

СЛУЦКИЙ
СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ
SLUTSK CHEESE MAKING PLANT



СЛУЦКИЙ
СЫРОДЕЛЬНЫЙ
КОМБИНАТ
SLUTSK
CHEESE MAKING PLANT



Слуцкий сыродельный комбинат – молочный холдинг полного цикла, объединяющий 11 производственных площадок в Минской области. Одно из крупнейших предприятий не только в центральном регионе, но и во всей Республике Беларусь с технологической мощностью производства 3000 тонн в сутки.

Слуцкий сыродельный комбинат предлагает потребителям широкий ассортимент продукции: сыры твердые и полутвердые, сухие молочные продукты, масло сливочное, цельномолочная продукция в ассортименте, сыры мягкие, сыры плавленые колбасные копченые и неkopченые, майонезы, мороженое.

Slutsk Cheese Making Plant is a full-cycle dairy holding that unites 11 production sites in the Minsk region. One of the largest enterprises not only in the central region, but also in the whole republic with a technological production capacity of 3000 tons per day

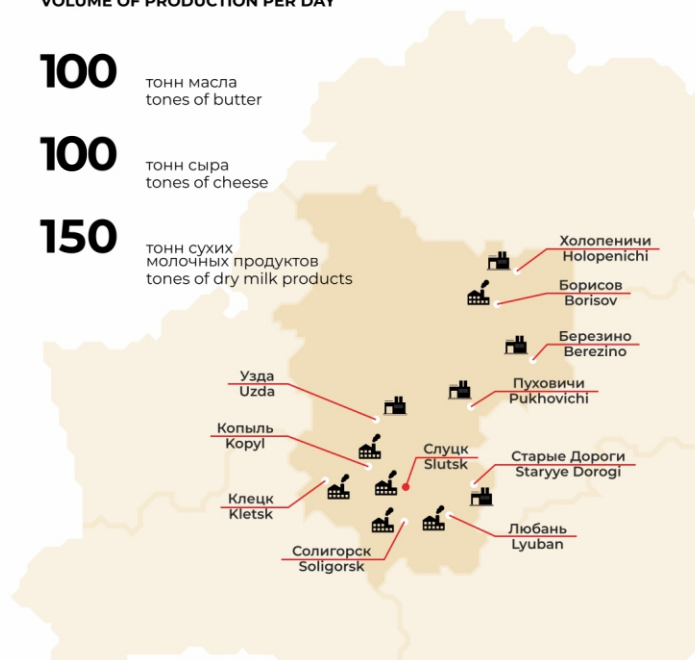
Slutsk Cheese Making Plant offers the following range of products to its consumers: hard, semi-hard and soft cheeses, dry dairy products, butter, whole-milk products, smoked and unsmoked processed cheeses, mayonnaise, and ice cream.

МЫ ПРОИЗВОДИМ В СУТКИ
VOLUME OF PRODUCTION PER DAY

100 тонн масла
tones of butter













100 тонн сыра
tones of cheese

150 тонн сухих
молочных продуктов
tones of dry milk products





Варианты внешнего вида выпускаемых сыров
Appearance variations

  <p>Голова/ Wheel (d ~ 28 cm, h ~ 14 cm)</p> <p>~ 6,5 - 8 кг/ kg 2 шт./ pcs. 44 (52) шт./ pcs.</p>	  <p>Квадратный блок/ Square block (~ 24×24×10 cm)</p> <p>~ 6 - 8 кг/ kg 2 шт./ pcs. 60 шт./ pcs.</p>
  <p>Блок/ Block (~ 50×30×12 cm)</p> <p>~ 16 - 19 кг/ kg 1 шт./ pcs. 40 шт./ pcs.</p> <p>Вариант нарезки блока/ Block cutting option (~ 15×12,5×12 cm)</p> <p>~ 2 - 2,5 кг/ kg 8 шт./ pcs. 40 шт./ pcs.</p>	  <p>Фасованный (вакуум)/ Packaged (vacuum) (9×9,5×2,5 cm)</p> <p>200 г/ g 15 шт./ pcs.</p>
  <p>Маленький блок/ Small block (~ 29×15×9 cm)</p> <p>~ 4,2 - 5 кг/ kg 4 шт./ pcs. 48 шт./ pcs.</p>	  <p>Фасованный (вакуум)/ Packaged (vacuum) (~ 11×10×4 cm)</p> <p>~ 0,2 - 0,3 кг/ kg 20 шт./ pcs.</p> <p>Срок созревания/ Ripening period (сутки/ days) Условия хранения/ Storage conditions Срок годности/ Shelf life (сутки/ days) Массовая доля жира/ Fat content Масса нетто/ Net weight Количество в коробке/ Quantity in box Количество коробок на паллете/ Quantity on a pallet</p>



ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ/ SEMI-HURD AND HARD CHEESE

«Российский молодой»	«Rossysky molodoy»	50 %	40	+ 2 °C.. + 6 °C	306	● ■ ▮ ▮
«Сливочный»	«Slivochny»	50 %	25	+ 2 °C.. + 6 °C	240	● ■ ▮ ▮
«Тильзитский»	«Tilzitsky»	45 %	30	+ 2 °C.. + 6 °C	271	● ■ ▮ ▮
«Пошехонский»	«Poshekhonsky»	45 %	45	+ 2 °C.. + 6 °C	276	● ■ ▮ ▮
«Белорусское золото»	«Belorusskoye zoloto»	45 %	15	+ 2 °C.. + 6 °C	240	● ■ ▮ ▮
«Голландский»	«Gollandsky»	45 %	30	+ 2 °C.. + 6 °C	240	● ■ ▮ ▮
«Cheddar White»	«Cheddar White»	50 %	30	+ 2 °C.. + 6 °C	240	■ ▮
«Cheddar Red»	«Cheddar Red»	50 %	30	+ 2 °C.. + 6 °C	240	■ ▮
«Pesto»	«Pesto»	45 %	45	+ 2 °C.. + 6 °C	240	■ ▮
«Pesto Rosso»	«Pesto Rosso»	45 %	45	+ 2 °C.. + 6 °C	240	■ ▮
«Pesto»	«Pesto»	50 %	60	0 °C.. + 4 °C	180	●
«Pesto Rosso»	«Pesto Rosso»	50 %	60	- 4 °C.. + 4 °C	180	●
«Pesto» gold	«Pesto» gold	50 %	60	0 °C.. + 4 °C	360	●
«Эдам»	«Edam»	45 %	45	- 4 °C.. + 4 °C	240	● ■
«Буковинский»	«Bukovinsky»	45 %	30	- 4 °C.. + 4 °C	180	■
«Копыльское золото»	«Kopylskoe zoloto»	50 %	20	0 °C.. + 4 °C	120	■
«Копыльский» с ароматом гущенного молока	«Kopylsky» with the aroma of condensed milk	50 %	30	0 °C.. + 4 °C	120	■
«Копыльский» с ароматом топленого молока	«Kopylsky» with the aroma of melted milk	50 %	30	0 °C.. + 4 °C	120	■
«Российский особый»	«Rossysky osoby»	50 %	15	0 °C.. + 4 °C	150	■ ▮
«Белоозерский»	«Beloozersky»	45 %	15	0 °C.. + 4 °C	120	■ ▮

ТМ «ЯСЬ БЕЛОУС»/ ТМ «YAS BELOUS»



		📊	📅	🌡️	⌚	📏
«GOLDEN EYES»	«GOLDEN EYES»	45 %	45	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Олд Амстердам»	«Old Amsterdam»	45 %	75	- 4 °C.. + 4 °C	180	■
«Старый Амстердам» выдержанный	«Stary Amsterdam» aged	45 %	90	- 4 °C.. + 4 °C	180	● ■
«Гройцер» молодой	«Groytser» unripe	40 %	90	+ 2 °C.. + 6 °C	300	● ▲
«Гройцер» молодой	«Groytser» unripe	50 %	90	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Гройцер Элит»	«Groytser Elit»	50 %	90	- 4 °C.. + 4 °C	360	■
«Пармизан-GOLD»	«Parmizan-GOLD»	45 %	90	+ 2 °C.. + 6 °C	300	● ▲
«Грана Падано»	«Grana Padano»	45 %	90	+ 2 °C.. + 6 °C	300	●
«Формаджио»	«Formaggio»	45 %	90	+ 2 °C.. + 6 °C	300	●
«Формаджио» выдержанный	«Formaggio» ripe	45 %	6 месяца/ months	+ 2 °C.. + 6 °C	300	●
«Гройцер» зрелый	«Groytser» ripe	50 %	120	- 4 °C.. + 4 °C	360	● ■
«Пармезан де Люкс»	«Parmesan de Luxe»	50 %	120	- 4 °C.. + 4 °C	360	■
«PARMEZAN»	«PARMEZAN»	50 %	180	- 4 °C.. + 4 °C	360	● ■
«Гоше Пиканте»	«Gooische Pikante»	45 %	180	- 4 °C.. + 4 °C	360	■
«ПримаДонна»	«PrimaDonna»	45 %	180	- 4 °C.. + 4 °C	180	■
«Ландана»	«Landana»	45 %	180	- 4 °C.. + 4 °C	360	■
«Пани Коханку» с сафлором	«Pani Kohanku» with safflower	45 %	6 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Харальд» с семенами чиа	«Harald» with chia seeds	45 %	6 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Пармезан»	«Parmezan»	45 %	12 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Вингенштейнский» с трюфелем	«Wingensteinsky» with truffle	45 %	18 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Торвальд» с имбирем	«Torvald» with ginger	45 %	18 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150	■
«Маделан»	«Madelan»	45 %	24 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150	■



