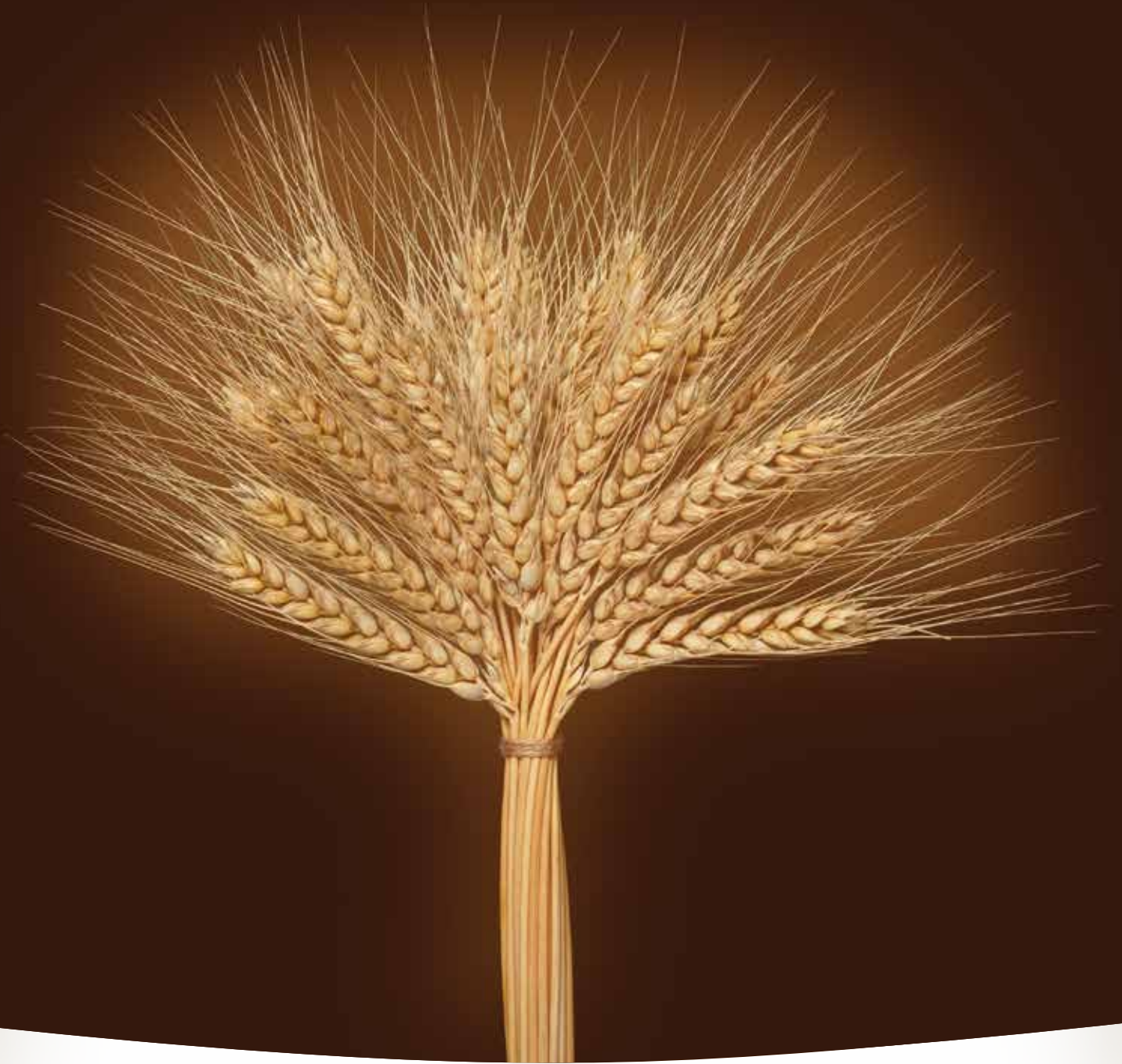


GRAIN IS OUR LOVE
FLOUR IS OUR MISSION



Emlin®
Katić



We mill
100
tones
of wheat
daily.

THE KATIĆ MILL HAS:

5200^t
wheat silos

300^t
flour silos

700^{m²}
finished goods
warehouse

100^{m²}
packaging
warehouse

INTRODUZIONE

L'azienda Mlin Katić macina cereali sin dal 1990. Siamo conosciuti per diversi tipi di farina di frumento, per la farina per foraggio e la crusca, ma produciamo anche farine ottenute da numerosi altri cereali. Grazie al nostro moderno mulino a rulli siamo in grado di macinare fino a 100 t di frumento al giorno, mentre gli altri cereali vengono macinati nel mulino con macine in pietra.

