

Pripadamo međunarodnom koncernu **BRENNTAG AG**, jednom od vodećih distributera kemikalija na svijetu.
Na hrvatskom tržištu prisutni smo od 1998. godine.

Veliki dio naše ponude dodataka za prehrambenu industriju obuhvaća i aditive za mesnu industriju:

Naši principali su vodeći svjetski proizvođači i to:

- ADM (Archer Daniels Midland Company) - sojini proteini (teksturati, koncentrati, izolati)
- GALACTIC - mlijeca kiselina i laktati
- DSM Gist Brocades-arome
- CESALPINIA - carrageenani i stabilizatori
- Chemische Fabrik Budenheim-fosfati
- i mnogi drugi proizvođači

Uz navedene principale i njihove proizvode, naša standardna ponuda obuhvaća sljedeće:

- MSG (mono-Na-glutaminat)
- Vitamin C (askorbinska kiselina)
- Na-askorbat, Na-izoaskorbat
- Dekstroza i dr.

BRENNTAG Hrvatska d.o.o.
Žitnjak b.b., 10000 ZAGREB
Tel.: 00385/1 24 05 710
Fax: 00385/1 24 05 711

Obratite nam se s povjerenjem!

PERADARSTVO - PROIZVODNJA JAJA ILI MESA

U organiziranju proizvodnje konzumnih jaja ili mesa na obiteljskom gospodarstvu, da bi ona bila profitabilna i tržišno konkurentna, moraju se ispoštovati neophodni uvjeti koji ovu proizvodnju čine intenzivnom i na visokom tehnološkom nivou, kako bi se genetski potencijal peradi maksimalno iskoristio.

Osnovna koncepcija proizvodnje konzumnih jaja ili treba se bazirati na:

1. suvremenim tehničko-tehnološkim rješenjima proizvodnje
2. držanju visokoproduktivnih linjskih hibrida peradi
3. striktnom pridržavanju tehnoloških normi proizvodnje
4. držanju samo jedne vrste, jednog proizvodnog usmjerjenja (proizvodnja konzumnih ili brojlera), jednog hibrida, i jedne starosti u isto vrijeme
5. ishrani kompletnim, dobro izbalansiranim smjesama
6. držanju u objektima zatvorenog tipa
7. maksimalnom korištenju peradarnika; držanju 20-25 koka po 1m² podne površine (iskorištenje prostora u visinu po nivoima)
8. tehnološki proces proizvodnje konzumnih jaja mora početi nabavkom 17 tijedana starih kokica, njihovom držanju u proizvodnji minimalno 12 mjeseci i nakon toga zamjenom za novo jato
9. racionalnom korištenju objekta, što zahtjeva da se izlučene nosilje u što kraćem periodu iselete, a objekt očisti, opere, dezinficira i odmori. Sve ove radnje trebaju se završiti za 20 dana
10. držanju nosilja u baterijama (4-5 koka u svakom kavezu), sa suvremenom automatskom opremom za hranjenje i napajanje, po koncepciji suvremenog peradarnika

11. redovnom izgnojavanju objekta van kruga peradarnika, koje mora biti mehanizirano
12. snabdijevanju peradi dovoljnom količinom svježe vode, sistemom za automatsko napajanje iz vodovoda preko dozatora za vodu
13. osiguravanju skladišnog prostora koji mora biti adekvatno sagrađen i dovoljnog kapaciteta da se u njemu skladište jaja, koncentrat ili drugi materijal u zavisnosti od njegove namjene. Jaja se uvek moraju skladištiti u posebnu prostoriju, jer su ona vrlo kvarljiva i brzo upijaju neprijatne mirise
14. striktnom pridržavanju mjera preventive, dezinfekcije i deratizacije propisanim od strane veterinarske službe
15. održavanju udobnih makroklimatskih uvjeta u objektu, stalnim održavanjem opreme u funkcional-

Inom stanju

16. primjeni odgovarajućeg svjetlosnog programa prema tehnološkim uputama o uzgoju peradi
17. zaduženju radnika (člana domaćinstva) koji će savjesno i predano obavljati radne obveze u procesu proizvodnje
18. redovnoj evidenciji proizvodnje jaja, utroška hrane i svim promjenama na nosiljama, opremi i objektu kako bi se moglo blagovremeno intervenirati u slučaju neželjenih situacija.

Adekvatni principi vrijede i za uzgoj peradi radi proizvodnje mesa.

- više o tome www.poslovniforum.hr

PETRUZALEK
Pakiranje na sistemu



Strojevi za pakiranje – AUTOMAC

Strojevi za pakiranje u zaštitnoj atmosferi – ILPRA

Strojevi za mesnice i mesne industrije – KOLBE.

Strojevi za vakuumiranje – EUROPACK.

Materijali za pakiranje: folije, podlošci za pakiranje mesa, peradi, povrća...

Materijali za pakiranje u pekarskoj industriji: perforirane vrećice i folije, kutije za kolače

Servis i rezervni djelovi osigurani.



PETRUZALEK d.o.o.
Bobovica b.b. IO 430 Samobor
Tel. 01/3376-709, Fax. 01/3376-711
www.petruzalek.hr