Молоко ультрапастеризованное/ Milk ultra-pasteurized				
	3,2 % 2,5 %	1 л/ l	+2 °С.. + 25 °С	12 месяцев/ months
	3,4 - 6,0 % 3,2 % 2,5 %	930 мл/ ml	+2 °С.. + 6 °С	20 суток/ days
Кефир/ Kefir				
	3,2 % 1 %	930 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	20 суток/ days
Сметана/ Sour cream				
	26 % 15 %	350 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	30 суток/ days
	20 %	350 г/ g 180 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	30 суток/ days

Творог/ Curd				
	9 % 5 %	400 г/ g 700 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	30 суток/ days
Творог обезжиренный замороженный/ Frozen skim curd				
		20 кг/ kg	≤ - 18 °С	6 месяцев/ months
Десерт творожный (с дыней; с курагой; с черносливом) Cottage cheese dessert (with melon; with dried apricots; with prunes)				
	5 %	120 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	21 сутки/ days

ТМ «ЯСЬ БЕЛОУС»/ ТМ «YAS BELOUS»



Сырок творожный глазированный
(арахисовая паста с морской солью, «Фундук-какао»)/ замороженный
Glazed sweet curd sticks
(peanut paste with sea salt, «Hazelnut-cocoa»)/ frozen

	16 %	45 г/г	+2 °C.. +6 °C ≤ -18 °C	30 суток/ days 120 суток/ days
--	------	--------	---------------------------	---

Сыр сверхтвердый сушеный с тмином
Dried super-hard cheese with cumin

	27 %	~ 40 г/г	+2 °C.. +6 °C	20 суток/ days
--	------	----------	---------------	-------------------

Сыр плавленый «Классический» (копченый, некопченый)
Processed cheese «Klassichesky» (smoked, unsmoked)

	40 %	~ 0,4 - 0,5 кг/ kg	0 °C.. +6 °C	75 суток/ days
--	------	-----------------------	--------------	-------------------

Масло сливочное/ Butter

	82,5 % 72,5 %	180 г/ g	-13 °C.. -18 °C	120 суток/ days
	82,5 % 72,5 %	20 кг/ kg	≤ -25 °C	24 месяца/ months

Масло сливочное «Шоколадное»
Butter «Shokoladnoye»

	62,0 %	200 г/ g	-14 °C.. -18 °C	115 суток/ days
	62,0 %	20 кг/ kg	-14 °C.. -18 °C	115 суток/ days

ТМ «#МОЖНО»/ ТМ «#MOZNO»



www.mozno.by

Молоко питьевое стерилизованное безлактозное Lactose-free milk sterilized				
	3,2 %	1 л/ l	0 °C.. + 25 °C	6 месяцев/ months
Молоко питьевое пастеризованное безлактозное Lactose-free milk pasteurized				
	3,2 %	930 мл/ ml	+2 °C.. + 6 °C	15 суток/ days
Кефир безлактозный Lactose-free kefir				
	3,2 %	930 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	15 суток/ days