Controlliamo accuratamente la qualità a partire dall'acquisto dei cereali sino ad arrivare al prodotto finito: per questo acquistano da noi tutti coloro che apprezzano una farina di qualità: panifici, negozi e privati. Un moderno laboratorio, i silo e i magazzini, i certificati di qualità ottenuti e l'accurata preparazione della farina da trasportare costituiscono la formula giusta per soddisfare i nostri clienti, sia locali che internazionali, sia vicini che lontani.

Zvonko Katić

Đurđa Katić

Marko Katić, direktor





MISSIONE

Desideriamo offrire prodotti di qualità e a buon prezzo a chiunque sia in grado di apprezzare la buona farina.



VISIONE

Svilupperemo nuovi prodotti e con la nostra offerta conquisteremo nuovi mercati nazionali ed esteri.



VALORI

Siamo un'azienda etica che costruisce dei rapporti a lungo termine con i partner e i dipendenti, cercando la reciproca soddisfazione. L'ottima qualità dei prodotti è assicurata dalla selezione di materie prime eccellenti e dalle moderne tecnologie di controllo della qualità.





VANTAGGI COMPETITIVI

- Ampia offerta di farine macinate
- Elevata professionalità nel settore tecnologico e organizzativo
- Collaborazione con aziende che offrono tecnologie certificate e all'avanguardia
- Soddisfazione dei partner commerciali che rivestono un ruolo leader nel loro settore
- Sviluppo costante e ampliamento dell'offerta a nuovi mercati

TAPPE FONDAMENTALI

COSTRUZIONE

Zvonko Katić lascia il suo precedente posto di lavoro, che occupava da tanti anni, e decide di costruire un piccolo mulino agricolo nelle immediate vicinanze di Krško.



1988

1990

IL NUOVO MULINO

In seguito all'aumento della domanda abbiamo interamente rimodernato il mulino, con nuove apparecchiature italiane per la preparazione e la macinazione del frumento. Le nuove apparecchiature consentono di aumentare di quattro volte le capacità produttive. Nel mulino possiamo macinare sino a 100 t al giorno. Il lavoro è controllato e gestito da computer di controllo industriale, ed attualmente l'imballaggio avviene mediante un impianto meccanico.



1997

2005



INAUGURAZIONE

Inaugurazione del Mulino Katić e di piccoli negozi in cui la popolazione locale può acquistare i più svariati tipi e miscele di farine. Nel mulino si potevano macinare anche sino a 25 t di frumento al giorno. L'imballaggio di tutti i tipi di farina si svolgeva manualmente.



NUOVI SILOS

Posizionamento di nuovi moderni silo per grano con una capacità di 4000 t. Tutte le apparecchiature sono controllate tramite computer, così come l'intero sistema: a questi si aggiungono una sonda per il monitoraggio della quantità di grano, per misurare la temperatura, e una coclea per spingere il grano sino alla fessura dove viene svuotato.

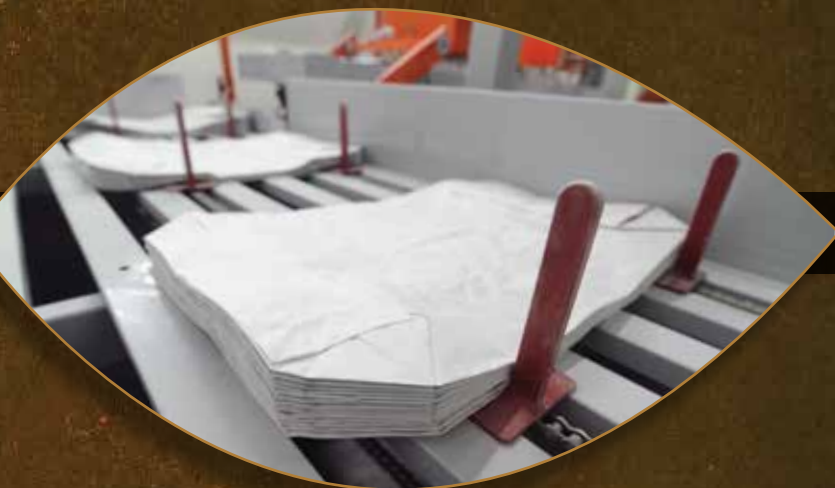
NUOVI MERCATI

L'Estremo Oriente da sempre apprezza la farina di qualità e la moderna linea produttiva del Mulino Katić, che regge il confronto con i migliori al mondo. Ha così inizio la collaborazione con la Thailandia, che crede nella qualità dei nostri prodotti, nel sostegno al cliente e nell'affidabilità della fornitura.



