

2017 ජනවාරි 10, කොළඹදී...

මැගී නුඩල්ස් නිෂ්පාදන පෙළෙහි උසස් ගුණාත්මක ප්‍රමිතිය, ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ පිළිගැනීමට ලක්වේ

නෙස්ලේ සමාගමේ නිෂ්පාදන අතර ජනප්‍රියතම මැගී නුඩල්ස් නිෂ්පාදන පෙළ එහි ඉහළ ගුණාත්මකභාවය උදෙසා පසුගියදා පැවැති සම්මාන උළෙලේදී ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ පිළිගැනීමට පාත්‍ර විය. ඒ අනුව මැගී චිකන් (Chicken), කරි (Curry), දයියා චිකන් (Daiya Chicken), ටිකිරි (Tikiri) , ඩබල් පැක් (Double pack), චිලි චිකන් (Chilli Chicken) සහ ස්පයිසි බ්ලාස්ට් (Spicy Blast) යන මැගී නුඩල්ස් නිෂ්පාදිතයන් සියල්ලම සඳහා SLS (ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති) සහතිකය හිමිවිය.

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතිකරණ ආයතනය මෙරට ප්‍රධානතම ජාතික ප්‍රමිති තත්ත්ව සහතිකරණ ආයතන දේහය වන අතර ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතිකරණ සංවිධානයේ (ISO) සාමාජිකයෙක් ද වේ. SLS සහතිකය ලැබීම හරහා යම් නිෂ්පාදනයක් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති නිර්ණායකයන්ට අනුකූලව නිෂ්පාදනය කෙරෙන බවත් ගුණාත්මකභාවයන් විශ්වාසනීයබවත් තහවුරු කෙරේ. නෙස්ලේ සමාගම සිය ප්‍රමිති විගණන සහ නිෂ්පාදන පරීක්ෂාවන් හරහා නිරන්තරයෙන්ම සමාගමේ ආහාරවල ගුණාත්මකභාවය සහ ප්‍රමිති තත්ත්වකරණයන් පරීක්ෂාකරනු ලබන අතර ඒ හරහා අඛණ්ඩ ප්‍රමිති අනුකූලතා තහවුරු කෙරේ.

මේ පිළිබඳ අදහස් දක්වමින් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ සභාපති ප්‍රදීප් ගුණවර්ධන මහතා මෙසේ පැවසීය. “තම නුඩල්ස් නිෂ්පාදන පෙළ සඳහා SLS සහතිකය දිනාගැනීමේ සාර්ථකත්වය වෙනුවෙන් මේ මොහොතේදී නෙස්ලේ සමාගමට මාගේ හදපිරි සුඛපැතුම් පිරිනැමීමට කැමැතියි. ස්වාධීන රජයේ ආයතනයක සහතික කිරීමක් වන SLS සහතිකය ප්‍රමිති හා ගුණාත්මකබව තහවුරු කිරීමකි. මෙම සහතිකය හිමිකරගැනීමත් සමඟ ගුණාත්මක කළමනාකරණ ප්‍රමිතීන් පවත්වාගෙන යාමට අනුගත වීම පිළිබඳ මැගී සන්නාමය වෙත ඉහළම පිළිගැනීමක් හිමිවෙනවා”.

මැගී නුඩල්ස් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන්නේ කුරුණෑගල පිහිටි නෙස්ලේ සමාගමට අයත් අති නවීන නිෂ්පාදනාගාරය තුළය. එහිදී දේශීය හා ජාත්‍යන්තර ආහාර ආරක්ෂණ නීති හා අනුගත වූ ගුණාත්මකභාවය පිළිබඳ නිරන්තර පරීක්ෂාවන් ද නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ සෑම අදියරකදීම දැඩි ගුණාත්මකභාවය පාලනය කිරීමේ ක්‍රියාමාර්ග ද, විධිමත් නිෂ්පාදන පවිත්‍රතා හා ප්‍රමිතීන් ද අනුගමනය කෙරේ.

“බොහෝ දෙනෙකුගේ ඉමහත් ආදරයට පාත්‍ර වූ අපගේ මැගී නුඩල්ස් නිෂ්පාදන පෙළ වෙත ගුණාත්මකභාවය පිළිබඳ ඉහළම ප්‍රමිති සහතිකය හිමිවීම අපට විශාල අභිමානයක්. ඉතා ශක්තිමත් පදනමක් ගොඩනගාගනිමින්, දශක ගණනාවක් පුරා මැගී වෙළෙඳ නාමය ලාංකික

අපේ ප්‍රියතම සහ විශ්වාසනීයම ආහාර නිෂ්පාදනයක් බවට පත්ව තිබෙනවා. රසය හා ගුණය තහවුරු කරමින් නිරන්තරයෙන්ම උසස් ගුණාත්මකභාවයෙන් යුත් නිෂ්පාදන පාරිභෝගිකයාට ලබාදීම තම ප්‍රමුඛ අරමුණ කරගත් සන්නාමයක් වශයෙන් මෙය අප ලබාගත් අතිශය වැදගත් ජයග්‍රහණයක්” යැයි නෙස්ලේ සමාගමේ ආහාර අංශයේ උප සභාපතිනී - ප්‍රියදර්ශිනී කරුණාරත්න මහත්මිය පැවසුවාය.

