

DRY MILK PRODUCTS

Skimmed milk powder

Whole powder milk

Milk dry product

Whey powder

Dry ice-cream mix



SLUTSK CHEESE-MAKING PLANT

RUS

ENG

CHI

ARA

Слуцкий сыродельный комбинат

Республика Беларусь,
223610, Минская область,
г. Слуцк, ул. Тутаринова, 14,
тел.: +375 1795 55502,
+375 1795 28144.

e-mail: info@slsk.by
ved@slsk.by
www.slsk.by



ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» – один из крупнейших переработчиков молока и производителей молочных ингредиентов для производства пищевых продуктов в Республике Беларусь. Объем выпускаемой продукции позволяет полностью удовлетворять производственные потребности наших многочисленных клиентов. Слуцкий сыродельный комбинат обладает собственными сельскохозяйственными филиалами и молочным стадом, что помогает контролировать поступающее сырье уже на этапе кормления и ухода за животными.



Complimilk – молочные продукты,
достоинные комплиментов.



МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ
СЫВОРОТКА СУХАЯ
ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ



СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	Однородный порошок
Вкус и запах	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку
Консистенция	Мелкий сухой порошок
Цвет	Белый, со светло-кремовым оттенком, однородный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, не более	5 %
Массовая доля жира, не более	1,5 %
Группа чистоты	не ниже 1
Кислотность, не более	15 °Т – 19 °Т
Индекс растворимости, не более	0,2 см ³ сырого осадка
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке, не менее	34 %
Массовая доля общего белка, не менее	18 %
Массовая доля лактозы	48 % – 54 %

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ПРОДУКТА

углеводы	жиры	белки	энергетическая ценность (калорийность)
51,2 г	0,5 г	36,5 г	1509 кДж/ 355 ккал

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

БГКП (колиформы)	не допускается (в 0,1 г (см ³))
КМАФАнМ, не более	1×10 ⁵ КОЕ/ см ³
Стафилококки S.aureus	не допускается (в 1,0 г (см ³))
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	не допускается (в 25 г (см ³))
Listeria monocytogenes	не допускается (в 25 г (см ³))

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности 24 месяца с даты изготовления при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

УПАКОВКА

Продукт упаковывают в транспортную упаковку – мешки бумажные многослойные с полиэтиленовыми вкладышами. Массой нетто не более 25 кг.

Продукт также выпускается в пластиковых пакетах (тип flowpack).
Масса нетто 500 г. Количество в коробке – 8 штук.



МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	Однородный порошок
Вкус и запах	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку
Консистенция	Мелкий сухой порошок
Цвет	Белый, со светло-кремовым оттенком, однородный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, не более	4 %
Массовая доля жира, не более	26 – 41 %
Массовая доля лактозы	38,7 – 31,5 %
Группа чистоты	не ниже 1
Кислотность, не более	15 – 19 °Т
Индекс растворимости, не более	0,2 см ³ сырого осадка
Массовая доля общего белка, не менее	34 %

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ПРОДУКТА

углеводы	жиры	белки	энергетическая ценность (калорийность)
38,7 – 31,5 г	26 – 41 г	23,8 – 18,7 г	484 – 570 ккал

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

КМАФАнМ, не более	5×10 ⁵ КОЕ/ см ³
БГКП (колиформы)	0,1 г (в 0,1 г (см ³))
Стафилококки S.aureus	1,0 (в 1,0 г (см ³))
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	25 (в 25 г (см ³))
Listeria monocytogenes	25 (в 25 г (см ³))

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности 24 месяца с даты изготовления при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

УПАКОВКА

Продукт упаковывают в транспортную упаковку – мешки бумажные многослойные с полиэтиленовыми вкладышами. Массой нетто не более 25 кг.

УПАКОВКА

Продукт также выпускается в пластиковых пакетах (тип flowpack).
Масса нетто 500 г. Количество в коробке – 8 штук.



СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

СОСТАВ

Молоко сухое цельное, сахар, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (мальтодекстрин, сухой глюкозный сироп, глюкоза), комплексная пищевая добавка (декстроза, эмульгатор E471), комплексная пищевая добавка (эфир и глицериды кислот E472, гуаровая камедь E412, карбоксиметилцеллюлоза E466, хсантановая камедь E415, декстроза(глюкоза)), ароматизатор пищевой ванилин.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ПРОДУКТА

углеводы (в т.ч сахарозы)	жиры	белки	энергетическая ценность (калорийность)
66 г (41)	10 г	16 г	1779 кДж (422 ккал)

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности 6 месяцев с даты изготовления при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Смесь для мягкого мороженого используется для приготовления мягкого мороженого в заведениях общественного питания.

Смеси сухие смешивают с водой или питьевым молоком, или соком при температуре 40 – 50 °С в пропорции 1:3 (1 кг смеси и 3 л жидкости) (рекомендовано смесь взбивать электро-блендером до полного растворения всех компонентов и получения однородной массы). Полученную смесь после растворения оставить на 20 минут для созревания. После процесса созревания смесь рекомендовано нагреть на водяной бане до температуры 75 – 80 °С, далее смесь охлаждают до температуры 8 – 10 °С, после чего отправляют во фризёр или комбимашину для мягкого мороженого.

УПАКОВКА

Продукт упаковывают в транспортную упаковку – мешки бумажные многослойные с полиэтиленовыми вкладышами. Массой нетто не более 25 кг.

Продукт также выпускается в пластиковых пакетах.
Масса нетто 500 – 1000 г.



СЫВОРОТКА СУХАЯ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	Однородный, мелкий, сухой порошок
Вкус и запах	Солоноватый-сладковатый, свойственный молочной сыворотке
Консистенция	Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	От белого до желтого, однородный по всей массе

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, не более	5 %
Массовая доля жира, не более	1,5 %
Группа чистоты	не ниже 1
Кислотность, не более	25 °Т
Индекс растворимости, не более	1,0 см ³ сырого осадка
Массовая доля лактозы, не менее	70 %
Массовая доля общего белка, не менее	10 %
Степень деминерализации, не менее	40 %

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ПРОДУКТА

углеводы	жиры	белки	энергетическая ценность (калорийность)
77,5 г	0,5 г	13 г	1560 кДж/ 370 ккал

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

БГКП (колиформы)	не допускается (в 0,1 г (см ³))
КМАФАнМ, не более	1×10 ⁵ КОЕ/ см ³
Плесень, дрожжи	100/ 50 КОЕ/ см ³
Стафилококки S.aureus	не допускается (в 1,0 г (см ³))
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	не допускается (в 25 г (см ³))
Listeria monocytogenes	не допускается (в 25 г (см ³))

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности 730 суток с даты изготовления при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

УПАКОВКА

Продукт упаковывают в транспортную упаковку – мешки бумажные многослойные с полиэтиленовыми вкладышами. Массой нетто не более 25 кг.

ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ

СОСТАВ

Пахта, полученная при изготовлении масла сладкосливочного несоленого, пастеризованное обезжиренное молоко.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	Однородный порошок
-------------	--------------------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку
Консистенция	Мелкий сухой порошок
Цвет	Белый, со светло-кремовым оттенком, однородный

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, не более	5 %
Массовая доля жира	1,0 – 4,0 %
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	не менее 34 %
Группа чистоты	не ниже 2
Кислотность, не более	21 °Т
Индекс растворимости, не более	0,2 см ³ сырого осадка
Показатель термообработки, не более	88 %
Класс термообработки	средний

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ПРОДУКТА

углеводы	жиры	белки	энергетическая ценность (калорийность)
52,8 – 51,8 г	1,0 – 4,0 г	32,0 – 31,3 г	1479 – 1561 кДж/ 348 – 368 ккал

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

БГКП (колиформы)	не допускается (в 0,1 г (см ³))
КМАФАнМ, не более	1×10 ⁵ КОЕ/ см ³
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	не допускается (в 25 г (см ³))
Listeria monocytogenes	не допускается (в 25 г (см ³))

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности 18 месяцев с даты изготовления при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

УПАКОВКА

Продукт упаковывают в транспортную упаковку – мешки бумажные многослойные с полиэтиленовыми вкладышами. Массой нетто не более 25 кг.



СУХОЕ МОЛОКО получается путем выпаривания молока с получением сухого продукта. Одной из целей сушки молока является увеличение срока хранения продукта – сухое молоко хранится гораздо дольше, чем жидкое молоко, кроме того, его не нужно хранить в холодильнике из-за низкого содержания влаги. Другая цель – уменьшить его объем, чтобы сэкономить на транспортировке.

СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО находит множество применений:

- восстановление молока и молочных продуктов;
- в хлебопекарной промышленности для увеличения объема хлеба и улучшения его способности связывать воду (после этого хлеб дольше остается свежим);
- в качестве заменителя яиц в хлебобулочных и кондитерских изделиях;
- при производстве молочного шоколада;
- в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания;
- при производстве мороженого;
- при производстве кормов для животных и стимуляторов роста молодняка животных.

СУХАЯ СЫВОРОТКА производится из жидкой молочной сыворотки путем деминерализации, конденсации, кристаллизации и дальнейшего удаления воды в распылительной сушилке. Сухая сыворотка предназначена для использования в пищевых продуктах и производства детских смесей, а также:

- в молочной промышленности – производство спредов, сметанных изделий, творожного сыра и творожных полуфабрикатов, йогуртов, плавленых сыров, напитков. Использование сухой сыворотки улучшает текстуру, вкус, вязкость, повышает питательную ценность, предотвращает расслаивание, придает кремообразную текстуру, обеспечивает снижение температуры замерзания мороженого;
- в кондитерской промышленности – производство кондитерских изделий, шоколадных спредов, сладких приправ и топпингов;
- в пищевой промышленности – производство супов, соусов;
- в мясной промышленности – используется для повышения вязкости мясной субстанции, придания аромата готовым мясным продуктам;
- в пивоваренной промышленности – используется в качестве активного фермента при производстве пивоваренного сиропа.

Slutsk Cheese-Making Plant

Republic of Belarus,
223610, Minsk region,
Slutsk, Tutarynova str. 14,
tel.: +375 1795 55502,
+375 1795 28144.

e-mail: info@slsk.by
ved@slsk.by
www.slsk.by



Slutsk Cheese Making Plant, JSC is one of the largest milk processors and producers of dairy ingredients for the production of food products in the Republic of Belarus. The volume of our products allows us to fully meet the production needs of many of our customers, both large and small manufacturers. We have our own agricultural branches and a dairy herd, which helps us to control the incoming raw materials already at the stage of feeding and caring for the dairy herd.



Complimilk – delicious and healthy products, worthy of compliments.



SKIMMED MILK POWDER
WHOLE POWDER MILK
WHEY POWDER
DRY MILK PRODUCT



DRY ICE-CREAM MIX



SKIMMED MILK POWDER

ORGANOLEPTIC INDICATORS

Appearance	Homogenous powder
Taste and odour	Pure, typical for fresh pasteurized milk
Consistency	Fine dry powder
Colour	White, having light-creamy tint, homogenous

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

Moisture mass fraction, at most	5 %
Fat mass fraction, at most	1,5 %
Pureness group	at least 1
Acidity, at most	15 °T – 19 °T
Solubility index, at most	0,2 cm ³ of wet cake
Protein mass fraction in dry defatted milk residue, at least	34 %
Mass share of total protein, at least	18 %
Lactose mass share	48 % – 54 %

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

carbs	fats	proteins	caloric value
51,2 g	0,5 g	36,5 g	1509 kJ/ 355 kcal

MICROBIOLOGICAL INDICATORS

Coliform bacteria (coliforms)	not allowed (in 0,1 g (cm ³))
CAMAFAnM, at most	1×10 ⁵ CFU/cm ³
Staphylococci S.aureus	not allowed (in 1,0 g (cm ³))
Pathogenic microorganisms, incl. salmonella	not allowed (in 25 g (cm ³))
Listeria monocytogenes	not allowed (in 25 g (cm ³))

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

Shelf life of the product at temperature from 0 °C to 20 °C and relative air humidity of not more than 85 % is 24 months since the date of manufacture.

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

Shelf life of the product at temperature from 0 °C to 20 °C and relative air humidity of not more than 85 % is 24 months since the date of manufacture.

PACKAGING

The product is packed in transport containers – four-layer paper bags with polyethylene liners. Net weight is 25 kg.

The product is also packed in plastic bags (flowpack).
Net weight 500 g.
Quantity in a box – 8 pieces.