NUOVA LINEA D'IMBALLAGGIO

È stata introdotta una nuova linea per l'imballaggio ad elevata capacità, che realizza confezioni da 25 kg con una capacità di 15 t l'ora.



2008

2010

2013



NUOVO LABORATORIO

Viene costruito un nuovo laboratorio dotato di un'attrezzatura più moderna, che consente di controllare pienamente le materie prime e il prodotto finale.



Quel che
semini,
raccogli.



IMPEGNO PER LA QUALITA'

Il nostro impegno nei confronti della qualità ci accompagna dall'inizio alla fine. Per questa ragione utilizziamo metodi riconosciuti per il controllo della qualità all'interno del laboratorio, attrezzato con moderni macchinari. Effettuiamo il controllo di ogni tipo di cereale attraverso la minuziosa analisi di ogni singolo carico e della qualità della farina macinata.

MATERIE PRIME

Per ottenere un campione di grano realmente rappresentativo, preleviamo con la sonda all'interno di ciascun camion una determinata quantità di grano, entrando in profondità nel carico. Sul campione ottenuto vengono effettuati i seguenti tipi di controllo:

- Presenza di insetti dannosi
- Pfeuffer - Granomat (presenza di umidità e determinazione di peso elettrolitico - è consentito al massimo il 14% di umidità)
- Percon - Inframatic 8100 (determinazione delle proteine con il metodo Kjeldahl N*5,7)
- Perten - Indice di caduta 1800 (determinazione dell'indice di caduta)
- Frattura e impurità

Se il grano soddisfa i criteri di qualità viene pesato e stoccato nei silo.

PRODOTTI

Effettuiamo un controllo serrato della qualità dei nostri prodotti. Le analisi sono standard ma ancora più complesse:

- Bona (Macinello da laboratorio)
- Perten (Macinello da laboratorio 3100)
- Brabender - Farinograph (caratteristiche e gestione dell'impasto durante la preparazione)
- Chopin - Alveograph Percon - Inframatic
- Qualità del glutine (una farina di altissima qualità ne ha più del 27%)
- Chopin - Infraneo





MULINO
A RULLI
per la macinazione
del grano.
Sino a 100 t
al giorno.

MULINO A RULLI

La parte centrale del Mulino Katić è costituita da un mulino a rulli con silo per la conservazione della farina. Nell'impianto sono presenti diversi macchinari per macinare il grano e una sala comandi da dove il responsabile gestisce il mulino. La macinazione del grano viene effettuata seguendo dei procedimenti tecnologici standard.

Provvediamo alla pulizia delle materie prime ancora prima di conservare il grano nei silo: lo ripuliamo infatti da tutte le impurità, quali terra, pietre, paglia e polvere che la mietitrebbiatrice raccoglie insieme al grano.

Il grano, prima della macinazione, viene ripulito dalle impurità, lavorato in superficie e condizionato. Durante la lavorazione superficiale vengono rimosse le componenti estranee dalla superficie del chicco e viene parzialmente rimosso il rivestimento del chicco di grano. Il condizionamento migliora inoltre la struttura del grano, per una macinazione più semplice. Nel mulino a rulli per la macinazione del grano produciamo diversi tipi di farina, all'interno di mulini a rulli progettati a questo scopo, per le più svariate specialità gastronomiche, ma anche la farina per foraggio e la crusca.



MULINO
A MACINA
AMLINSKE KAMNE
Za mletje drugin žit:
la macinazione di altri
cereali: grano saraceno,
mais, segale, orzo,
aves, riz, soja...
Sino a 200 kg/h.

MULINO A MACINA

Il mulino a macina consente di macinare vari tipi di cereali. Per questa ragione siamo in grado di offrire ai nostri clienti, oltre ai prodotti derivati dal grano, anche numerosi altri articoli: vari tipi di farina, miscele pronte per preparare il pane e la polenta milanese.



