетто: 340 г  
Срок годности 2  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Этикетка



**КАША ПЕРЛОВАЯ  
с говядиной**

Состав:  
говядина, крупа  
перловая, жир  
говяжий, лук  
пассированный,  
соль, перец  
черный.

ГОСТ 55333-2012  
Масса нетто: 340 г  
Срок годности 2  
года со дня  
изготовления.  
Банка №9  
Этикетка



**КАША РИСОВАЯ  
с говядиной**

Состав:  
говядина, крупа  
рисовая, жир говяжий,  
лук пассированный,  
соль, перец черный.

ГОСТ 55333-2012  
Масса нетто: 340 г  
Срок годности 2 года  
со дня изготовления.  
Банка №9  
Этикетка



**СЕМЕЙНАЯ  
ТРАПЕЗА  
ГОРОХ  
с говядиной**

Состав:  
горох, мясо говядина,  
жир говяжий, лук  
репчатый свежий,  
морковь свежая, соль  
поваренная,  
каррагинан, фосфат,  
перец черный  
молотый, глютамат  
натрия, перец  
душистый молотый.

Масса нетто: 340 г  
Срок годности 2 года со  
дня изготовления.  
Банка №9  
Этикетка



**СЕМЕЙНАЯ ТРАПЕЗА  
ПШЕННАЯ  
с говядиной**

Состав:  
крупа пшеничная, мясо  
говядина, жир говяжий,  
лук репчатый свежий,  
морковь свежая, соль  
поваренная, каррагинан,  
фосфат, перец черный  
молотый, глютамат  
натрия, перец душистый  
молотый.

Масса нетто: 340 г  
Срок годности 2 года со  
дня изготовления.  
Банка №9  
Этикетка



**СЕМЕЙНАЯ ТРАПЕЗА  
ФАСОЛЬ  
с говядиной**

Состав:  
фасоль, мясо говядина,  
жир говяжий, лук  
репчатый свежий,  
морковь свежая, соль  
поваренная, каррагинан,  
фосфат, перец черный  
молотый, глютамат  
натрия, перец душистый  
молотый.

Масса нетто: 340 г  
Срок годности 2 года  
со дня изготовления.  
Банка №9.  
Этикетка



Производственные мощности комбината позволяют производить **более 25 млн. банок в год**, мясных консервов «Говядина тушеная в/с», предназначенных для закладки в государственные структуры Росрезерва и по запросу Министерства Обороны.

### ○ 2014 г.

В октябре 2014 года выполнен заказ на поставку и обеспечение нужд Российского Резерва, по «дегустационному листу» комбината г. Улан-Удэ получен высший оценочный бал.

### ○ 2015–2017 гг.

В 2015, 2016, 2017 годах комбинат также активно работал с предприятиями Российского Резерва (ООО «Агроторг Троицк» аттестовано для работы с Российским Резервом).





**ОТДЕЛ ОПТОВЫХ ПРОДАЖ:**

123298, г. Москва, ул. Маршала Малиновского, дом 8

Тел.: +7(925) 080-67-92

+7(926) 618-94-98

+7(926) 530-09-62

E-mail: