



PRODEXIM

ИНОСТРАННОЕ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПРОДЭКСИМ»

Республика Беларусь,
г. Витебск, ул. Журжевская, д. 6

Приёмная + 375 212 64 77 20
Коммерческий отдел + 375 29 666 76 63, + 375 29 390 61 74
Отдел закупок + 375 29 196 40 51
prodexim@mail.ru

Предствительство в Российской Федерации:
ООО "Велес - центр"
(г. Королёв)

+ 7 929 926 74 54

prodexim.by



PRODEXIM

ПРОИЗВОДСТВО
РЫБНОЙ
ПРОДУКЦИИ

PREMIUM

ПРОИЗВОДСТВО

НАМ ДОВЕРЯЮТ МИЛЛИОНЫ ПОКУПАТЕЛЕЙ.
В ЧЕМ СЕКРЕТ?
ВСЕ ПРОСТО — МЫ ДЕЛАЕМ ДЛЯ ВСЕХ, КАК ДЛЯ СЕБЯ!

Иностранное общество с ограниченной ответственностью «Продэксим» - это современное перерабатывающее предприятие в городе Витебск (СЗЗ), оснащенное высокотехнологичным современным оборудованием, которое отвечает всем необходимым требованиям для производства качественной продукции широкого ассортимента.

ИООО «Продэксим» является одним из ведущих поставщиков и переработчиков рыбы и рыбной продукции на территории Республики Беларусь и за её пределами.

История компании берет свое начало в 2003 году, а с 2014 года компания активно начала заниматься переработкой охлажденной и замороженной рыбы.

Основными видами деятельности являются: производство и хранение рыбной продукции, оптовая, розничная торговля и транспортно - экспедиционная деятельность.



МЫ ЗАКУПАЕМ ПРОДУКЦИЮ
ИЗ 13 СТРАН
НАПРЯМУЮ У РЫБОЛОВНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ
МАКСИМАЛЬНУЮ СВЕЖЕСТЬ СЫРЬЯ.
(Норвегия, Финляндия, Швеция, Эстония,
Литва, Дания, Голландия, Франция,
Ирландия, Англия, Шотландия, Исландия,
Фарерские острова)



Ассортимент продукции достаточно широк: охлажденная и мороженая переработанная пищевая рыбная продукция, охлажденная и мороженая продукция соленая, холодного и горячего копчения. Вся продукция произведена из рыбы (форели, сёмги, горбуши, скумбрии, сельди, мойвы, салаки и др.), поставляемой из экологически чистых районов.

Приоритетной целью ИООО «Продэксим» является выпуск качественной и безопасной продукции, отвечающей законодательным требованиям, а также требованиям потребителей. На предприятии «Продэксим» внедрены и сертифицированы системы менеджмента безопасности пищевой продукции: HACCP и FSSC 22000 v. 5.1

Квалифицированными специалистами ветеринарной службы предприятия осуществляется контроль сырья и готовой продукции на всех этапах производства.

Персонал и специалисты регулярно проходят обучение, повышают квалификацию, разрабатывают новые рецептуры, создают новые продукты.

Выработанная технология и рецепт копчения позволяют изготавливать безупречно вкусный продукт, который даже взыскательный гурман будет рад видеть на своем столе. Мы используем только натуральное копчение на основе щепы древесных пород (бук, дуб, ольха). Продукт приобретает изумительный вкус, цвет и запах.

Изготовленные продукты предназначены для реализации в Республике Беларусь, странах ЕАЭС и ЕС.

На весь ассортимент рыбной продукции, выпускаемой ИООО «Продэксим», получены сертификаты собственного производства и сертификаты происхождения товара из Республики Беларусь, выданные Витебской торгово-промышленной палатой. Вся продукция прошла оценку соответствия пищевой рыбной продукции требованиям безопасности.