WHOLE POWDER MILK

ORGANOLEPTIC INDICATORS

Appearance	Homogenous fine dry powder
Taste and odour	Pure, typical for fresh pasteurized milk
Consistency	Fine dry powder
Colour	White, white with a light cream color

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

Moisture mass fraction, at most	4 %
Fat mass fraction, at most	26 – 41 %
Lactose mass fraction	38,7 – 31,5 %
Pureness group	at least 1
Acidity, at most	15 – 19 °T
Solubility index, at most	0,2 cm ³ of wet cake
Mass share of total protein, at least	34 %

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

carbs	fats	proteins	caloric value
38,7 – 31,5 g	26 – 41 g	23,8 – 18,7 g	484 – 570 kcal

MICROBIOLOGICAL INDICATORS

CAMAFAnM, at most	5×10 ⁵ CFU/cm ³
Coliform bacteria (coliforms)	0,1 g (in 0,1 g (cm ³))
Staphylococci S.aureus	1,0 (in 1,0 g (cm ³))
Pathogenic microorganisms, incl. salmonella	25 (in 25 g (cm ³))
Listeria monocytogenes	25 (in 25 g (cm ³))

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

Shelf life of the product at temperature from 0 °C to 20 °C and relative air humidity of not more than 85 % is 24 months since the date of manufacture.

PACKAGING

The product is packed in transport containers – four-layer paper bags with polyethylene liners. Net weight is 25 kg.

The product is also packed in plastic bags (flowpack).
Net weight 500 g.
Quantity in a box – 8 pieces.



DRY ICE-CREAM MIX

INGREDIENTS

Whole milk powder, sugar, skimmed milk powder, complex food additive (maltodextrin, dry glucose syrup, glucose), complex food additive (dextrose, emulsifier E471), complex food additive (esters and glycerides of acids E472, guar gum E412, carboxymethylcellulose E466, xanthan gum E415, dextrose (glucose)), food flavoring vanillin.

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

Shelf life of the product at temperature from 0 °C to 20 °C and relative air humidity of not more than 85 % is 6 month since the date of manufacture.

USE ADVICE

Use the mix for making of soft ice cream in public catering. dry mixtures are mixed with water or drinking milk or juice at a temperature of 40 – 50 °C in a ratio of 1:3 (1 kg of mixture and 3 liters of liquid) (it is recommended to beat the mixture with an electric blender until all the components are completely dissolved and a homogeneous mass is obtained). Leave the resulting mixture after dissolution for 20 minutes to mature. After the maturation process, it is recommended to heat the mixture in a water bath to a temperature of 75 °C – 80 °C, then the mixture is cooled to a temperature of 8 – 10 °C, after which it is sent to a freezer or a combination machine for soft ice cream.

PACKAGING

The product is packed in transport containers – four-layer paper bags with polyethylene liners. Net weight is 25 kg.

The product is also packed in plastic bags.
Net weight 500 – 1000 g.



WHEY POWDER

ORGANOLEPTIC INDICATORS

Appearance	Homogenous, fine dry powder
Taste and odour	Salty and sweet, typical for milk whey
Consistency	Presence of easily crumbling when subjected to mechanical action lumps is allowed
Colour	From white to yellow, homogenous in all mass

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

Moisture mass fraction, at most	5 %
Fat mass fraction, at most	1,5 %
Lactose mass fraction	70 %
Pureness group	at least 1
Acidity, at most	25 °T
Solubility index, at most	1,0 cm ³ of wet cake
Mass share of total protein, at least	10 %
Degree of demineralization, at most	40 %

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

carbs	fats	proteins	caloric value
77,5 g	0,5 g	13 g	1560 kJ/ 370 kcal

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

CAMAFAnM, at most	1x 10 ⁵ CFU/cm ³
Coliform bacteria (coliforms)	not allowed (in 0,1 g (cm ³))
Moulds, yeast, at most	100/50 CFU/cm ³
Staphylococci S.aureus	not allowed (in 1,0 g (cm ³))
Pathogenic microorganisms, incl. salmonella	not allowed (in 25 g (cm ³))
Listeria monocytogenes	not allowed (in 25 g (cm ³))

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

Shelf life of the product at temperature from 0 °C to 20 °C and relative air humidity of not more than 85 % is 730 days since the date of manufacture.

