



*100% свежееотжатый сок
из отборных фруктов*



Свежеотжатый натуральный Сок - реализация при температуре окружающей среды



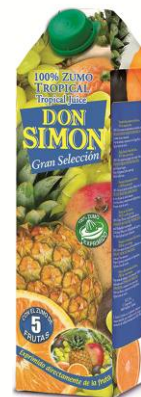
- На заводе в Уэльва, где установлено современное оборудование, мы производим свежеотжатые отборные соки Дон Симон Селексион.
- Отличие этих соков от наших охлажденных соков заключается в температуре транспортировки до места продажи, т.е. сок не охлаждают при перевозке, поэтому он выставляется на продажу в рамках системы прямых поставок при температуре окружающей среды.
- Свежеотжатый сок Дон Симон – это гарантия использования отборных фруктов. Их отжимают в течение 24 часов с момента сбора, что существенно влияет на качество сока. Поэтому мы можем предложить отличный сок с натуральным вкусом.

Упаковка и ассортимент:

Литровая упаковка 1 л.:

- апельсинового сока с мякотью
- апельсиновый сок без мякоти
- мандаринового сока.
- персиковый сок
- виноградный сок, мускатель.
- виноградно-клубнично-апельсиновый
- виноградно-яблочно-малиновый
- яблочный сок
- тропические фрукты.

Без консервантов
Без сахара и сахарозаменителей
Без клейковины
Не концентрат





Охлажденный свежеотжатый сок

Наши соки Дон Симон получают путем отжима из свежих фруктов в течение 24 часов после их сбора.

- Перед отжимом с фруктов полностью снимается кожура, чтобы избежать обусловленного присутствием кожуры горького привкуса. Готовый сок складировается и отправляется в торговые точки в охлажденном виде. Там он размещается вплоть до момента продажи в холодильных витринах. Таким образом, мы гарантируем натуральный вкус сока и сохранение всех его полезных свойств.

Упаковка и ассортимент:

- Асептический розлив в бутылки из ПЭТ емкостью 200 мл

- Апельсиновый сок без мякоти
- Мандариновый сок.

Не концентрат



Без сахара и сахарозаменителей

Без клейковины

Без консервантов



Заводы, фабрики и сады Дон Симон



В УЭЛЬВЕ находится уникальный завод по производству соков Дон Симон, окруженный миллионами апельсиновых деревьев. Это позволяет отжимать сок из любого из апельсинов менее чем через 24 часа после его снятия с дерева. Такое интегрированное сельскохозяйственное производство является первым в мире паллет. проектом подобного рода. Помимо использования продукции с собственных 1500 гектаров, занятых апельсиновыми деревьями, предприятие заключило долгосрочные контракты с местными фермерами, которые гарантируют надежность и качество сырья. Производственные мощности позволяют перерабатывать ежедневно 2000 тонн фруктов, отжимать и складировать продукцию при температуре 4 градуса, чтобы сохранить все полезные качества сока. На заводе установлены 5 линий розлива в асептических условиях, выпускающих до 24000 единиц продукции в час. Имеется автоматизированный склад с холодильным оборудованием, вмещающий 14000 паллет. 250 гектаров территории хозяйства выделены под природный парк, в котором установлены поилки и кормушки для дроф (охраняемый в Европе вид).



В отношении пищевой безопасности и качества продуктов наш завод в Уэльве работает в соответствии с самыми жесткими международными стандартами: BRC (British retail consortium) и IFS (Industrial Food Standard). Это подтверждает тот факт, что оборудование и используемые процессы являются образцовыми для предприятий данного сектора. Также мы гордимся тем, что в течение 3 лет подряд получали самую высокую оценку BRC во время инспекций с целью сертификации и два года подряд наивысшие баллы по соответствию стандарту IFS. Кроме того, в 2010 году предприятие получило сертификат ISO 9001.