НАЧИНАЯ СОТРУДНИЧАТЬ С НАМИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ✓ Индивидуальный подход к каждому клиенту по условиям сотрудничества
- ✓ Высокое качество сервиса и быстрое реагирование на изменение Ваших потребностей
- ✓ Своевременное выполнение обязательств: мы точно выполняем все договоренности
- ✓ Оперативное выполнение заявок в полном объеме и возможность их подачи в будние дни и по субботам
- ✓ Совместное обсуждение вопросов, возникающих в процессе нашего партнерства
- ✓ Доставка продукции автотранспортом нашей компании



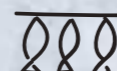
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
МОРСКОЙ СОЛИ



СТРОГО
ВЫДЕРЖАННАЯ
ТЕМПЕРАТУРА И
ВРЕМЯ ПОСОЛА



ИДЕАЛЬНО
ПОДОБРАННЫЕ
ПРОПОРЦИИ СОЛИ
И СПЕЦИЙ



НАТУРАЛЬНОЕ
КОПЧЕНИЕ



PREMIUM



СЁМГА / ФОРЕЛЬ

СОЛЕНАЯ
ФИЛЕ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C - 45 суток (охлажденное, вакуумная упаковка)
не выше -18°C - 240 суток (замороженное, вакуумная упаковка)

СЁМГА / ФОРЕЛЬ

ХОЛОДНОГО / ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ
ФИЛЕ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от +1°C до +5°C - 45 суток (охлажденное холодного копчения, вакуумная упаковка)
не выше -18°C - 120/270 суток (замороженное холодного копчения, вакуумная упаковка)
от 0°C до +6°C - 25 суток (охлажденное горячего копчения, вакуумная упаковка)

НА
ОЛЬХОВЫХ
ОПИЛКАХ

НАТУРАЛЬНОЕ
КОПЧЕНИЕ НА
ОСНОВЕ ЩЕПЫ
ТВЕРДЫХ
ДРЕВЕСНЫХ
ПОРОД



СЁМГА / ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ-КУСОК СОЛЕНЫЙ
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C - 45 суток

СЁМГА / ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ-ЛОМТИКИ СОЛЕННЫЕ
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C - 45 суток



СЁМГА / ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ-КУСОК ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от +1°C до +5°C - 45 суток

СЁМГА / ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ-ЛОМТИКИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от +1°C до +5°C - 45 суток





**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ - КУСОК СОЛЕНЫЙ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)



**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ - КУСОК
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 1°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)



**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ТЕША СОЛЕНАЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)

**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ТЕША ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 1°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)



**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ - ЛОМТИКИ
СОЛЕННЫЕ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)
не выше минус 18°C –
240 суток (вакуумная упаковка)

**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ФИЛЕ - ЛОМТИКИ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 1°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)
не выше минус 18°C –
120/270 суток (вакуумная упаковка)



**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
КУСОЧКИ СОЛЕННЫЕ
ЗАКУСКА ЭЛИТНАЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)



**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ПИВНЫЕ НАБОРЫ СОЛЕННЫЕ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)



**СЁМГА/ФОРЕЛЬ
ПИВНЫЕ НАБОРЫ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 1°C до +5°C – 45 суток
(вакуумная упаковка)

500 г/1000 г





ПЛАВНИКИ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:

не выше -18°C - 120 суток (соленые замороженные, груп. упак.)
от 0°C до +5°C - 45 суток (соленые охлажденные, вакуум. упак.)
от 0°C до +6°C - 10 суток (горячего копчения охлажденные, груп. упак.)
от +1°C до +5°C - 30 суток (холодного копчения охлажденные, груп. упак.)



ФИЛЕ-РУЛЕТ ИЗ ГОРБУШИ И СКУМБРИИ

ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +6°C - 25 суток (вакуум. упак.)



РУЛЕТ ИЗ СЁМГИ / ФОРЕЛИ

ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +6°C - 30 суток (вакуум. упак.)



