

Наш клиент Анатолий из России спрашивает, почему в магазинах спортивного питания такой разброс цен на товары из одной категории.

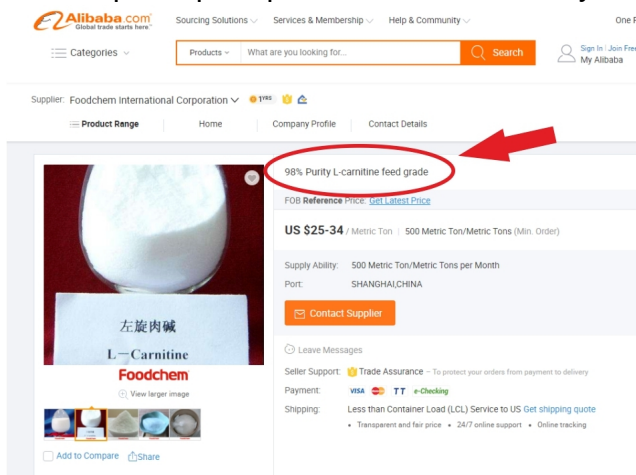
С выбором спортивного питания легко ошибиться, если покупать по принципу «нужно подешевле» или «это одно и то же, только этикетки разные». Да, согласимся, что затраты на рекламу и маркетинг влияют на конечную цену добавки. Но главная причина разброса цен в качестве сырья, которое закупает производитель.

Производители спортивного питания и биологических добавок вправе выбирать поставщика сырья из любой точки мира. Стандарты производства и качество сырья различаются от страны, к стране влияя на конечную цену в магазине. Раз и навсегда снимем этот вопрос. Распространите эту информацию!

Кормовой класс сырья

Используется в сельском хозяйстве для кормления скота и прочей живности. В фермерском хозяйстве важен быстрый рост и сохранение здоровья животного. Качество такого сырья пригодно для комбикорма, который животные потребляют без отрицательных побочных эффектов. Для питания людей класс Feed Grade не подходит.

В погоне за прибылью бренды спортпита часто удешевляют продукт подобным сырьём. Нет законов, которые останавливают производителей от использования подобных ходов в бизнесе. В основном, эти приёмы характерны для фирм эконом сегмента. Но и молодые фирмы могут использовать класс Feed Grade по незнанию. У них еще не сформировались внутренние стандарты проверки качества. Часто у таких фирм нет даже лаборатории.



Поставщик карнитина кормового класса. 34\$ за тонну.

Food Grade

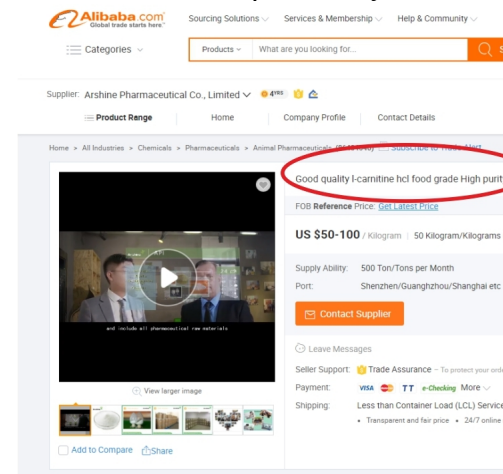
Пи

Пищевой класс сырья

Используется в пищевой промышленности, в том числе и в производстве спортивного питания. Соответствует нормам для потребления в пищу человеком. Безопасно для людей, но уже дорого для животноводства. Большинство производителей спортпита и БАДов используют класс Food Grade, как относительно

безопасное, но не дорогое сырьё.

Food Grade конечно минимально соответствует стандартам потребления для человека. При этом не исключает появление микробов и бактерий, наличия тяжелых металлов и нежелательных примесей, в виде следов орехов, глютена и лактозы. Кроме того, в конечном продукте может быть только 80% заявленного на этикетке. И это по-прежнему будет соответствовать стандартам класса Food Grade.