Заводы, фабрики и сады Дон Симон



АЛЬМЕРИЯ. Городок Гадор, расположенный в долине реки Андоракс, входит в состав провинции Альмерия, которая является крупнейшим производителем высококачественных, экологически чистых фруктов и овощей в Европе. Именно в этом особом

районе расположен наш завод по производству продукции под маркой «Дон Симон», натуральной на все 100%, а именно экологически чистых отжатых охлажденных соков, гаспачо, супов и бульонов. На заводе существует отдел научных исследований и разработок, деятельность которого обеспечивает повышение качества продукции путем совершенствования процессов переработки сырья с сохранением всех его полезных свойств. Завод оснащен новейшим оборудованием и работает по современным технологиям. Площадь, занимаемая производственными зданиями равна 15000м², при этом общая площадь участка составляет 80000м².

Х. Гарсия Камон – руководитель компании, закупает продукцию, производимую на 1200 га, принадлежащих 850 фермерам, с которыми подписаны долгосрочные соглашения. Благодаря предварительно проведенной работе с местными фермерами, и контролю качества продукции, а также соблюдению всех норм их садам была присвоена категория "экологически чистый"; теперь апельсины в этих садах собирают в момент оптимальной степени созревания, из этих апельсинов и производится наш экологически чистый сок Дон Симон, сертифицированный как 100% натуральный сок. При этом выполняются все природоохранные требования Комитета по экологии сельского хозяйства Андалусии (СААЕ). Производственные мощности завода обеспечивают переработку 120000 тонн фруктов и овощей в год. На заводе установлены 7 линий розлива Продукции в асептических условиях. На производстве введена Система управления качеством согласно ISO 9001 и международным Протоколам по безопасности пищевых продуктов BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Estándar). По результатам инспекции производства сертификационными органами предприятию были выставлены высокие оценки.



Заводы и сады Дон Симон



ДАЙМИЭЛЬ. В провинции Ла-Манча (г. Даймиэль), где находится самый крупный в мире виноградник, расположены наши предприятия: винодельня / погреба «Гран Бodega» и завод по производству соков, оборудованный самым современным в Европе технологическим оборудованием и автоматизированной линией розлива. Промышленные объекты занимают площадь 120 000 м². Складское помещение с автоматизированным оборудованием позволяет хранить до 75 000 паллет.

Мы располагаем винодельней для совместного производства вин, на которой производятся вина Д.О. Ла Манча, вина местных марок и любые вина других видов (вина с низким содержанием алкоголя, игристые вина, молодые красные вина, "Сангрия" и т.д.), которые разливаются в асептических условиях. Производительность предприятия составляет 225 миллионов литров при асептическом розливе в цистерны 224 миллионов литров, а складские помещения позволяют хранить до 150 миллионов литров.

Завод по производству соков в Дамиэле, оборудованный 20 линиями розлива в асептических условиях, выпускает до 600 миллионов единиц продукции в год в разнообразной упаковке.

Кроме того, завод в Даймиэле является международным центром логистики компании Х. Гарда Каррион, где ежедневно отгружается более 250000 ящиков; таким образом, компания является одной из самых крупных в провинции Кастилия - Ла Манча по товарообороту.

Наш завод преодолел самые жесткие международные сертификационные барьеры и получил сертификаты BRC (British retail consortium) и IFS (Industrial Food Standard). В 2010 наше предприятие удостоилось наивысшей оценки, которая присуждается в соответствии с данными нормативами. Кроме того, предприятие обладает сертификатом ISO 9001, который гарантирует качество продукции и производственных процессов. Производство отвечает всем экологическим стандартам: относительно системы раздельного сбора производственных отходов, использования топлива с наименьшим воздействием на окружающую среду и наличия станции по очистке сточных вод. При этом обеспечивается высочайшая эффективность производства.





Заводы и сады Дон Симон

МУРСИЯ. Фабрика в муниципалитете Хумилья была отстроена в начале 70-х годов, когда Винодельня постройки 1890 г., расположенная в центре городка с момента своего основания, была переведена за пределы муниципалитета Хумилья.