“නෙස්ලේ සමාගම, ගුණාත්මකභාවයට සහ ආරක්ෂණයට අවිවාදයෙන්ම මුල්තැනක් ලබාදෙන අතර එය අපගේ ආහාරපානවලට පමණක් සීමා නොවී අපගේ කාර්ය පද්ධති සහ සේවාවන් සඳහා ද අදාළ වේ. මෙම SLS සහතිකය හරහා පාරිභෝගිකයන්ට උසස් ප්‍රමිතියේ ආහාර පාන සැපයීම සඳහා වූ අපගේ කැපවීම මෙන්ම ‘ජීවිතයේ ගුණාත්මකභාවය වර්ධනය කිරීමේ සහ සෞඛ්‍යමත් අනාගතයකට දායකවීමේ’ නෙස්ලේ සමාගමේ අරමුණෙහි තවත් සන්ධිස්ථානයක් ද සලකුණු කෙරෙනවා” යනුවෙන් නෙස්ලේ කළමනාකාර අධ්‍යක්ෂිකා ෂීවානි හෙග්ඩේ මහත්මිය ප්‍රකාශ කළාය.

දශක ගණනාවක් පුරාවට තම පාරිභෝගිකයන්ගේ අවශ්‍යතා තම හදවතට සමීප කරගැනීමට සැමවිටම මැගී සන්නාමය ක්‍රියාත්මක වී තිබේ. සියලුම මැගී නූචිල්ස් නිෂ්පාදනවල කැල්සියම් අඩංගු වන අතර එමගින් අපගේ දෛනික නිර්දේශිත කැල්සියම් අවශ්‍යතාවයෙන් තුනෙන් එකක් සපුරාලීම සිදුකරනු ලබයි.

වඩා ස්වාභාවික සහ හුරුපුරුදු ආහාර අමුද්‍රව්‍ය සඳහා පවතින දේශීය පාරිභෝගික රුචිය අනුගමනය කරමින්, තම ජනප්‍රිය කුකුළු මස් රසැති නූචිල්ස් (*Maggi Chicken noodles*) අපේම කුළුබඩු වර්ග අටක් එක් කරමින් එහි රසය වඩාත් උසස් කරලීමට මැගී සන්නාමය පියවර ගෙන ඇත. මෙම නිෂ්පාදන පෙළට එලවළු, ඖෂධීය පැළෑටි මෙන්ම ශ්‍රී ලාංකේය මුළුතැන්ගෙයක අනිවාර්යෙන් දැකිය හැකි කුළුබඩු වර්ගවන කොත්තමල්ලි, එනසාල්, කහ, සුදුරු, ගම්මිරිස්, සාදික්කා, උළුහාල් හා ඇනිසි භාවිතා කෙරේ. මෙය වඩාත් රසවත් සහ පෝෂ්‍ය ගුණයෙන් අනූන නිෂ්පාදන පිරිනැමීමේ මැගී “Simply Good” තේමාව හා බද්ධ වූවකි. සෞඛ්‍යමත් බව කෙරෙහි නැඹුරු වූ ඉවුම්පිහුම් ප්‍රවණතාවයේ වර්ධනයට සමගාමීව “Simply Good” සැලැස්ම යටතේ මැගී නිෂ්පාදන පෙළේ ලුණු අන්තර්ගතය අවම කිරීමට ද කටයුතු යොදා තිබේ.

මීට අමතරව නෙස්ලේ සමාගම සතු *Cerelac, Milkmaid, Maggi Coconut Milk Powder, Nespray Nutri-Up* සහ *Nescafé Ice Coffee* යන නිෂ්පාදන වලට ද SLS සහතිකය හිමිවී තිබේ. නෙස්ලේහි අලෙවි ප්‍රවර්ධන දෙපාර්තමේන්තුවට ද ‘කාර්යක්ෂම හා ගුණාත්මක නිෂ්පාදන මෙහෙයුම්’ වෙනුවෙන් SLS සහතිකය ලැබී ඇති අතර එය ශ්‍රී ලංකාව තුළ යම් ආයතනික ප්‍රවර්ධන අංශයක් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය හරහා උසස් ප්‍රමිතිය වෙනුවෙන් සහතික දිනාගත් ප්‍රථම අවස්ථාව ලෙසද සැලකේ.