Impegno
e precisione
ad ogni passo



PROCESSO DI LAVORAZIONE



Prelievo del campione



Controllo di qualità del campione in laboratorio



Conservazione nei silos



Pulizia dalle impurità (la



mietitrebbiatrice insieme al grano raccoglie anche terra, pietre, paglia e polvere)



Macinazione (otteniamo vari tipi di



farina, farina per foraggio e crusca)

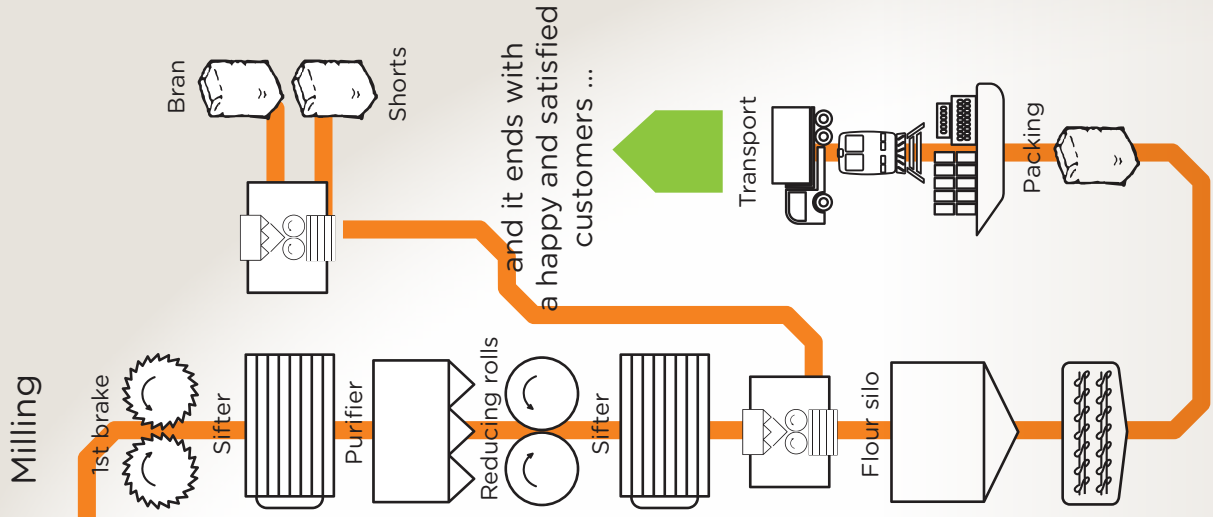
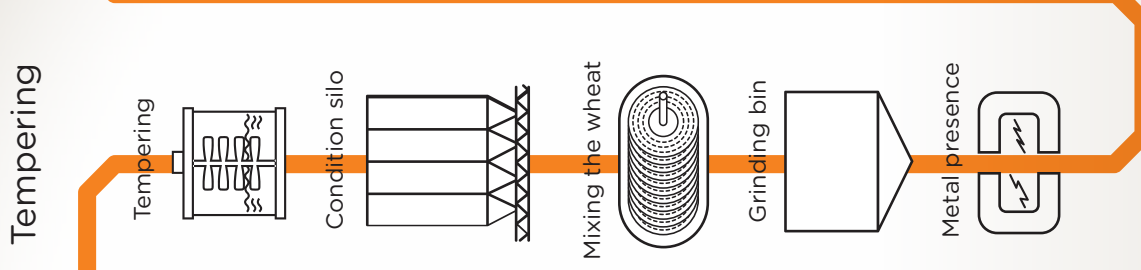
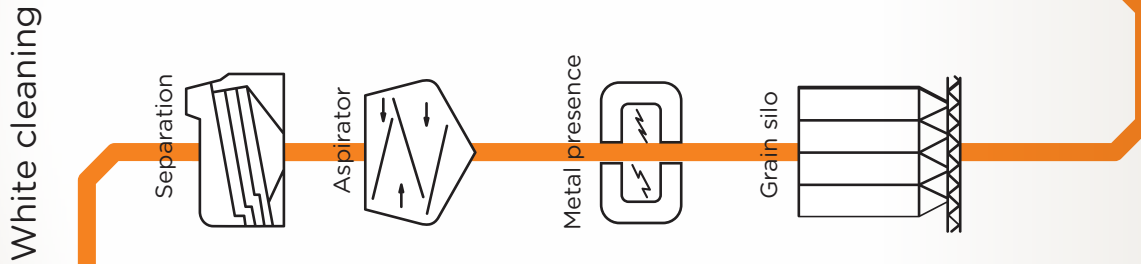
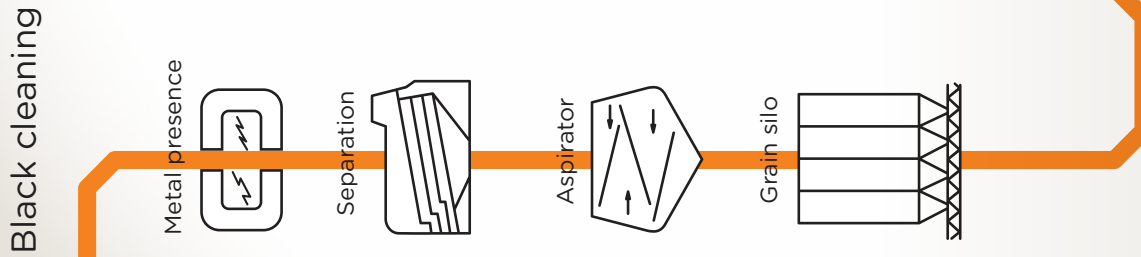
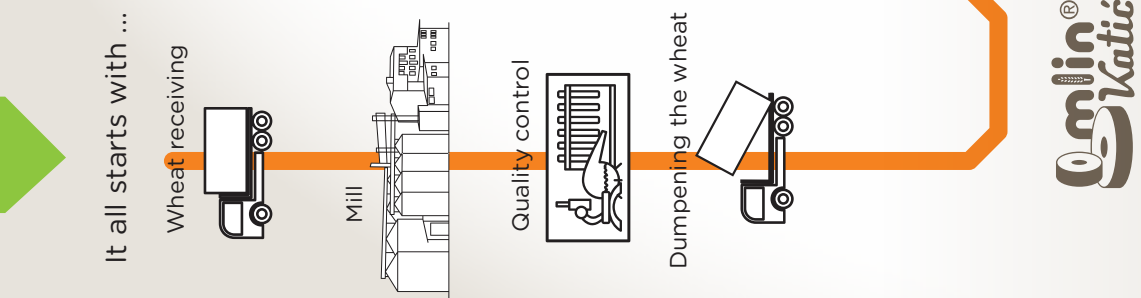