На фабрике установили первый скоростной конвейер по розливу (18000 бутылок/час), и там же в 1945 году появилась марка «Тастильо Сан Симон» - вино, приготовленное из винограда, выращенного нашей семьей.

Здесь же в 80-е годы появилось вино Дон Симон, а затем в 90-х годах – соки, сусло и сангрия под тем же названием.

В 1995 году был построен завод по производству охлажденных отжатых соков и гаспачо марки Дон Симон.

Несмотря на свой почтенный возраст, фабрика постоянно модернизировалась и расширялась.

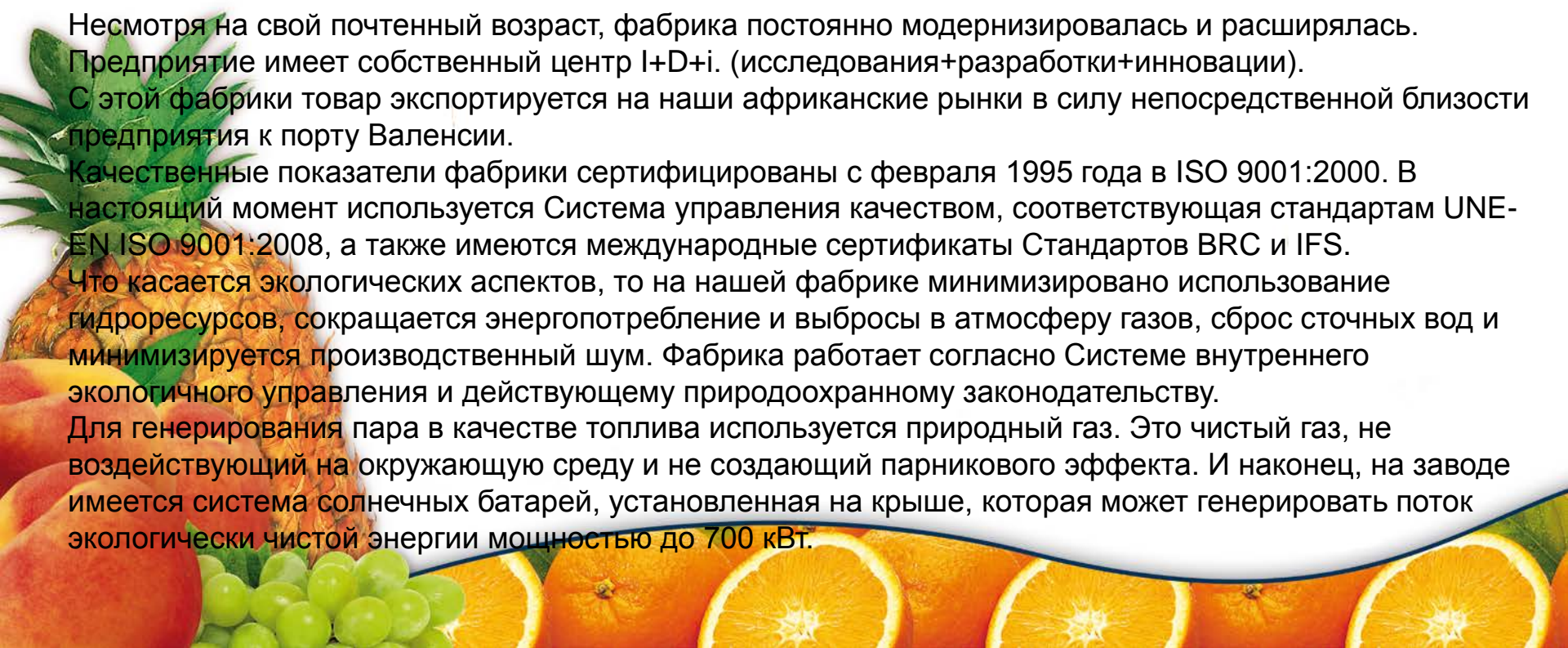
Предприятие имеет собственный центр I+D+i. (исследования+разработки+инновации).