Сметана безлактозная/ Lactose-free sour cream				
	20 %	180 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	25 суток/ days
Йогурт безлактозный (без наполнителя, «Яблоко-банан», «Клубника-малина», «Груша-ваниль») Lactose-free yogurt (without additions, «Apple-banana», «Strawberry-raspberry», «Pear-vanilla»)				
	1,7 %	430 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	17 суток/ days
	1,5 %	430 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	17 суток/ days
Масло сливочное безлактозное/ Lactose-free butter				
	82,5 %	180 г/ g	- 13 °C.. - 18 °C	120 суток/ days



Варианты внешнего вида выпускаемых сыров
Appearance variations

●	 <p>Голова/ Wheel (d ~ 24 – 26 см, h ~ 10 – 14 см) ~ 6 – 8 кг/ kg 2 шт./ pcs.</p>	■	 <p>Маленький блок/ Small block (~ 25×9,5×11 см) ~ 3,5 кг/ kg 5 шт./ pcs.</p>
---	--	---	---



ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ/ SEMI-HURD AND HARD CHEESE

«Рочестер»	«Rochester»	50 %	90	- 4 °C.. + 4 °C	180	●
«Знатный»	«Znatny»	50 %	90	- 4 °C.. + 4 °C	180	●
«Грювер особый»	«Gruver osoby»	50 %	90	- 4 °C.. + 4 °C	180	●
«Мегард»	«Megard»	50 %	90	- 4 °C.. + 4 °C	180	●
«Queso Blanca»	«Queso Blanca»	50 %	75	- 4 °C.. + 4 °C	180	●
«Российский молодой»	«Rossysky molodoy»	50 %	40	0 °C.. + 6 °C	240	●
«Пармезан де Люкс»	«Parmesan de Luxe»	45 %	90	0 °C.. + 6 °C	240	●
«Старый Амстердам»	«Stary Amsterdam»	45 %	60	0 °C.. + 4 °C	240	●
«Голландский»	«Gollandsky»	45 %	60	0 °C.. + 6 °C	280	■
С пажитником и ароматом грецкого ореха	with fenugreek and the aroma of walnut	45 %	30	0 °C.. + 4 °C	120	●

ТМ «ЗДРАВУШКА»/ ТМ «ZDRAVUSHKA»



Молоко питьевое стерилизованное/ Milk sterilized				
	3,2 % 2,5 % 1,5 %	1 л/ l	2 °С.. + 25 °С	12 месяцев/ months
Молоко питьевое пастеризованное/ Milk pasteurized				
	3,4 - 6,0 % 3,2 % 2,0 %	930 мл/ ml	+2 °С.. + 6 °С	14 суток/ days 15 суток/ days
Молоко топленое/ Melted milk				
	3,2 %	930 мл/ ml	+2 °С.. + 6 °С	20 суток/ days

Кефир/ Kefir				
	3,2 % 2,5 % 1,0 %	930 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	20 суток/ days
Сметана/ Sour cream				
	24 % 19 % 14 %	380 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	30 суток/ days
	24 % 19 % 14 %	180 г/ g	+2 °С.. + 6 °С	30 суток/ days
Масло сливочное/ Butter				
	82,5 % 72,5 %	200 г/ g 180 г/ g	- 13 °С.. - 18 °С	120 суток/ days



Йогурт («Вишня», «Земляника») / Yogurt («Cherry», «Strawberry»)					
	1,5 %	125 г/г	+2 °С.. + 6 °С	15 суток/ days	
Йогурт «Греческий» («Черешня», «Гранат-малина») / Yogurt «Grechesky» («Cherry», «Pomegranate-raspberry»)					
	0,5 %	430 г/г	+2 °С.. + 6 °С	20 суток/ days	
Молочный коктейль (шоколадный, «Банан», «Клубника», «Тоффи») / Milkshake (chocolate, «Banana», «Strawberry», «Toffee»)					
	1,5 %	450 г/г	+2 °С.. + 6 °С	17 суток/ days	
	1,5 %	450 г/г	+2 °С.. + 6 °С	17 суток/ days	

Сухие молочные продукты/ Dry milk product			
Молоко сухое обезжиренное / Skimmed milk powder	25 кг/ кг		24 месяца/ months
Сыворотка молочная сухая подсырная / Whey powder	25 кг/ кг	0 °С.. + 20 °С	24 месяца/ months
Сыворотка сухая обогащенная лактатами / Dry whey enriched with lactates	25 кг/ кг		6 месяцев/ months