ЗАКУСКА

СОЛЕНАЯ / ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

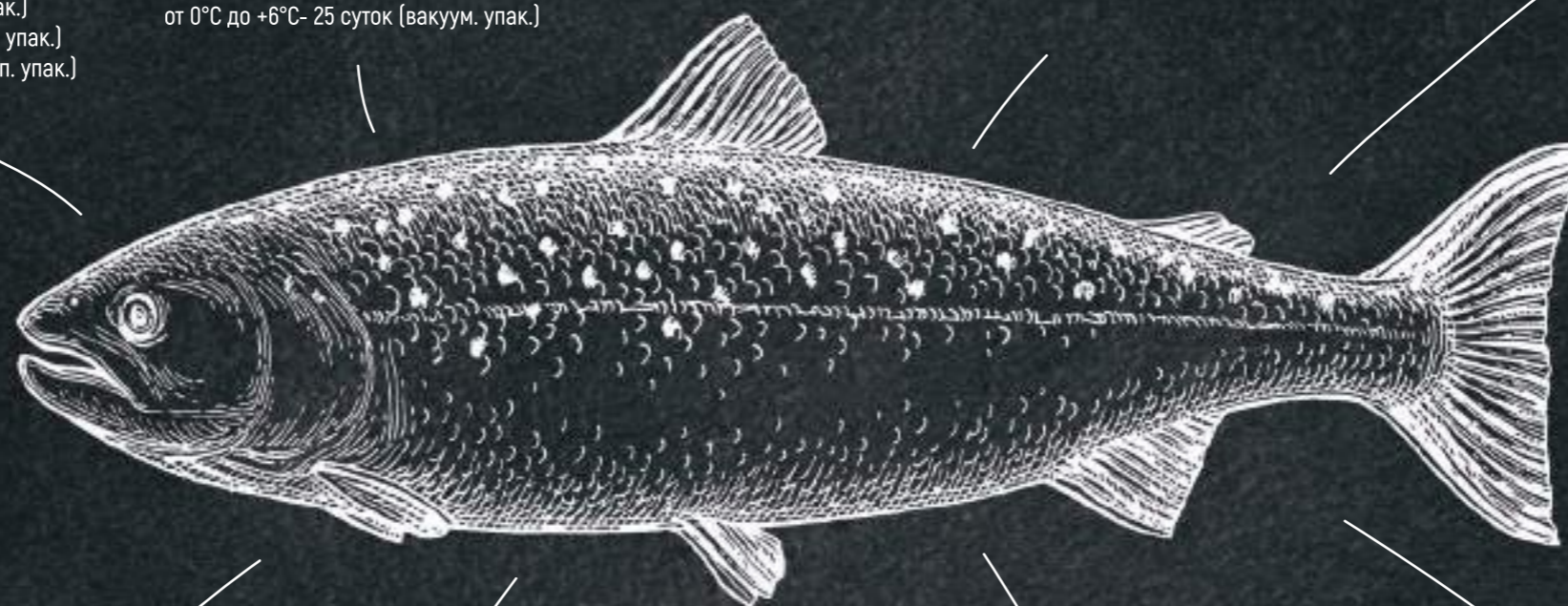
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
не выше -18°C - 240 суток (вакуум. упак.)
от +1°C до +5°C - 45 суток (холодное копчение, охлажденная)
от 0°C до +5°C - 45 суток (соленая, охлажденная, вакуум. упак.)



ГОЛОВА

ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +6°C - 10 суток (груп. упак.)



РЁБРА

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:

не выше -18°C - 120 суток
(соленые замороженные, груп. упак.)
от 0°C до +6°C - 10 суток
(горячего копчения охлажденные, груп. упак.)
от +1°C до +5°C - 30 суток
(холодного копчения охлажденные, груп. упак.)



ТЕША

ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
от +1°C до +5°C - 30 суток
(холодного копчения охлажденная, груп. упак.)
от +1°C до +5°C - 45 суток
(холодного копчения охлажденная, вакуум. упак.)



ТЕША

СОЛЕНАЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
не выше -18°C - 120 суток (соленая замороженная, груп. упак.)
от 0°C до +5°C - 45 суток (соленая охлажденная, вакуум. упак.)



ХРЕБТЫ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:

не выше -18°C - 120 суток
(соленые замороженные, груп. упак.)
от +1°C до +5°C - 30 суток
(холодного копчения, охлажденные, груп. упак.)
от 0°C до +6°C - 10 суток
(горячего копчения, охлажденные, груп. упак.)
от 0°C до +6°C - 25 суток
(горячего копчения охлажденные, вакуум. упак.)