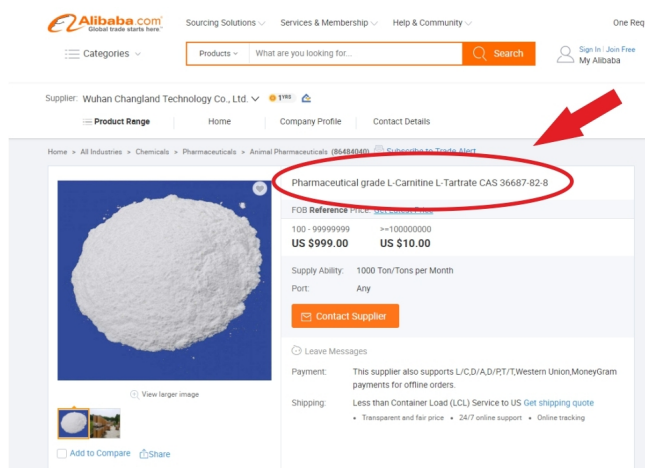


Поставщик карнитина пищевого класса. 100\$ за килограмм.
al

Фармацевтический класс сырья

Применяется в фармацевтике и медицине. Используется в клиниках, больницах и медицинских исследованиях. Степень очистки такого сырья достигает 99%. Эталонсырья в продуктах спортивного питания Сырье класса Pharmaceutical Grade разрабатывается по фармацевтическим стандартам. Такие стандарты используются для изготовления лекарств. Качество продуктов класса Pharmaceutical Grade контролируется надзорными органами на всех этапах производства.

Сырье фармацевтического класса не содержит примесей, микробов и бактерий, связующих веществ и других неизвестных компонентов. Сотни тысяч долларов будут потрачены впустую, если в клиническом исследовании использовать сырье другого класса. Результаты исследования будут недостоверными. Аналогичным образом, низкосортное сырье не будет использоваться в больницах, когда жизнь пациента зависит от лекарства.



Поставщик карнитина фармацевтического класса. 999\$ за килограмм.

Фа

Magnum Pharmaceutical Grade

В magnum мы используем только фармацевтический класс сырья. Именно Pharmaceutical Grade и никаких примесей. Мы работаем с продукцией поставщиков фармацевтической промышленности и не смотрим на дешевые предложения от поставщиков других классов сырья. В процессе закупок и производства Magnum несколько важных этапов:

Выбор поставщика

Поставщики Magnum делают сырьё только стандарта Pharmaceutical Grade. Заводы проверяются надзорными органами на соответствие фармацевтическим стандартам. Так же они проходят обязательную сертификацию cGMP и Site Licensed (Pharmaceutical).

Экспертиза пробной закупки

После выбора поставщика, мы делаем пробную закупку. Технологи Magnum проверяют сырьё на соответствие фармацевтическим стандартам и на наличие примесей. Если поставщик соответствует Pharmaceutical Grade и нашим внутренним стандартам качества, то у него делается полная закупка.

Закупка

После получения проб и отбора, сырьё поступает на наш завод. Оно повторно проверяется на наличие примесей, связующих веществ, микробов и бактерий. Если сырьё проходит этот этап, то вносится в каталог, как «сырьё с чистотой 99% и выше, без перекрестного загрязнения другими веществами».

Карантинная зона

Сырьё помещается в карантинную зону. Ни одно вещество не покинет карантинную зону для производства добавок Magnum до тех пор, пока не будет идентифицировано. Для каждого протестированного сырья процесс проверки документирован и

каталогизирован.

Идентификация

Для идентификации сырья используются многочисленные аналитические процедуры. Например, атомно-абсорбционная спектроскопия, инфракрасная спектрофотометрия с преобразованием Фурье, спектрофотометрия ближнего инфракрасного излучения, и многие другие процедуры, гарантирующие максимальное качество добавок Magnum.

Попадание на склад и производство добавок

Если сырье проходит лабораторные анализы, то его высвобождают из зоны карантина и перемещают на склад. Там оно ожидает до момента сборки конкретной добавки. Производство Magnum так же соответствует CGMP, Site Licensed (Pharmaceutical) и проверяется надзорными органами Канады.



В Magnum мы используем только фармацевтический класс сырья Эти
шаги в производственном процессе Magnum гарантируют Вашу безопасность.
Использование сырья Pharmaceutical Grade и сложного технологического цикла это
гарантия максимальных результатов, которых можно достичь с помощью пищевых
добавок.