



Мука с Ингушского Мукомольного Комбината

Уважаемые коллеги!

На территории Республики Ингушетия организован Мукомольный Комбинат, мощностью 2400 тонн переработки в сутки, с безотходным циклом переработки, и зернохранилище объемом 80000 тонн ежемесячного хранения. Проведено переоборудование производственных помещений.

Предлагаем поставку муки:

- Качество: **мука высшего, первого и второго сорта;**
- Объем поставок на внутренний рынок России, **от 200 тонн до 20 000 – 30 000 тонн в месяц;**
- Объем поставок на экспорт, **от 1000 тонн в месяц;**
- **Отруби** пшеничные до 100 000 тонн в год;
- **Упаковка влагонепроницаемая:** в 50-ти, 25-ти, 10-ти, 2х и 1 – килограммовые мешки;
- **Отгрузка всеми видами транспорта,** в т.ч. в контейнерах, бигбэгах, вагонах, морским транспортом.

Цена рассчитывается индивидуально для каждого заказчика, в зависимости от сорта муки, объема поставки, базиса поставки, формы оплаты, поэтому просим вас прислать Заявку на бланке компании на имя директора Комбината, и пришлите ее нам на почту supply@provalue.ru.

На имя Компании: ООО "МУКОМОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ"

Директор: Редников Дмитрий Юрьевич

To: "MUKOMOLNIY KOMBINAT" LTD

Att: Mr. Dmitry Y. Rednikov

Договор поставки также будет с комбинатом.

Заявка должна содержать следующие параметры запроса:

- 1) Качественные показатели требуемой муки;
- 2) Объем месячной поставки;
- 3) Объем годовой поставки (опционально);
- 4) Указать - необходима разовая партия или годовой контракт;
- 5) Пункт назначения, способ доставки, упаковка;
- 6) Способ оплаты, гарантия оплаты, предоплата;
- 7) Реквизиты Вашей компании и операционный банк;
- 8) Желательно приложить к заявке информацию о компании-интересанте, или ссылку на сайт компании покупателя;
- 9) Мягкое подтверждение денежных средств;
- 10) Контакты и должность лица, ответственного за ведение переговоров.

В ответ, через нас, Вы получите официальную оферту со всей необходимой информацией, и далее будете вести прямой диалог с ТОП-Менеджером компании. Цена, форма оплаты и условия отгрузки обсуждаются индивидуально.

По любым вопросам вы можете связаться с нами по контактам указанным ниже или на нашем сайте. В надежде на успешное сотрудничество.





Спецификация и Сертификаты качества:

Наименование показателя	Характеристики и норма для пшеничной муки		
	Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт
Вкус	соответствует	соответствует	соответствует
Запах	Без посторонних примесей	Без посторонних примесей	Без посторонних примесей
Массовая доля влаги, % не более	14.5	14.7	13.5
Наличие минеральной примеси	Нет	Нет	Нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3мм и(или) массой не более 0,4 мг	0,04мг	0,041мг	0,048мг
Зараженность вредителями	Нет	Нет	Нет
Загрязненность вредителями	Нет	Нет	Нет
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более	0,50	0,69	0,70
Белок	16.3	16.1	12.5
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	75.0 1группа	70.0 1группа	78.0 1группа
Крупность помола % остаток на сите 2.0 из полиамидной ткани N 12.5%	1.8	1.9	2.2
Массовая доля сырой клейковины, % не менее	28.4	30.3	26.6
Цвет	Белый	Белый	Белый

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE №1107

Laboratory test pshenichnoy__спецификация PREMIUM__CLASS flour (a) from 30.11.2018

Лабораторного испытания муки пшеничной__высший____сорт(а) 30.11.2018

Laboratory test pshenichnoy__ PREMIUM__CLASS flour (a) from

wheat flour of first grade soft wheat varieties -мука пшеничная высший сорт из мягких сортов пшеница

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	14.5
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more than 0.4 mg	0,04 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет no
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет no
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	0,50
Белок Protein	16.3
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	75.0 1 группа group
Крупность помола % остаток на сите 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 % Fineness of grinding sieve residue number 2.0	1.8
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	28.4
Цвет color	Белый white

Flour made from soft wheat -Мука производится из мягкой пшеницы

Лаборант




Осканова С.Б.

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE №11108

Laboratory test pshenichnoy__спецификация first grade flour (a) from 30.11.2018

Лабораторного испытания муки пшеничной__первый____сорт(а)30.11.2018

wheat flour of first grade soft wheat varieties-мука пшеничная первый сорт из мягких сортов пшеница

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	14,7
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more than 0.4 mg	0,041 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет no
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет no
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	0,69
Белизна	52,4
Белок Protein	16,1
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	70.0 1 группа group
Крупность помола % остаток на сите 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 % Fineness of grinding sieve residue number 2.0	1.9
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	30,3
Цвет color	Белый white

Flour made from soft wheat -Мука производится из мягкой пшеницы




Осканова С.Б.

Oskanova Sv.

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE №1109

Laboratory test pshenichnoy_спецификация sekond grade flour (a) from 30/11/2018

Лабораторного испытания муки пшеничной_второй_____сорт(а) 30/11/2018

wheat flour of first grade soft wheat varieties -мука пшеничная второй сорт из мягких сортов пшеница

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	13,5
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more than 0.4 mg	0,048 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет по
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет по
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	0,70
Белок Protein	12,5
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	78.0 1 группа group
Крупность помола % остаток на сите 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 % Fineness of grinding sieve residue number 2.0	2,2
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	26,6
Цвет color	Белый white

Flour made from soft wheat -Мука производится из мягкой пшеницы



Осканова С.Б.

Спецификация на Отруби:

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE № 1824 ООО НК Нефтеком

Laboratory test pshenichnoy_wheat bran from 16/04/2019.

Лабораторного испытания Отрубей пшеничных от 16/04/2019г.

Laboratory test pshenichnoy_wheat bran from 16/04/2019.

Wheat bran – отруби пшеничные

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах Odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Цветcolor	Красно-жёлтый с серым оттенком red-yellow with gray tinge
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	14,5
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more not more than 0.4 mg	0,8 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет no
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет no
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	-
Белизна, условных единиц прибора РЗ –БПЛ, не менее White, conventional units RE BPL device, not less	-
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	-
Крупность помола % остаток на сите №43 % Fineness of grinding sieve residue number 43	-
Число падения, « ЧП », с, не менее Falling number, " PE ", with no less	-
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	-
Содержание белка protein content	-

Wheat bran made from soft wheat –отруби производятся из мягкой пшеницы

Открытие Комбината











Приглашаем к сотрудничеству!



Контакты

По всем вопросам вы можете связаться с нами:

Email: supply@provalue.ru

Site: <https://provalue.ru/flour/>

Skype: filoxsee

Тел / WhatsApp: +7 904 175 7770