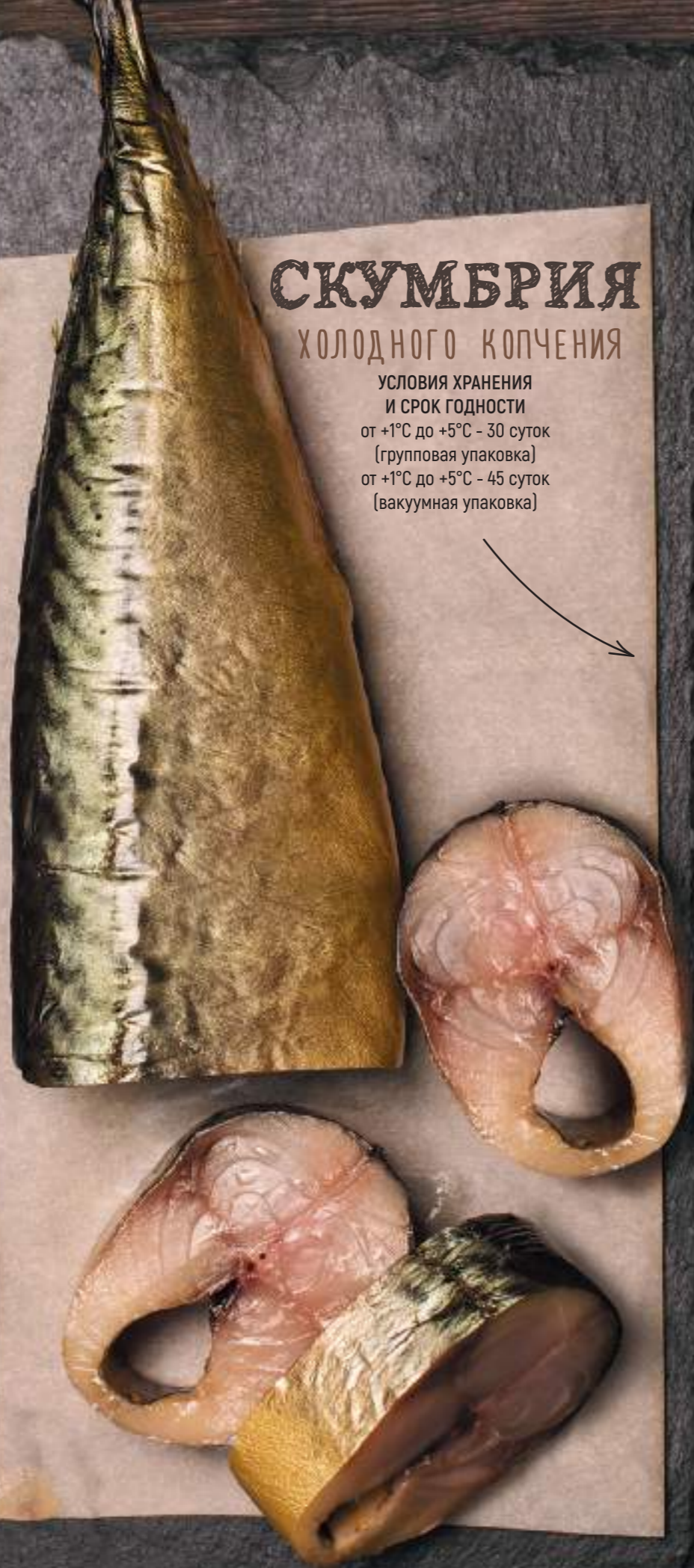


СТЕЙК СЁМГИ / ФОРЕЛИ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ:
не выше -18°C - 360 суток
(замороженный, не соленый, вакуум. упак.)

СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ
от +1°C до +5°C - 30 суток
(групповая упаковка)
от +1°C до +5°C - 45 суток
(вакуумная упаковка)



**СКУМБРИЯ
СОЛЕНАЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ
от 0°C до +5°C - 20 суток
(в заливке)

**СКУМБРИЯ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +6°C - 10 суток
(групповая упаковка)
от 0°C до +6°C - 25 суток
(вакуумная упаковка)



**МОЙВА/КИЛЬКА/САЛАКА
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от +1°C до +5°C - 30 суток
(групповая упаковка)
от +1°C до +5°C - 45 суток
(вакуумная упаковка)



**МОЙВА
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ
от 0°C до +6°C - 10 суток
(групповая упаковка)
от 0°C до +6°C - 25 суток
(вакуумная упаковка)

**МОЙВА
СОЛЕНАЯ**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ
от 0°C до +5°C - 20 суток
(в заливке)



**КИЛЬКА / САЛАКА
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +6°C - 10 суток
(групповая упаковка)
от 0°C до +6°C - 25 суток
(вакуумная упаковка)



**КИЛЬКА / САЛАКА
СОЛЕНАЯ**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
И СРОК ГОДНОСТИ:
от 0°C до +5°C - 20 суток
(в заливке)