



**PIK VRBOVEC - MESNA INDUSTRIJA d.d.**  
Zagrebačka 148, 10340 VRBOVEC  
tel: +385 1 2794-777  
fax: +385 1 2794-704  
e-mail: [pik@pik-vrbovec.hr](mailto:pik@pik-vrbovec.hr)  
[www.pik-vrbovec.hr](http://www.pik-vrbovec.hr)

## **PRESS 2**

### **PIK VRBOVEC - SINONIM ZA KVALITETU I SIGURNOST PROIZVODA!**

Kvaliteta svakodnevne prehrane sve je važniji čimbenik osvještenog potrošača, jer je vezana uz zdravlje i kvalitetu života uopće. Nema nikoga od nas tko, za sebe i svoju obitelj, ne želi samo svjež, sigurne, kontrolirane i ukusne proizvode. Ako se uz to još mogu vezati iskustvo i tradicija, užitak je potpun i zagarantiran!

#### **Da li ste se ikad zapitali što je sve važno pri odabiru mesa?**

Bez obzira da li ćete ga kuhati, peći ili „roštiljati“, kvaliteta i svježina su neupitni faktori uspjeha vašeg objeda, ali i sigurnosti vaše prehrane.

Većina nas kad kupuje meso gleda na vizualne elemente koji neki „komad“ mesa čine privlačnim: boju, svjež izgled, vlažnost, pakiranje...To je zasigurno dobar početak, ali da bi meso bilo u potpunosti pouzdano i za preporuku, nužan je preduvjet konstantna kontrola cjelog procesa: od uzgoja stoke, proizvodnje i prerade, plasmana, do, uključivo, čuvanja pod strogo propisanim uvjetima u trgovinama.

To je ono na što PIK može biti ponosan!

#### **Kontrola proizvodnog procesa = sigurnost!**

Tajna sigurnosti proizvoda PIK Vrbovec je u činjenici da se sve kontrolira: svaka sirovina, začini, voda, dodatak, ambalaža te sve faze cjelokupnog procesa do finalnog proizvoda; bez obzira bilo to svježe meso ili prerađevina.

Pored vlastitog laboratorija koji kontrolira zdravstvenu ispravnost i kvalitetu proizvoda, higijenski status djelatnika, radnih površina i opreme, kvalitetu i sigurnost u proizvodnom procesu jamči i 24-satna kontrola ovlaštene veterinarske inspekcije, koja obavlja veterinarsko sanitarni pregled, kontrolu i nadzor klaoničke obrade i svih dodataka, higijene proizvodnih prostora i opreme, kao i gotovih mesnih proizvoda.

Tijekom procesa kontrole inspektori vrše testiranja na moguće životinjske bolesti, kao i redovito nadziranje na eventualne nepoželjne rezidue poput hormona, teških metala, antibiotika, sulfanomida i drugih lijekova, te uzimaju uzorke na pregled.

Takav strogo kontroliran proces dodatno se sustavno prati provedbom HACCP preventivnog pristupa sigurnosti hrane (eng. Hazard Analysis Critical Control Points) koji je temeljen na modernim znanstvenim postignućima, što nam omogućava izvoz i na najzahtjevnija tržišta Amerike i Europe.



**PIK VRBOVEC - MESNA INDUSTRIJA d.d.**

Zagrebačka 148, 10340 VRBOVEC

tel: +385 1 2794-777

fax: +385 1 2794-704

e-mail: [pik@pik-vrbovec.hr](mailto:pik@pik-vrbovec.hr)

[www.pik-vrbovec.hr](http://www.pik-vrbovec.hr)

Kao siguran i pouzdan partner, PIK je danas dobavljač brojnih hrvatskih institucija (hotela, dječjih vrtića, škola, bolnica..), ali i ekskluzivni dobavljač za Mc DONALD's u Hrvatskoj, te je naravno prisutan u svim vodećim trgovačkim kućama.

I samo za podsjetnik, osim svih vrsta svježeg mesa, možete uživati u poznatim domaćim okusima trajnih i polutrajnih kobasica, sušenih mesa i slanina, raznih konzerviranih proizvoda i gotovih jela, s daškom tradicije i iskustvom naših vrsnih majstora koji svoje umijeće i ljubav prema svom poslu, već gotovo 50 godina ugrađuju u PIK-ove proizvode.

Eto zašto su PIK proizvodi kvalitetni i pouzdani, i zašto uvijek, bez razmišljanja, možete posegnuti za bilo kojim proizvodom PIK-a, a da pri tome za sebe i svoje najdraže birate najbolje!

***Dobar tek uz PIK!***