



За Компанията



„Топаз Мел“ ООД е първият по големина мелничен комплекс в България и един от най-модерните в Европа, с повече от 15 годишна история.

Разположен е на площ от 83 000 кв. м. в землището на с. Церковски, община Карнобат и притежава 3 мелници.

Първата мелница е въведена в експлоатация през 2001 г. и е оборудвана с машини на чешката фирма „ПРОКОП“, а другите две са по проект и оборудване на швейцарската фирма „БЮЛЕР“ –

световен лидер в мелничната индустрия.

Освен голям потребител на зърно, „Топаз Мел“ ООД е и голям производител на пшеница в страната.

Обработваемите площи на компанията са разположени в района на гр. Карнобат и са засети с най-добрите български, австрийски, немски и френски сортове мека пшеница, а от 2013 г. има засети площи и с австрийски сортове твърда пшеница.



Силозно стопанство

Силозното стопанство на „Топаз Мел“ ООД е с общ капацитет 120'000 т. Оборудвано е със системи за автоматичен контрол, което дава възможност за добро съхранение на пшеницата.

Има изградена зърносушилня с капацитет 100 тона/час.

Приемът на зърното се осъществява на пет автомобилни разтоварища с общ капацитет от 350 тона/час.

Окачествяването на зърното се извършва в съвременно оборудвана приемна лаборатория. От всяко превозно средство се взима средна проба с автоматичен пробовземач.

След извършване на пълен анализ, пшеницата се почиства, сортира и съхранява в силозните клетки по партиди с определени качествени показатели.





Производство

Капацитетът за преработка на зърно в мелничния комплекс на „Топаз Мел“ ООД е 900 тона на 24 часа.

Мелниците са с най-висок клас мелнично оборудване, което обезпечава провеждането на високотехнологичен процес и получаване на висококачествени млевни продукти.

За да се гарантира безопасността на продуктите, в системата има заложени стерилизатори и металдетектори.

Всички процеси и звена в мелничния комплекс са свързани в система за управление на качеството, която гарантира пълна проследяемост на продуктите и възможност за пълен контрол във всеки етап от производството до реализацията на продукцията до крайния клиент.

Компанията разполага с автоматизирана смесителна инсталация, позволяваща производството на различни типове брашна за хлебарската и сладкарската индустрия, както и брашна с параметри, зададени от клиента.



Farinograph®-AT

temperature sensor

MARVEL

Brabender®

IMPORTANT
LUBRICATE BLADES
WITH A FEW DROPS OF WATER
WHEN REPACKING WATER HOSE CONNECTIONS
ALWAYS TURN MILLER UPSIDE DOWN TO
REMOVE AIR POCKETS IN WATER
Brabender GmbH & Co. KG

safety device



Качество

За гарантиране на качеството на готовите продукти „Топаз Мел“ ООД разполага с четири оборудвани лаборатории. Апаратурата в тях е на световните лидери Brabender, Perten, Chopin, Foss и др. Чрез тях фирмата може непрекъснато да проследява качеството както на входящата сировина, така и на процесите на съхранение, преработка и пакетиране на произвежданите брашна.

В лабораториите на „Топаз Мел“ ООД се осъществява контрол на основните физикохимични показатели и реологични свойства на всяко брашно.

В резултат на постоянния и стриктен контрол, клиентите на „Топаз Мел“ ООД получават брашна с постоянно високо качество.



LER TOLEDO



Иновации

Освен общите типове брашна, „Топаз Мел“ ООД произвежда и предлага богат асортимент от специализирани брашна. За тяхната разработка и въвеждане в производство е създаден отдел „Иновации“.

Компанията е оборудвала минипекарна за лабораторни изпечения, в която да тества качеството на новите брашна, като това е и последен етап от контрола на крайния продукт.

Усилията на целия екип са насочени към максимално задоволяване изискванията на клиентите и предлагане на нови продукти на пазара.



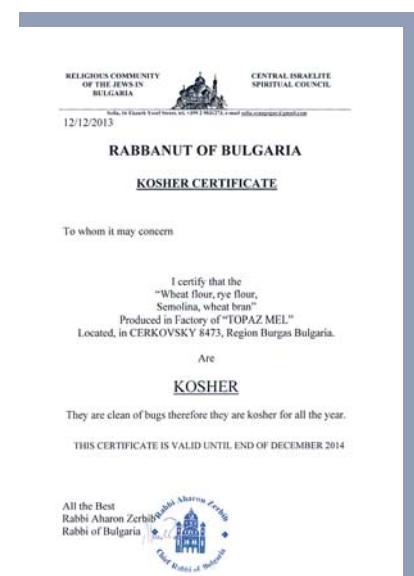


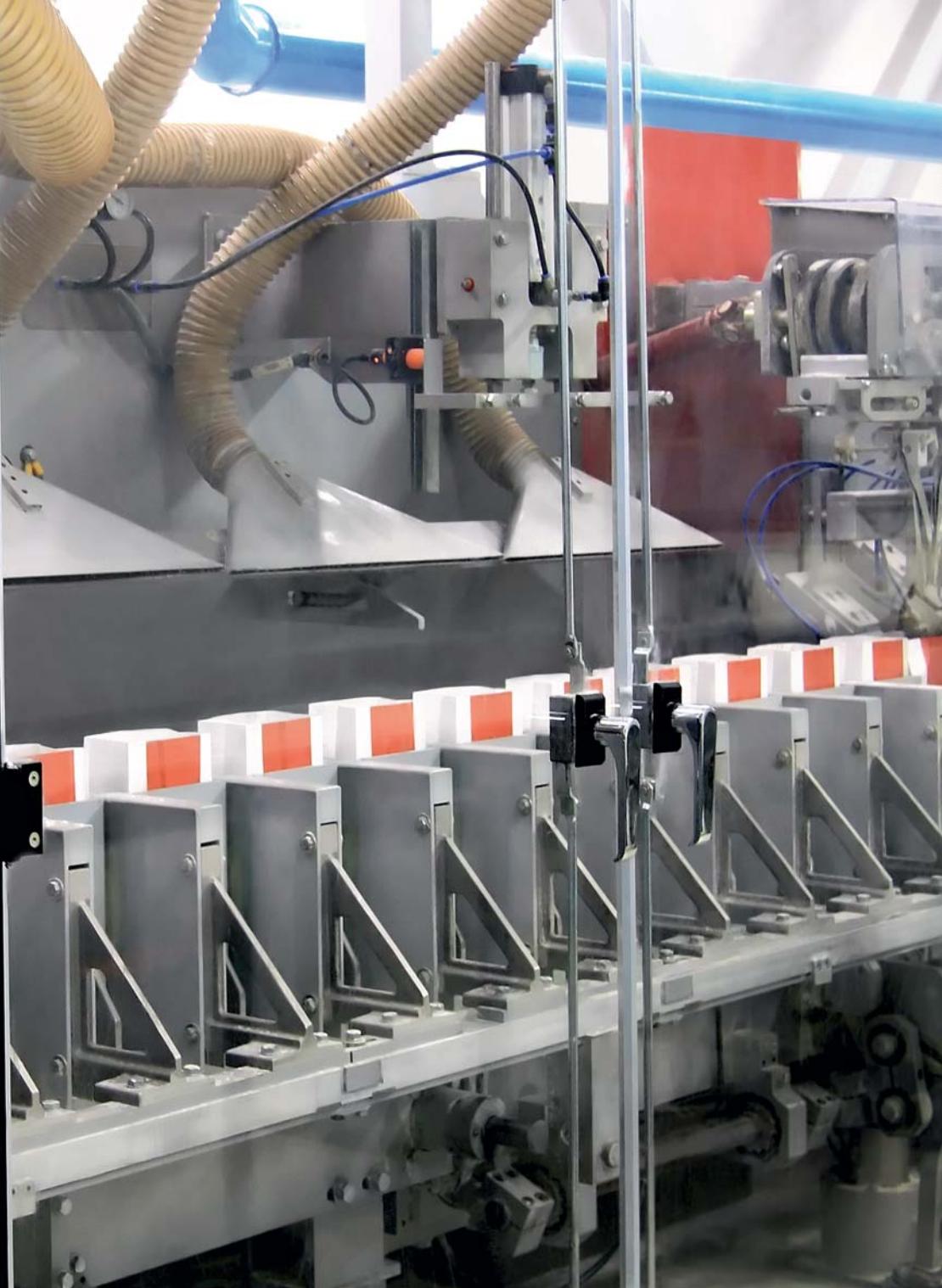
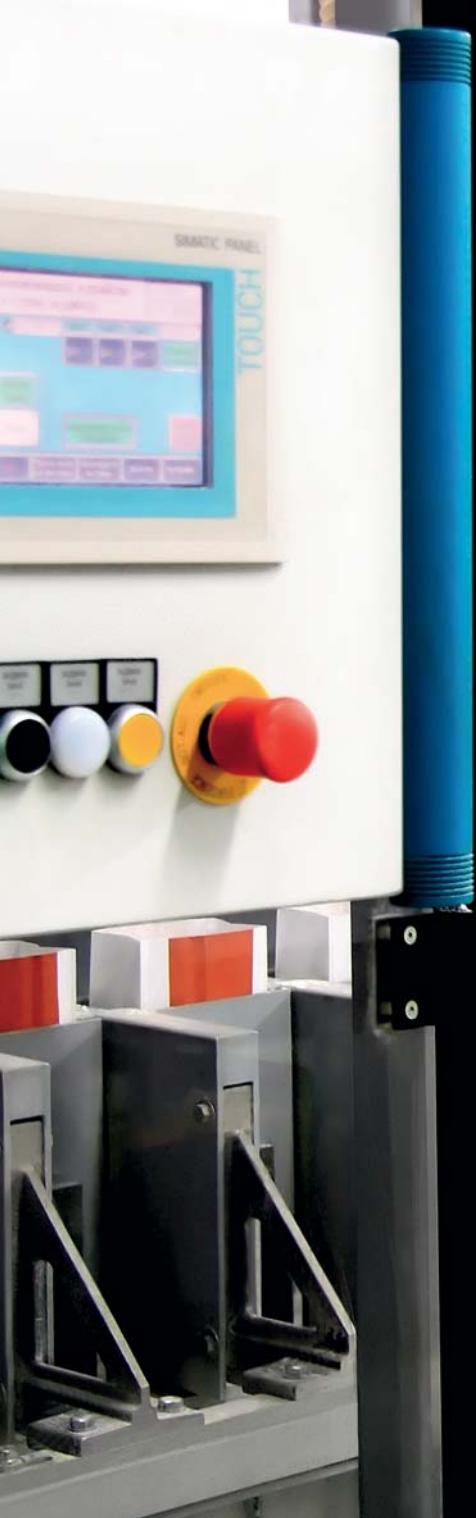
Сертификати и одити