С этой фабрики товар экспортируется на наши африканские рынки в силу непосредственной близости предприятия к порту Валенсии.

Качественные показатели фабрики сертифицированы с февраля 1995 года в ISO 9001:2000. В настоящий момент используется Система управления качеством, соответствующая стандартам UNE-EN ISO 9001:2008, а также имеются международные сертификаты Стандартов BRC и IFS.

Что касается экологических аспектов, то на нашей фабрике минимизировано использование гидроресурсов, сокращается энергопотребление и выбросы в атмосферу газов, сброс сточных вод и минимизируется производственный шум. Фабрика работает согласно Системе внутреннего экологического управления и действующему природоохранному законодательству.

Для генерирования пара в качестве топлива используется природный газ. Это чистый газ, не воздействующий на окружающую среду и не создающий парникового эффекта. И наконец, на заводе имеется система солнечных батарей, установленная на крыше, которая может генерировать поток экологически чистой энергии мощностью до 700 кВт.



Забота об окружающей среде



На заводах Дон Симон и окружающих их территориях, проводятся природоохранные мероприятия:

- Используется интегрированная система переработки отходов с технологической установкой для производства гранул из апельсиновой кожуры, используемых в качестве корма для скота, а также установкой для извлечения эфирных масел, что исключает наличие отходов, которые в прошлом наносили вред экосистеме.
- Имеется система непрерывного получения энергии, включая использование маслиновых косточек, скорлупы миндального ореха, веток после стрижки деревьев и т.д. (биомассы) – в качестве топлива. Так как продукция садов используются исключительно для производства соков (в этом отношении сады являются единственными в Испании). Мы не применяем никакой обработки для поддержания внешнего вида фрукта, и фитосанитарные средства т.к. для нас важно внутреннее качество апельсина (сока); мы селекционируем наилучшие и легко адаптируемые к окружающей среде сорта, что позволяет нам также сокращать потребление воды и энергии для полива.
- Для очистки сточных вод завод оборудован современными водоочистными сооружениями. В результате выполнения жестких требований на выходе сооружений мы получаем очищенную воду, характеристики которой позволяют использовать ее для полива апельсиновых деревьев.
- На заводах Дон Симон внедрены инновационные решения в области охраны окружающей среды и устойчивого развития (они касаются использования водных ресурсов, перехода на топливо, характеризующееся пониженным уровнем содержания вредных для окружающей среды веществ в выхлопных газах, например, на природный газ; технологий переработки отходов и т.д.). Рациональное использование водных ресурсов (вода является наиболее ценным ресурсом в регионе), включая очистку сточных вод и повторное использование очищенных стоков, представляет собой одно из наших достижений в сфере снижения вредного воздействия на окружающую среду.
- На производствах введена Система управления качеством согласно ISO 9001 и международным Протоколам по безопасности пищевых продуктов BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Estándar). По результатам инспекции производства сертификационными органами предприятиям Дон Симон были выставлены высокие оценки.
- на заводах имеется система солнечных батарей, которая может генерировать поток экологически чистой энергии.

Сертификаты качества



J. GARCIA CARRION, S.A.

C/ Jorge Juan, 73
28009 MADRID
www.jgc.es



J. GARCIA CARRION
Tradición y calidad desde 1890

Tel: 91 435 55 56
Fax: 91 576 66 07
e-mail: jgc@jgc.es

J. GARCIA CARRION, S.A.
C/ Jorge Juan, 73
28009 MADRID
www.jgc.es



Jumilla (Murcia), Испания, 16.09.2010

Сертификат качества

Настоящим документом мы подтверждаем, что качество Апельсиновый сок Don Simon неосветленный с пастеризованный. Номинальный объем 1 Л.

