СЛУЦКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ

SLUTSK CHEESE MAKING PLANT

ЯСЬ БЕЛОУС

Complimilk

#МОЖНО

Здравушка

НЕЖНАЯ КОРОЛЕВА

КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА
Добры Смак!

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 3200 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 некопченые, майонезы, мороженое.

Slutsk Cheese Making Plant is a full–cycle dairy holding that unites 11 production sitesin the Minsk region. One of the largest enterprises not only in the central region, but also in the whole republicwith a technological production capacity of 3200 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.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ (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

ТМ «ЯСЬ БЕЛОУС»/ ТМ «YAS BELOUS»

Варианты внешнего вида выпускаемых сыров
Appearance variations

Голова/ Wheel
(d ~ 28 cm, h ~ 14 cm)
~ 6,5 – 8 кг/ kg
2 шт./ pcs.
44 (52) шт./ pcs.

Квадратный блок/
Square block
(~ 24×24×10 cm)
~ 6 – 8 кг/ kg
2 шт./ pcs.
60 шт./ pcs.

Блок/ Block
(~ 50×30×12 cm)
~ 16 – 19 кг/ kg
1 шт./ pcs.
40 шт./ pcs.

Вариант нарезки блока/
Block cutting option
(~ 15×12,5×12 cm)
~ 2 – 2,5 кг/ kg
8 шт./ pcs.
40 шт./ pcs.

Фасованный (вакуум)/
Packaged (vacuum)
(9×9,5×2,5 cm)
200 г/ g
15 шт./ pcs.

Фасованный (вакуум)/
Packaged (vacuum)
(~ 11×10×4 cm)
~ 0,2 – 0,3 кг/ kg
20 шт./ pcs.

Маленький блок/
Small block
(~ 29×15×9 cm)
~ 4,2 – 5 кг/ kg
4 шт./ pcs.
48 шт./ pcs.

Срок созревания/ Ripening period (суток/ days)
Условия хранения/ Storage conditions
Срок годности/ Shelf life (суток/ days)
Массовая доля жира/ Fat content
Масса нетто/ Net weight
Количество в коробке/ Quantity in box
Количество коробок на паллете/ Quantity on a pallet

ТМ «ЯСЬ БЕЛОУС»/ ТМ «YAS BELOUS»

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 сгущенного 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 месяцев/ 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 месяцев/ months	0 °C.. + 4 °C	150
«Харальд» с семенеами чиа	«Harald» with chia seeds	45 %	6 месяцев/ months	0 °C.. + 4 °C	150
«Пармезан»	«Parmezan»	45 %	12 месяцев/ months	0 °C.. + 4 °C	150
«Вингенштейнский» с трюфелем	«Wingensteinsky» with truffle	45 %	18 месяцев/ months	0 °C.. + 4 °C	150
«Торвальд» с имбирем	«Torvald» with ginger	45 %	18 месяцев/ months	0 °C.. + 4 °C	150
«Маделан»	«Madelan»	45 %	24 месяца/ months	0 °C.. + 4 °C	150

ТМ «ЯСЬ БЕЛОУС»/ ТМ «YAS BELOUS»

Молоко ультрапастеризованное/ Milk ultra-pasteurized				
	3,2 % 2,5 %	1 л/ l	+2 °C.. + 25 °C	12 месяцев/ months
	3,4 - 6,0 % 3,2 %	930 мл/ ml	+2 °C.. + 6 °C	20 суток/ days

Кефир/ Kefir				
	3,2 % 1 %	930 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	20 суток/ days

Сметана/ Sour cream				
	26 % 20 % 15 %	350 г/ g 180 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	30 суток/ days

Творог/ Curd				
	9 % 5 %	400 г/ g 700 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	30 суток/ days

Творог обезжиренный замороженный/ Frozen skim curd				
		20 кг/ kg	≤ - 18 °C	6 месяцев/ months

Десерт творожный (с курагой; с черносливом) Cottage cheese dessert (with dried apricots; with prunes)				
	5 %	120 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	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/ g	+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/ g	+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 «Chocolate»				
	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», «Груша-ваниль») Lactose-free yogurt (without additions, «Apple-banana», «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

ТМ «COMPLIMILK»

СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ/ DRY MİLK PRODUCT

Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое Skimmed milk powder instant	25 кг/ kg	0 °C.. + 20 °C	24 месяца/ months
Молоко сухое цельное быстрорастворимое Whole powder milk instant	25 кг/ kg	0 °C.. + 20 °C	24 месяца/ months
Молоко сухое обезжиренное Skimmed milk powder	25 кг/ kg	0 °C.. + 20 °C	24 месяца/ months
Сыворотка молочная сухая подсырная Whey powder	25 кг/ kg	0 °C.. + 20 °C	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	25 кг/ kg	0 °C.. + 20 °C	18 месяцев/ months

Молоко сухое обезжиренное / Молоко сухое цельное Skimmed milk powder / Whole milk powder			
	500 г/ g	0 °C.. + 20 °C	24 месяца/ 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

ТМ «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА»/ ТМ «KLETSKAYA KRYNACHKA»

Творог/ Curd				
	– 9 %	400 г/ g	+2 °C.. + 6 °C	30 суток/ days
Сырок творожный глазированный (с ароматом ванили, с какао, «Молоко сгущенное вареное»)/ замороженный Glazed sweet curd sticks (with vanilla flavor, with cacao, «Condensed boiled milk»)/ frozen				
	26 % 16 % 12 %	45 г/ g	+2 °C.. + 6 °C ≤ - 18 °C	30 суток/ days 120 суток/ days
Масло сливочное/ Butter				
	82,5 % 72,5 %	180 г/ g	- 13 °C.. - 18 °C	120 суток/ days