„Топаз Мел“ ООД е внедрила успешно следните сертификати за качество и безопасност на храните:

- **HACCP** - сертификат за анализ на опасностите и контрол на критичните точки
- **ISO 9001:2008**
- **ISO 22000:2005**
- **Кошер сертификат**

По искане на настоящи клиенти на „Топаз Мел“ ООД, между които „Нестле“, „Самекс“, „АмРест България“ ЕООД за KFC и пица „Хът“, и др., фирмата е преминала успешно одити за безопасност на храните и за качество, и е одобрена за течен доставчик.





Нашите предимства



- Гаранция за постоянно и високо качество;
- Производител на основна част от сировината;
- Гъвкавост и производство на продукти по задание на клиента;
- Екип от най-добрите специалисти;
- Мрежа от ключови партньори;
- Непрекъснати инвестиции в технология и иновации;
- Собствен автопарк с нови автомобили за доставка на насипни и пакетирани брашна.



Продукти и услуги

- общоползвателни и специализирани брашна от мека пшеница, грис и грисови брашна, както и брашна от твърда пшеница и ръж
- пакетирани брашна се предлагат в разфасовки от 1кг, 5кг, 25кг, и 50кг
- разработка и производство на коректори за брашна
- пшенични трици – гранулирани и негранулирани
- слама и други фуражни продукти
- доставка до клиентите на пакетирани и насыпни брашна
- разработка на нови технологии
- съхранение и търговия със зърно



**ПШЕНИЧНО БРАШНО
ТИП 500**

Подходящо за различни видове хляб, хлебни и сладкарски изделия.