Imballaggio (1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, rinfusa)

Deposito



A SIMPLIFIED FLOUR MILL DIAGRAM



I NOSTRI PRODOTTI



Maciniamo diversi tipi di farina, farina per foraggio e crusca, provenienti da diversi cereali di qualità, con cui i fornai e le casalinghe creano le specialità gastronomiche più svariate: pane, cornetti, torte, ciabatte...

Prepariamo anche quattro miscele adatte per la cottura semplice del pane: Pane misto di segale, Pane di Prlekija, Pane di Valvasor e Pane con semi di girasole. Le miscele, oltre a diversi tipi di farina, contengono anche vari semi, sale e lievito, ma sono prive di emulsionanti e altri agenti per la lavorazione della farina, conservanti, regolatori di acidità e altri additivi.

PRODOTTI DI GRANO MACINATI CON IL MULINO A RULLI:

Semolino di grano
Farina di grano duro T - 400
Farina di grano bianca T - 400
Farina di grano bianca T - 500
Farina di grano semibianca T - 850
Farina di grano nera T - 1100
Farina di grano nero T - 1600
Farina di grano integrale
Farina per foraggio - crusca di grano

FARINE MACINATE CON MULINO A MACINE:

Farina di grano saraceno
Farina di segale T - 1250
Farina di farro
Semolino di farro
Farina integrale di farro
Farina di mais
Semolino di mais
Farina d'orzo e d'avena
Farina di miglio
Farina di soia
Farina di riso
Farina di frumento segalato
Farina di canapa

MISCELE PREPARATE PER:

Pane misto di segale
Pane di Prlekija
Pane di Valvasor
Pane con semi di girasole
Polenta milanese

Per il consumatore il procedimento è semplice: basta soltanto aggiungere dell'acqua e l'impasto è pronto per essere cotto. L'offerta delle miscele pronte include inoltre la Polenta milanese, che contiene semola di grano saraceno e di mais.

Prepariamo anche miscele secondo le richieste dei panifici. La qualità della farina è assicurata ai fornai tramite rigidi controlli sulle materie prime e su prodotti finali. Ad ogni ordine viene allegato anche il foglio delle analisi della farina, che comprende tutti i parametri generali per la cottura in forno.