ТМ «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА»/ ТМ «KLETSKAYA KRYNASHKA»



Творог/ Curd

	-	400 г/г	+2 °С.. + 6 °С	30 суток/ days
--	---	------------	----------------	----------------------

Сырок творожный глазированный (с ароматом ванили, с какао, «Молоко сгущенное вареное»)/ замороженный

Glazed sweet curd sticks (peanut paste with sea salt, «Hazelnut-cocoa»)/ frozen

	26 % 16 % 12 %	45 г/г	+2 °С.. + 6 °С ≤ - 18 °С	30 суток/ days 120 суток/ days
--	----------------------	--------	-----------------------------	---

Масло сливочное/ Butter

	82,5 % 72,5 %	200 г/г	- 13 °С.. - 18 °С	120 суток/ days
--	------------------	---------	-------------------	--------------------

Молоко сухое обезжиренное
Skimmed milk powder

	500 г/г	0 °С.. + 20 °С	24 месяца/ months
--	------------	----------------	-------------------------



СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ/ DRY MILK PRODUCT



Молоко сухое обезжиренное
Skimmed milk powder

25
кг/ kg

0 °C.. + 20 °C

24
месяца/
months

Сыворотка молочная сухая подсырная
Whey powder

730
суток/ days

Сыворотка молочная сухая деминерализованная СД-40
Demineralized whey powder

25
кг/ kg

0 °C.. + 20 °C

730
суток/ days

Продукт молочный сухой
Dry milk product

18
месяцев/
months

Молоко сухое цельное
Whole milk powder



500
г/ g

0 °C.. + 20 °C

24
месяца/
months

Сухая смесь для мороженого
Dry ice-cream mix



500 –
1000
г/ g

0 °C.. + 20 °C

6
месяцев/
months

СЫР/ CHEESE



«Белорусское золото»
«Belorysskoe zoloto»

15

50 %

0 °C.. + 4 °C

150
суток/
days



«Голландский брусковый»
«Gollandsky bruskovy»

45

45 %

- 4 °C.. + 4 °C

306
суток/
days



Мороженое / Ice cream

		🚰	🏠	🕒			🚰	🏠	🕒
	 с ароматом ванили/ with vanilla flavor с какао/ with cocoa	12 %	70 г/г	12 месяцев/ months		 в лимонной глазури/ in lemon glaze	12 %	65 г/г	8 месяцев/ months
	 с добавкой «Клубника»/ with the addition «strawberry»	12 %	70 г/г	12 месяцев/ months		 в глазури с арахисом/ glazed with peanuts	14 %	65 г/г	8 месяцев/ months
	 с ароматом ванили/ with vanilla flavor	14 %	70 г/г	18 месяцев/ months		 в глазури/ glazed	12 %	85 г/г	12 месяцев/ months
	 с ароматом ванили с какао/ with vanilla flavor, with cocoa	12 %	65 г/г	8 месяцев/ months		 с ароматом ванили/ with vanilla flavor с какао/ with cocoa	12 %	70 г/г	12 месяцев/ months
	 фисташковое, с ароматом ванили/ pistachio, with vanilla flavor	8 %	65 г/г	4 месяца/ months		 во фруктовой глазури (апельсин, малина) in fruit glaze (orange, raspberries)	12 %	85 г/г	12 месяцев/ months

	🔹	🏠	🕒
 <p>с ароматом ванили/ with vanilla flavor с какао/ with cocoa</p>	12 %	450 г/ g 1 кг/ kg 2 кг/ kg 5 кг/ kg	12 месяцев/ months
 <p>с арахисом, с изюмом, цукатами ананаса/ with peanuts, with raisins, with candied pineapples</p>	12 %	1 кг/ kg	12 месяцев/ months



ТМ «НЕЖНАЯ КОРОЛЕВА»/ ТМ «NEZHNAYA KOROLEVA»



ОАО «СЛУЦКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»

Республика Беларусь, 223610, Минская обл., г. Слуцк,
ул. Тутаринова, 14, тел.: +375 1795 55502, +375 1795 56533.

«SLUTSK CHEESE MAKING PLANT» JSC

Republic of Belarus, 223610, Minsk region, Slutsk,
Tutarynova str. 14, tel.: +375 1795 55502, +375 1795 56533.

e-mail: info@slsk.by

www.slsk.by