**ПШЕНИЧНО БРАШНО
ЕКСТРА**

Подходящо за хляб за тостер, луксозни хлебни продукти, хамбургери и др.



**ПШЕНИЧНО БРАШНО
„ЖИТКО“**

Подходящо за различни видове хляб и хлебни изделия.



ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА ПИЦИ

Подходящо за производство на основи за пица с характерна еднородна шупливорост на средината.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА БАНИЦИ

Подходящо за производство на баници, замразени банични изделия и точени кори.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА БАНИЦИ ЕКСТРА

Гарантира еластичност и разтегливост при производството на баници, точени кори и др.

Продукти



ПШЕНИЧНО БРАШНО ТИП БЯЛО УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“

Придружено от специален сертификат, издаден от акредитирана лаборатория, съгласно изискванията на Стандарта.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА ХЛЯБ

Универсално бяло брашно, подходящо за производство на хляб и хлебни продукти.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА ЗАКУСКИ

Подходящо за производството на различни видове закуски и специални тестени изделия.



ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА ВАФЛЕНИ КОРИ

Подходящо за производството на вафлено тесто. Готовите изделия са крехки, хрупкави и хомогенни.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА КОЗУНАЦИ

Изделията са с голям обем, гладка и интензивно оцветена кора, светла и еластична средина.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ТИП 400

Подходящо за фини сладкарски изделия и специализирани хлебни продукти.

Продукти



ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА КРОАСАНИ КЛАСИК

Подходящо за многолистни изделия, кроасани и бутер теста, с голям обем и разлистена структура на средината.

ПШЕНИЧНО БРАШНО ЗА БЛАТОВЕ

Подходящо за пандишпанови платки и кексове, с еластична структура и равномерна дребна шупливост.

ПШЕНИЧНО БРАШНО КЛАСИК

Подходящо за различни видове хляб, хлебни и сладкарски изделия.



Характеристики на видовете брашна

Брашно тип 500 – висококачествено брашно, подходящо за различни видове хляб и хлебни и сладкарски продукти.

Брашно за Хляб – универсално бяло брашно, подходящо за производство на хляб и хлебни продукти

Брашно тип 700 – подходящо за хляб „Добруджа“, различни хлебни продукти и някои видове пшениченоръжен хляб.

Брашно тип 1150 – тъмно брашно, което се използва за производството на хляб „Типов“, като съставка при приготвянето на някои диетични и нискокалорични видове хляб. Готовите изделия са с по-нисък обем, малка и равномерна шупливост, характерен цвят и аромат.

Тъмно брашно с пепелно съдържание от 1,600 до 2,900 п. е. Може да се използва за производството на тъмни хлябове, фуражи, алкохол и др.

Брашно „Житко“ – подходящо за производство на по-тъмни хлябове и хлебни изделия. Много добър баланс между високо качество, по-високо пепелно съдържание и по-ниска калоричност. Може да се използва самостоятелно или в комбинация с други брашна.

Брашно „Грахам“ – пълнозърнесто пшенично брашно, подходящо за производство на пълнозърнест, здравословен хляб. Богато на фибри, витамини от група „В“, минерали и др. Произведено е по специална технология, която запазва ценните му хранителни качества. Брашното може да бъде влагано и като съставка към други видове хляб. Готовите изделия са с нормален обем, специфичен вкус и аромат.

Брашно тип 500 Екстра – висококачествено специално брашно подходящо за производството на хляб за тостер и луксозни хлебни продукти, хамбургери и др.

Брашно за Закуски – брашно подходящо за производството на широка гама закуски, с пълнеж или без. Брашно със стабилни хлебопекарни качества, гарантиращо определена форма и обем на изделията.

Брашно за Баници – специално брашно, гарантиращо необходимата еластичност и разтегливост при производството на баници, точени кори и теста без мая. Предлагаме 2 типа – Баница Класик и Баница Екстра.