PACKAGING

The product is packed in transport containers – four-layer paper bags with polyethylene liners. Net weight is 25 kg.

DRY MILK PRODUCT

INGREDIENTS

Buttermilk obtained in the manufacture of unsalted sweet-cream butter, pasteurized skimmed milk.

ORGANOLEPTIC INDICATORS

Appearance	Homogenous powder
Taste and odour	Pure, typical for fresh pasteurized milk

ORGANOLEPTIC INDICATORS

Consistency	Fine dry powder
Colour	White, white with a light cream color

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

Moisture mass fraction, at most	5 %
Fat mass fraction, at most	1,0 – 4,0 %
Pureness group	at least 2
Acidity, at most	21 °T
Solubility index, at most	0,2 cm ³ of wet cake
Protein mass fraction in dry skimmed milk powder	at least 34 %
Heat treatment index, at most	88 %
Heat treatment class	average

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

carbs	fats	proteins	caloric value
52,8 – 51,8 g	1,0 – 4,0 g	32,0 – 31,3 g	1479 – 1561kJ/ 348 – 368 kcal

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

CAMAFAnM, at most	1x 10 ⁵ CFU/cm ³
Coliform bacteria (coliforms)	not allowed (in 0,1 g (cm ³))
Pathogenic microorganisms, incl. salmonella	not allowed (in 25 g (cm ³))
Listeria monocytogenes	not allowed (in 25 g (cm ³))

SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

Shelf life of the product at temperature from 0 °C to 20 °C and relative air humidity of not more than 85 % is 18 months since the date of manufacture.

PACKAGING

The product is packed in transport containers – four-layer paper bags with polyethylene liners. Net weight is 25 kg.



Skimmed milk powder finds many applications, such as: the restoring of milk and dairy products; in the baking industry to increase the volume of bread and improve its ability to bind water. After that, the bread remains fresh longer; as a substitute for eggs in bread and confectionery; production of milk chocolate; production of sausages and various types of ready meals in the food industry and public catering enterprises; in baby food; production of ice cream; animal feed, growth stimulants of young animals. Powdered milk is a product of a dairy enterprise obtained by evaporating milk to produce a dry product. One of the purposes of drying milk is to preserve it – powdered milk is stored much longer than liquid milk, and it does not need to be stored in the refrigerator due to its low moisture content. Another goal is to reduce its volume to save on transportation.

Demineralized whey powder is produced from cheese lactic liquid whey by means of demineralization, condensation, crystallization and further water removal in the spray dryer. Whey powder is intended for food use and production of infant formula.

Application:

- dairy industry – production of spreads, sour cream products, curd cheese and curd products, yogurts, condensed mixtures, processed cheese, drinks. Usage of WP ameliorates texture, taste, viscosity, increases nutritive value, prevents weeping, tinctures creamy texture, provides depression of freezing point in ice-cream;
- confectionary industry – production of confectionaries, chocolate spreads, sweet relish and toppings;
- food concentrates industry – production of soups, sauces;
- bakery – production of bakery products and macaroni products. WP provides smoothness for dough, improves taste and fat distribution in dough;
- meat industry – is used aiming to increase viscosity of meat substance, to flavor finished meat products;
- brewing industry – is used as an active enzyme in the production of brewing syrup.

“斯卢茨克干酪制造厂” 开放式股份公司

白俄罗斯共和国明斯克州斯卢茨克市图
塔丽诺娃街，14号，邮编：223610，
电话号码 +375 1795 55502、
+375 1795 28144，
电子邮箱: info@slsk.by、ved@slsk.by。
www.slsk.by。



“斯卢茨克干酪制造厂”开放式股份公司是在白俄罗斯共和国牛奶加工厂及食品用的乳制品原料最大制造厂之一。我们的产品量可以全部满足许多小和大客户的生产需求。

我们有自己的农业分公司及奶牛群，我们可以在牧畜喂养及照顾阶段控制进入原料。



Complimilk
是好吃及保健奶制品，直得赞扬。



脱脂奶粉
全脂奶粉
乳清粉
牛奶干产品



冰激凌干粉



脱脂奶粉

感官指标

外表	均质粉末
味道和气味	纯的，与新鲜巴氏杀菌牛奶一样
稠度	细干粉
颜色	白色，浅乳色调，均匀

理化指标

水分质量分数，不大于	5%
脂肪质量分数	1.5%
纯度等级	不低于1
酸度，不大于	15° T – 19° T
溶解指数	余渣不大于 0.2立方公分
非脂乳固体蛋白质质量分数	34%
总蛋白质质量分数，不小于	18%
乳糖质量分数	48% – 54%