IMPASTO PER:

Pagnotta di mais
Pagnotta scura
Pagnotta di grano saraceno
Pasticcini per le feste e krapfen
Biscotti al burro

POLENTA:

Polenta milanese
Polenta bianca

FIOCCHI:

Fiocchi di farro
Fiocchi di avena
Fiocchi di segale
Fiocchi d'orzo
Fiocchi di soia

PAPPE:

Pappa d'orzo
Pappa di miglio
Pappa di grano saraceno
Cuscus

CHICCHI:

Kamut

SEMI:

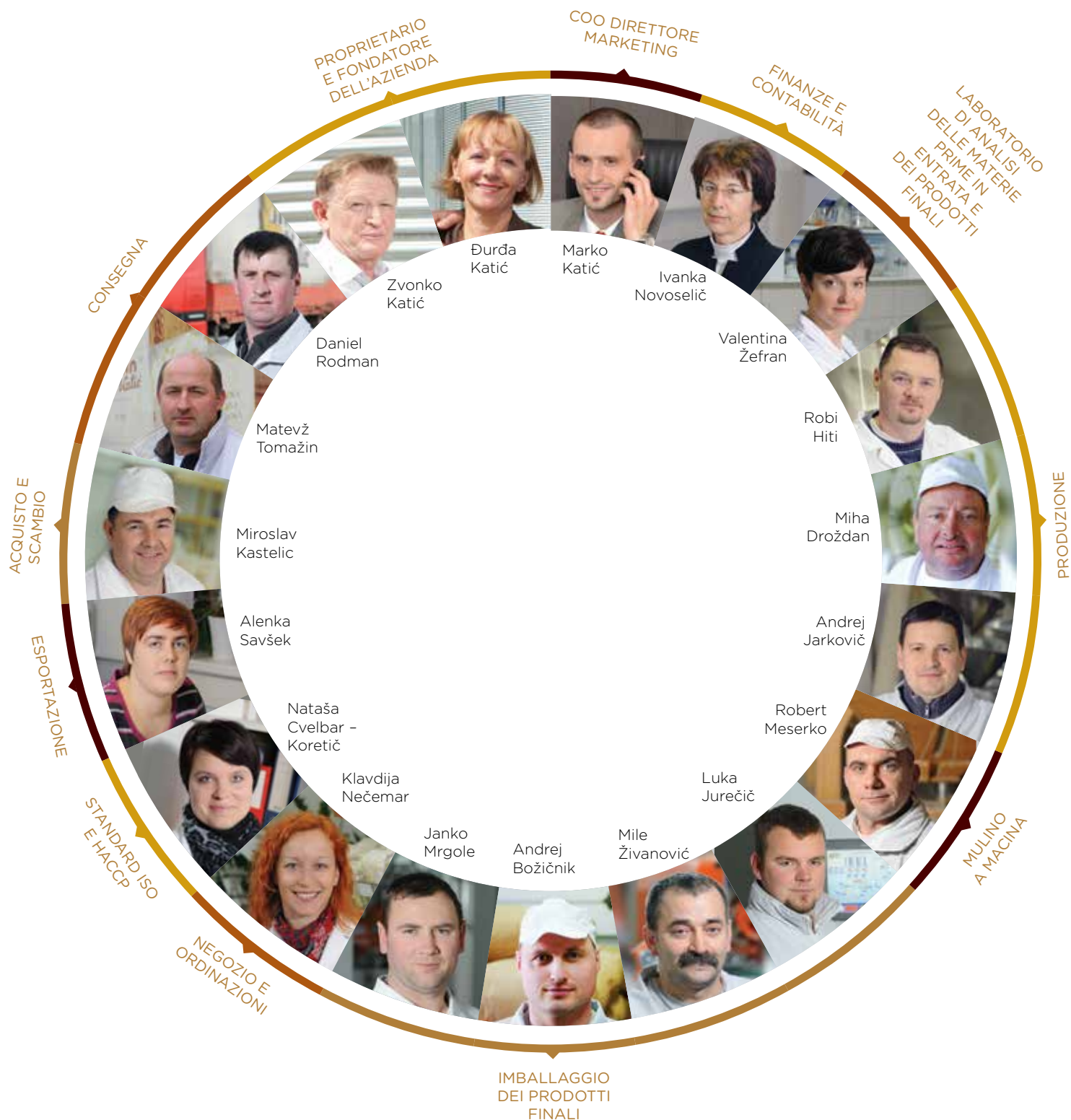
Semi di girasole
Sesamo



In ogni chicco
si nasconde
un tesoro.