Брашно за Пица – подходящо за производството на основи за пица, по различни видове технологии. Основите са с характерна еднородна шупливост на средината.

Брашно тип 400 – подходящо за фини сладкарски изделия и специализирани хлебни продукти.

Брашно за Пандишпан – подходящо за производството на пандишпанови платки и кексове. Образуваната средина е с еластична структура и равномерна дребна шупливост. Предлагаме два типа: с пепелно съдържание не повече от 0,555 п. е. и икономичен, с пепелно съдържание не повече от 0,680 п. е.

Брашно за Вафлени кори – брашното е съобразено с технологията за производство на вафли. Структурата на изделията е хомогенна и с изразена хрупкавост. Брашното гарантира добра течливост на вафленото тесто. Предлагат се два типа брашно за вафлени кори – бели /с пепелно съдържание не повече от 0,555 п. е./ и икономични /с пепелно съдържание не повече от 0,680 п. е.

Брашно за Бисквити – брашно от специално селектирана пшеница с определена водопоемност, подходящо за бисквити, дребни сладки и крекери. Брашното гарантира подходяща консистенция на тестото, улесняваща разточването, нарязването и запазването на желаните форми.

Брашно за Козунаци – брашно с висок глутен, предназначено за обогатени със захар и мазнини теста. Продуктите са с голям обем, гладка и интензивно оцветена кора, характерна влакнеста структура, типични приятни аромат и вкус.

Брашно за Кроасани – специално брашно с висок глутен, предназначено за производството на кроасани и многолистни изделия. Готовите изделия са крехки, с разлистена структура на средината, хрупкава коричка и характерен аромат. Предлагаме два типа: Кроасан Класик и Кроасан Екстра.

Серия брашна по УС „България“

Произвеждаме брашна тип „Бяло“, „Добруджа“ и „Типово“ по Утвърден Стандарт „България“. Продуктите се придвижват от специален сертификат, издаден от акредитирана лаборатория, съгласно изискванията на Стандарта.

Брашно ръжено тип 1000 – брашно подходящо за здравословно и диетично хранене, богато на полезни за здравето растителни влакнини, витамини, минерали и др. Хлебните изделия направени от този тип брашно подобряват функцията на stomashno-chrevnia trakt, намаляват риска от сърдечносъдови заболявания, повлияват благоприятно инсулиновия и глукозния метаболизъм. Подходящо за диабетици. Хлябът, пригответ от ръжено брашно има тъмен цвят, малък обем, слабо развита шупливост и влажна средина.

Пшенични трици за хранителни цели – влагат се при производство на диетични видове хляб. Използват се и за декориране на хляб.

Брашно от твърда пшеница – брашно с добри хлебопекарни качества, подходящо за производство на хляб и хлебни изделия, като съставка при приготвянето на други видове хляб. Брашното може да се използва и за производството на някои видове паста /макаронени изделия/.

Пшеничен и ръжен шрот – специфичен продукт, който може да се използва като съставка в тъмни хлябове.

Почистена пшеница – използва се за производство на хляб „Бонус“ или по преценка на клиента. Продуктът може да бъде произведен по зададени параметри от клиента.



Дистрибуция - пазари

„Топаз Мел“ ООД разполага със собствена дистрибуторска мрежа, която обхваща 100% от територията на страната. Така успява да реализира продукцията си във всички области на България.

Търговските представители на „Топаз Мел“ ООД са преминали допълнително обучение по хлебопроизводство и мелничарство.

Компанията има собствен филиал в Гърция, където развива успешно своите пазарни позиции повече от 5 години.

„Топаз Мел“ ООД изнася успешно своята продукция в множество страни в Европа и по света, между които – Гърция, Румъния, Италия, Чехия, както и Турция, Кипър, Алжир, Мароко и др.



Нашите партньори



Наши партньори са над 800 едри, средни и дребни производители на хляб, хлебни и сладкарски изделия и търговци на едро и дребно, между които и големи търговски вериги.



ТОПАЗ МЕЛ ООД

1407 София, България
бул. Джеймс Баучер 83-85, етаж 5
тел.: +359 2 962 20 30
факс: +359 2 962 30 56
e-mail: office@topazmel.bg