Молоко сухое обезжиренное Skimmed milk powder			
	500 г/ g	0 °C.. + 20 °C	24 месяца/ months

ТМ «ЗДРАВУШКА»/ ТМ «ZDRAVUSHKA»

Варианты внешнего вида выпускаемых сыров
Appearance variations

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

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

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

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

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	25 кг/ kg		24 месяца/ months
Сыворотка сухая обогащенная лактатами Dry whey enriched with lactates	25 кг/ kg		6 месяцев/ months

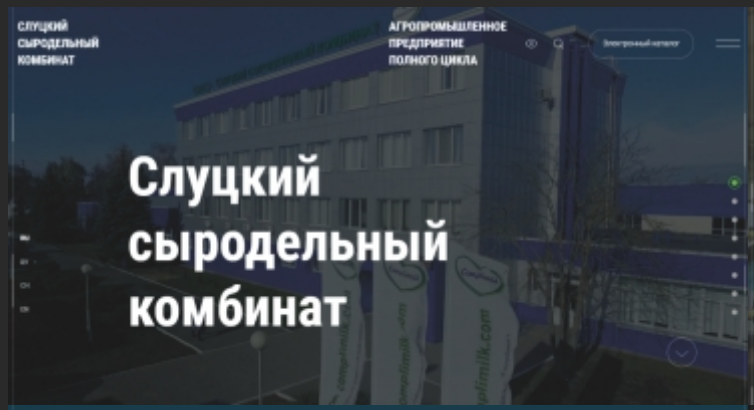
ТМ «НЕЖНАЯ КОРОЛЕВА»/ ТМ «NEZHNAYA KOROLEVA»

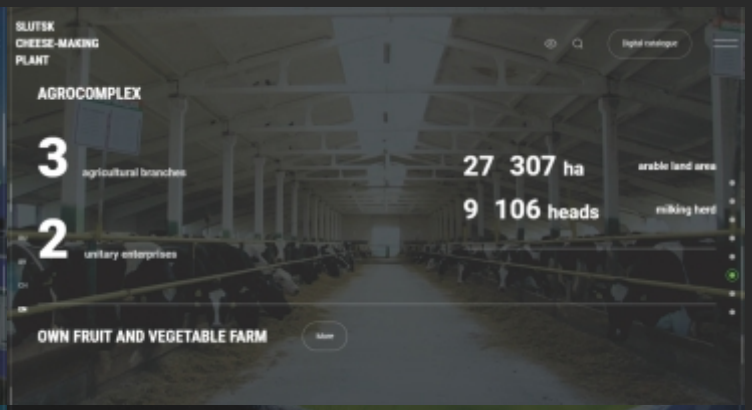
Мороженое / Ice cream

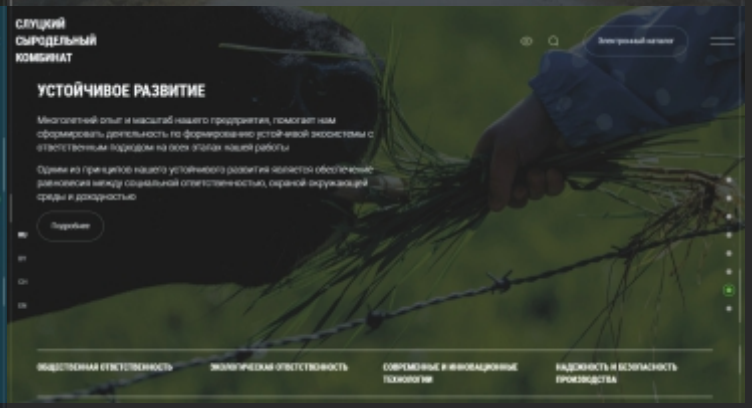
	с ароматом валили/ with vanilla flavor с какао/ with cocoa	12 %	70 г/ g	12 месяцев/ months
	с добавкой «Клубника»/ with the addition «Strawberry»	12 %	70 г/ g	12 месяцев/ months
	с ароматом валили/ with vanilla flavor	14 %	70 г/ g	18 месяцев/ months
	с ароматом ванили,с какао/ with vanilla flavor,with cocoa	12 %	65 г/ g	8 месяцев/ months
	фисташковое, с ароматом ванили/ pistachio, with vanilla flavor	8 %	65 г/ g	4 месяца/ months

	в лимонной глазури/ in lemon glaze	12 %	65 г/ g	8 месяцев/ months
	в смородиновой глазури/ in currant glaze	12 %	65 г/ g	8 месяцев/ months
	в глазури с арахисом/ glazed with peanuts	14 %	65 г/ g	8 месяцев/ months
	в глазури/ glazed	12 %	85 г/ g	12 месяцев/ months

	с ароматом валили/ with vanilla flavor с какао/ with cocoa	12 %	70 г/ g	12 месяцев/ months
	во фруктовой глазури (апельсин, малина)/ in fruit glaze (orange, rasberries)	12 %	85 г/ g	12 месяцев/ months
с ароматом валили/ with vanilla flavor с какао/ with cocoa		12 %	450 г/ g 1 кг/ kg 2 кг/ kg 5 кг/ kg	12 месяцев/ months







ОАО «СЛУЦКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»
Республика Беларусь, 223610, Минская обл., г. Слуцк,
ул. Тутаринова, 14, тел.: +375 1795 55502, +375 1795 62339.

«SLUTSK CHEESE MAKING PLANT» JSC
Republic of Belarus, 223610, Minsk region, Slutsk,
Tutarinova str., 14, tel.: +375 1795 55502, +375 1795 62339.

www.slsk.by

e-mail: info@slsk.by