CI IMPEGNIAMO PER VOI





Qualità
verificata e
certificata.



RICONOSCIMENTI DI QUALITÀ



Certificato HACCP

Garantiamo ai clienti diverse farine di eccellente qualità. La qualità delle materie prime è controllata in ogni fase del processo di produzione, a cui si aggiunge anche l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici (HACCP). In tal modo preveniamo la sopravvivenza e la proliferazione di microrganismi patogeni e batteri di decomposizione, nonché la contaminazione con questi ultimi.

VANTAGGI DEL CONTROLLO HACCP:

- Raggiungimento di una maggiore qualità e sicurezza microbiologica dei prodotti, grazie al controllo dell'intera linea
- Rilevamento e risoluzione più rapida degli errori
- Riduzione dei costi di produzione
- Migliore rendimento delle materie prime, dei processi e delle capacità lavorative
- Promozione della consapevolezza e della responsabilità dei dipendenti
- Crescita della fiducia nella sicurezza dei prodotti e integrazione di successo nel commercio internazionale



Standard ISO 9001

Abbiamo successo in patria, ma siamo competitivi anche sui mercati esteri. Lo standard ISO 9001 certifica che l'attività dell'impresa procede al passo con i tempi, i prodotti sono di qualità e l'attrezzatura ha caratteristiche moderne.



Premio per la qualità QC 100

Nel 2006 a Parigi abbiamo ricevuto il premio internazionale per la qualità, le capacità di gestione, la tecnologia e le innovazioni, che viene conferito da Business Initiative Directions. Il premio è la conferma che gestiamo la qualità dei nostri prodotti in modo totale. Ciò significa che siamo un'azienda orientata alla qualità e alla soddisfazione dei clienti, che creiamo le condizioni per un lavoro efficace, che effettuiamo un rinnovamento tecnologico e abbiamo un ruolo guida nella società.





Qualità in
un posto solo





MAGAZZINO

La farina impacchettata deve essere conservata in magazzino. Il nostro magazzino di 700 m² consente lo stoccaggio di 1000 t di farina, che selezioniamo in base al tipo e alla modalità di imballaggio. Nel 2008 abbiamo costruito anche un magazzino con scaffalature per l'imballaggio e i pezzi di ricambio per il mulino, il che consente di controllare pienamente l'imballaggio e di avere la visione dei locali con i pezzi di ricambio.





La farina offre
un universo di possibilità
creative





NEGOZIO

Nelle vicinanze del nostro mulino si trova inoltre un piccolo negozio che vende i nostri prodotti. Gli abitanti del posto e i visitatori di Krško si fermano volentieri da noi perché siamo conosciuti per i prodotti di qualità. Possono scegliere tra più di 25 tipi di farine diverse e altri prodotti a base di grano.

ACQUISTI - SCAMBI

Per gli acquisti collaboriamo con i produttori locali di grano e di altri cereali. Dopo un'attenta analisi in laboratorio, il grano che risulta conforme ai nostri criteri selettivi viene prelevato e conservato nei nostri silo, mentre il cliente riceve un certificato di consegna. Il venditore di grano può decidere se vendere il grano o scambiare il grano con la farina. In caso di vendita del grano, il calcolo viene effettuato in base alla mietitura attuale; in caso di scambio, il cliente può scambiare il grano consegnato con la farina. Non esistono limiti temporali di consegna.





1

CONTROLLO DEI CONTAINER:

- Controllo della superficie esterna e interna
- Controllo delle porte (meccanismo di chiusura, guarnizione delle porte, viti delle porte)
- Controllo delle prese d'aria

2

PULIZIA DEL CONTAINER:

- Pulizia (bonifica e lavaggio)
- Protezione dell'interno del container (cartone)

ESPORTAZIONE

Siamo desiderosi di far conoscere la bontà dei nostri prodotti: per questa ragione abbiamo deciso di esportare i nostri prodotti all'estero. La qualità dei nostri prodotti, il sostegno al cliente e la nostra affidabilità sono le ragioni per cui ha iniziato collaborare una collaborazione con noi persino la lontana Thailandia. Nel processo di esportazione prestiamo attenzione ad ogni minimo dettaglio. La nostra collaborazione di lunga durata con la Thailandia ci ha permesso di perfezionare l'intero sistema di produzione del grano, sino alla consegna della farina, in questo Paese dell'Estremo Oriente. Per questo oggi possiamo commerciare in modo sicuro con i partner di tutto il mondo.