Сок апельсиновый 100%.

Процесс производства. Отборные апельсины лучших сортов Салут на стадии полного созревания. Процесс вы современных автоматических отжимах. С охлажденных танкерах при температуре производства состоит из процесса удаления окисления), пастеризация и розлива. Аналитический и микробиологический контроль конечного продукта.

Число Брикса - 12,0 (11,0-13,0)
Кислотность - 0,75 (0,65-0,9)
Коэффициент соотношения - 16 (13-19)
Уровень pH при 20°C - 3,5 (3,2 - 3,8)
Витамин С (при разливе) - 500 (400-700)

Пищевая ценность 100 г продукта:
Белки - 0,6 г
Углеводы - 10,0 г
Жиры (в т.ч. насыщенные жирные кислоты) - 0,2 г
Клетчатка - 0,002 г
Натрий - 0,002 г
Природное содержание витамина С - 5 мг
Энергетическая ценность 100 г продукта - 66 ккал/280 КДж



Jumilla (Murcia), Испания, 16.09.2010

Сертификат качества

Настоящим документом мы подтверждаем, что качество товара отгруженного:

Сок красный виноград, яблоко, малина Don Simon с мякотью гомогенизированный прямого отжима, пастеризованный. Номинальный объем 1 Л.

Сок красного винограда 70%, яблочный сок 20%, малиновое пюре 10%,.

Процесс производства.

Производство сока происходит под аналитическим контролем. Смесь различных вкусов свежевыжатого сока храниться в охлажденных танкерах из нержавеющей стали.

Конечный процесс производства состоит из процесса удаления кислорода (для предотвращения окисления), гомогенизации, пастеризации и розлива. Аналитический и микробиологический контроль конечного продукта.

Число Брикса - 14,7 (14,2-15,2)
Кислотность - 0,50 (0,45-0,55)
Коэффициент соотношения - 29 (26-34)
Уровень pH при 20°C - 3,8 (3,6 - 4,0)

Пищевая ценность 100 г продукта:

Белки - 0,4 г
Углеводы - 12,6 г
Жиры (в т.ч. насыщенные жирные кислоты) - 0,0 г
Клетчатка - 0,1 г
Натрий - 0,002 г

Энергетическая ценность 100 г продукта - 54 ккал/228 КДж



J. GARCIA CARRION, S.A.
C/ Jorge Juan, 73
28009 MADRID
www.jgc.es

Jumilla (Murcia), Испания, 16.09.2010



Сертификат качества

Настоящим документом мы подтверждаем, что качество Виноградный сок Don Simon осветленный прямого отжима. Номинальный объем 1 Л.

Сок виноградный 100%.

Отборные виноград сорта Мускат отобранный на стадии полного созревания. Процесс производства состоит из процесса вы свежевыжатый сок храниться в охлажденных танкерах до 4 градусов. Конечный процесс производства состоит из процесса удаления кислорода (для предотвращения окисления), пастеризации и розлива. Аналитический и микробиологический контроль конечного продукта.

Число Брикса - 17,0 (16,0-18,0)
Кислотность - 0,40 (0,35-0,50)
Коэффициент соотношения - 42 (32-52)
Уровень pH при 20°C - 3,6 (3,2 - 3,9)

Пищевая ценность 100 г продукта:
Белки - 0,3 г
Углеводы - 10,0 г
Жиры (в т.ч. насыщенные жирные кислоты) - 0,0 г

Энергетическая ценность 100 г продукта - 66 ккал/280 КДж





Контактная информация

Сети Москва:

Опт. Москва:

Розница Москва:

Сети, опт, розница Санкт – Петербург:

Импортер и дистрибутор продукции компании Don Simon: компания
ЕВРОСОКИ г. Королёв, улица 50-летия ВЛКСМ 6А офис42

Тел. Факс: +7 (985) 764 - 89 - 54

www.SokiDonSimon.ru

www.евросоки.рф

