



## **Herbalife: от семян до готовой продукции**

Путешествие в мир сбалансированного питания

Когда вы знаете всё о производстве любимых продуктов питания, вы можете быть на 100% уверенным, что каждый из них достоин оказаться на вашем столе. Натуральны ли ингредиенты в составе продукции Herbalife? Действительно ли в них содержатся все элементы, указанные на упаковке? Откуда получены эти ингредиенты?

За ответами отправимся в путешествие по производству Herbalife и узнаем, какой путь проделывают ключевые ингредиенты – соевые бобы, алоэ и чайные листья – прежде чем стать готовым продуктом. Всего в нашем путешествии будет 14 остановок. Итак, вперед!

### **Остановка №1: Засевание полей**

Ингредиенты для будущей продукции выращиваются в экологически чистых районах

мира. Так, чайные плантации находятся в провинции Хунань в Китае, поля алоэ – в Центральной Мексике, соевых бобов – в штатах Иллинойс и Айова в США. Для контроля качества важно знать, откуда взят каждый ингредиент и кто его произвел! Именно поэтому процесс проверки и отбора поставщиков-фермеров может длиться до полутора лет. Каждый присланный потенциальным поставщиком образец тщательно тестируется, и только потом Herbalife принимает решение, принять ли фермера в свою команду.

## Остановка №2: Выращивание

Каждое поле строго контролируется, чтобы обеспечить требуемое качество посевов. Каждая культура выращивается в идеально подходящем для нее климате: для сои необходима температура почвы не ниже 15 °С, для алоэ – засушливый климат, а для чая – кислая почва. Именно поэтому Herbalife выбирает лучшие условия для выращивания сырья по всему миру.

## Остановка №3: Сбор

Herbalife собирает урожай с помощью качественной агротехники, ручного труда, рыболовецких судов.

## Остановка №4: Первое тестирование

После сбора растений ученые проводят первую проверку химического состава и тестирование ингредиентов на соответствие принципам Надлежащей производственной практики (GMP). Для изготовления продуктов Herbalife используется около 150 растительных ингредиентов. Каждую поставку нужно досконально изучить! Этим занимаются целая команда талантливых специалистов в различных лабораториях, в том числе в Научном центре Herbalife в Лос-Анджелесе. Здесь, используя передовые технологии, ученые совершенствуют уже существующие продукты и создают новые.

## Остановка №5: Переработка

Далее происходит очищение ингредиентов, экстрагирование ценных веществ из растений и производство сырья для будущих продуктов Herbalife. Собранные соевые бобы очищают и приводят в соответствие с производственными нормами. Затем их освобождают от масла и из обезжиренных хлопьев извлекают соевый протеин. В свою очередь, из листьев алоэ экстрагируется гель, идущий на производство продукции Herbalife на основе этого целебного растения. Чайные листья высушивают,

измельчают и вымачивают в горячей воде в течение 4-8 часов до получения чайного экстракта, который затем очищают фильтрованием. Далее жидкую смесь выпаривают с помощью вакуума и подогрева, высушивают путем подачи воздуха и получают сухой экстракт, который используется для производства продуктов Herbalife.



## Остановка №6: Второе тестирование

На данном этапе сырье проходит проверку качества и тестирование химического состава на чистоту и безопасность, на концентрацию витаминов и других компонентов. Технологии, лаборатории для тестирования, производственные мощности, ингредиенты, уровень квалификации ученых – всё это соответствует жестким стандартам, установленным Международной организацией стандартизации (ISO) и центром сертификации NSF International. Это значит, что абсолютно все продукты Herbalife отвечают международным нормам качества, контроля и безопасности.

## Остановка №7: Подготовка

Специалисты Herbalife готовят сырье к производству.

## Остановка №8: Производство

Наконец-то мы добрались до производства конечного продукта! Флагманское

предприятие Herbalife – Центр инноваций и производства в городе Уинстон-Салем (США). Это действительно фантастический объект! Его территория могла бы вместить порядка 7 баскетбольных полей, а численность штата доходит до 500 человек. Центр Herbalife в Уинстон-Салем может производить 600 тысяч единиц продукции ежедневно и около 150 миллионов в год. Другие инновационно-производственные центры находятся в Калифорнии в городе Лейк Форест, в городе Чанша в Китае, а также на лучших предприятиях Германии, Италии, Индии, Бразилии и других стран.

## Остановка №9: Третье тестирование

Во время производства продукт тоже тестируют и проверяют на качество.

## Остановка №10: Упаковка

Полученный продукт упаковывается и готовится к отгрузке с соблюдением температурного режима и иных правил хранения продуктов Herbalife.

## Остановка №11: Четвертое тестирование

Во время пятого тестирования работники предприятий проверяют конечный продукт на соответствие требованиям к этикеткам. Каждое слово на этикетке должно совпадать с реальным составом!

## Остановка №12: Транспортировка

Правильно упакованные продукты разъезжаются по всему миру и поступают в Центры Продаж Herbalife.

## Остановка №13: Пятое тестирование

Последняя проверка заключается в том, чтобы исследовать качество продукции и сертификацию в соответствии с законодательством каждой страны. За последние годы государственная регистрация пищевых добавок становится всё более строгой, но Herbalife без труда справляется с высокими требованиями любой из 90 стран мира, в которые поступает продукция Herbalife.

## Остановка №14: Поставка

Ваш продукт хранится в Центре Продаж с соблюдением всех условий хранения до

передачи Независимому Партнеру.

## Наука в основе производства Herbalife

Мы видим, как много этапов проходит каждое семя от попадания в почву до появления в готовом продукте! Но весь этот процесс был бы невозможен без постоянных лабораторных испытаний и тщательных исследований. За каждым этапом производства стоит команда талантливых профессионалов.

Во главе передовых разработок – Научно-консультационный совет Herbalife. Им руководит профессор Дэвид Хибер, доктор медицины, Директор Центра питания человека при Калифорнийском Университете и автор всемирно известных книг по диетологии. Также в состав совета входит лауреат Нобелевской премии Луи Игнарро, доктор медицины Луиджи Граттон и другие ученые со всех континентов.

Новейшие технологии, строгий контроль и натуральное растительное сырье от надежных фермеров – именно так появляются продукты Herbalife, которые позволяют сбалансированно питаться миллионам людей по всему миру!