3

IMMISSIONE DEL CARICO E PROTEZIONE DALL'UMIDITÀ



4

PROTEZIONE ACCURATA PRIMA DELLA PARTENZA

(chiusura del container)

Prima di chiudere le porte con il cartone proteggiamo anche l'ultima fila di sacchi, poi eseguiamo con precisione la procedura di chiusura.



5

TRASPORTO SINO ALLA DESTINAZIONE DEL CLIENTE

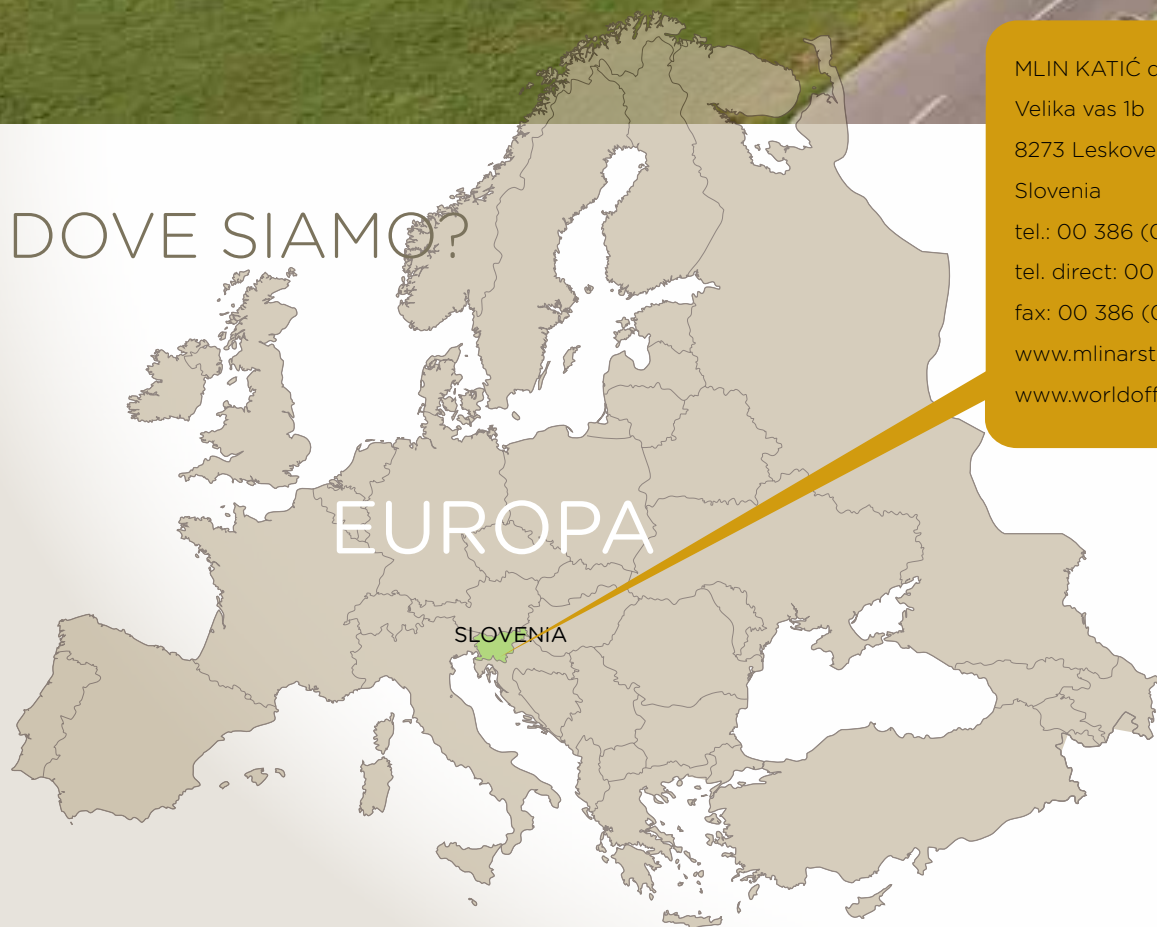
(via camion o nave)





MLIN KATIČ d.o.o.
Velika vas 1b
8273 Leskovec pri Krškem
Slovenia
tel.: 00 386 (0)7 49 22 148
tel. direct: 00 386 (0)7 49 06 506
fax: 00 386 (0)7 49 22 158
www.mlinarstvo.com
www.worldofflour.com

DOVE SIAMO?





www.worldofflour.com



Omli[®]
Katić