



NormaCS

Пищевая
промышленность

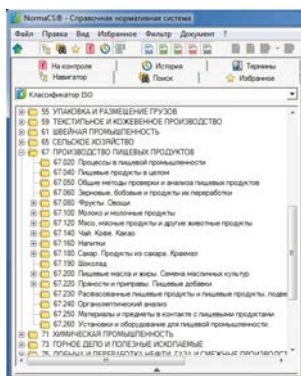
NormaCS – современный программный комплекс, предназначенный для хранения, поиска и отображения текстов и реквизитов нормативных документов и стандартов, регламентирующих деятельность различных отраслей промышленности. Система стала незаменимым помощником в работе технических специалистов благодаря актуальности информации, автоматическому нормоконтролю и постоянному развитию.

NormaCS активно используют в своей работе предприятия пищевой промышленности. Раздел «Производство пищевых продуктов» содержит реквизиты и тексты около 3000 документов, включая национальные стандарты (ГОСТ, ГОСТ Р), строительные нормы и правила (СНиП, СП, СН, ВСН, РСН), санитарные нормы и правила (СанПиН, СП), нормы и правила органов надзора (ПБ, РД, НПБ) и другие документы, регламентирующие общие вопросы производства пищевых продуктов, технической эксплуатации и обслуживания оборудования пищевой промышленности. Проводится регулярное пополнение раздела, а также актуализация ранее введенной информации.

Раздел «Производство пищевых продуктов» содержит документы на:

- производство мяса и мясной продукции, готовых мясных блюд, сопутствующие процессы по очистке, правилам и методам исследования, отбора образцов, консервирования, включая гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности, направленные на обеспечение выпуска доброкачественной продукции, а также на предупреждение инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
- переработку и консервирование рыбы и рыбной продукции;
- производство замороженного приготовленного картофеля, производство фруктовых и овощных соков, включая технологию переработки;
- производство молока различного вида, молочной и сырной продукции;
- производство хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и т.п.;
- производство сахара, сахарных сиропов и заменителей сахара, а также побочных продуктов сахарного производства;
- производство кофепродуктов (молотого кофе, растворимого кофе, экстрактов и концентратов кофе, производство заменителей кофе), приготовление чая, включая фасовку и упаковку готового продукта;
- производство дистиллированных алкогольных напитков (водки, виски, бренди, джина, ликеров и т.п.), виноградных вин, сидра и прочих плодово-ягодных вин, производство пива, в том числе безалкогольного, производство минеральных вод и других безалкогольных напитков, включая технические требования к переработке сырья, упаковке, транспортировке и хранению готовой продукции;
- установки и оборудование для пищевой промышленности, включая основные параметры, размеры и технические требования.

Документы раздела будут полезны специалистам при выполнении следующих видов работ:



- организация и эффективное осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов;
- организация и эффективное осуществление процесса производства, его качественное техническое обеспечение, включая ремонт, наладку, безопасную эксплуатацию, а также оптимизацию реализуемых процессов производства;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний материалов и оборудования;
- осуществление технического контроля и управления качеством продукции;
- разработка проектов технологических линий, оборудования, материалов с учетом механических, технологических, материаловедческих, эстетических, экономических параметров и экологических требований.

«Как пользователи ИПС NormaCS хотим отметить существенные достоинства этого программного продукта:

- оперативная актуализация информационной базы;
- возможность заказа необходимых документов и получение их в сжатые сроки;
- наличие в системе сканированных изображений документов, аутентичность которых не вызывает сомнений;
- удобный интерфейс;
- полная совместимость со стандартными офисными приложениями;
- удобный и достаточно простой поиск, что дает возможность существенно экономить время при поиске важных документов;
- развитая система гиперссылок.

Сотрудники ОАО «Белгородский хладокомбинат» рекомендуют NormaCS для использования в организациях, деятельность которых связана с пищевой промышленностью».

*Г.Д. Бузиашвили,
генеральный директор
ОАО «Белгородский хладокомбинат»*

Ваш авторизованный партнер