100克产品含有的营养成分（平均值）

碳水化合物	51.2克
脂肪	0.5克
蛋白	36.5克
能量/热量	1509.4千焦/ 355.3千卡

微生物指标

大肠菌群	不允(在0.1克中(立方公分))
嗜温需氧和兼性厌氧微生物，不大于	1×10 ⁵ 菌落形成单位
金黄色葡萄球菌S. aureus	不允(在1克中(立方公分))
病原微生物，包括沙门氏菌	不允(在25克中(立方公分))
Listeria monocytogenes	不允(在25克中(立方公分))

保质期及贮存条件

保质期为在0°C至20°C温度、不大于85%相对湿度条件下生产日期起24个月。

包装

产品有运输包装，具有聚乙烯块的四层纸袋。净重量25公斤。包装中数量20个。

产品也可在塑料袋子（flowpack种类）中分装。净重量500克。每个盒子中数量是8个。



全脂奶粉

感官指标

外表	均质粉末
味道和气味	纯的，与新鲜巴氏杀菌牛奶一样
稠度	细干粉
颜色	白色、乳光色调白色、整体均匀

理化指标

水分质量分数，不大于	4%
脂肪质量分数	26%
纯度等级	不低于1
酸度	15° T – 19° T
溶解指数	余渣不大于0.2立方公分
非脂乳固体蛋白质质量分数	34%
乳糖质量分数	38.7%

100克产品含有的营养成分（平均值）

碳水化合物	38.7克
脂肪	26克
蛋白	23.8克
能量/ 热量	2026千焦/ 484千卡

微生物指标

大肠菌群	不允(在0.1克中(立方公分))
嗜温需氧和兼性厌氧微生物，不大于	5×10 ⁴ 菌落形成单位/立方公分
金黄色葡萄球菌S. aureus	不允(在1克中(立方公分))
病原微生物，包括沙门氏菌	不允(在25克中(立方公分))
Listeria monocytogenes	不允(在25克中(立方公分))

保质期及贮存条件

保质期为在0° C至20° C温度、不大于85%相对湿度条件下生产日期起24个月。

包装

产品有运输包装，具有聚乙烯块的四层纸袋。净重量25公斤。包装中数量20个。

包装

产品也可在塑料袋子（flowpack种类）中分装。净重量500克。每个盒子中数量是8个。



冰激凌干粉

成分

全脂奶粉、糖、脱脂奶粉、复合食品添加剂(麦芽糊精、干葡萄糖浆、葡萄糖)、复合食品添加剂(葡萄糖、乳化剂E471)、复合食品添加剂(酸酯和甘油酯E472、瓜尔胶E412、羧甲基纤维素E466、黄原胶E415、葡萄糖(葡萄糖))、食品香料香荚兰醛。

100克产品含有的营养成分（平均值）

碳水化合物	66克（其中41克蔗糖）
脂肪	10克
蛋白	16克
能量/ 热量	1779千焦/ 422千卡

保质期及贮存条件

保质期为在0° C至20° C温度、不大于85%相对湿度条件下生产日期起6个月。

使用介绍

在公共饮食场可以用冰激淋粉制作软冰激凌。在40 – 50° C温度下干粉与水与牛奶或者果汁搅拌，比例1：3（1公斤粉及3公升液体）（建议用搅拌机将所有的成分全部溶均匀）。溶解后完成的混合物保留在20分

钟内成熟。结束成熟过程后建议将混合物在水浴上加热到75 – 80° C温度，然后混合物冷却到8 – 10° C温度，之后放在冷冻器或者软冰淇淋机里。在8 – 10° C温度下在1个小时内允许混合物的成熟。在4 – 8° C. 温度下复原混合物贮存期限不大于4个小时。

包装

产品有运输包装，具有聚乙烯块的四层纸袋。净重量25公斤。

产品也可在袋子分装。净重量500 – 1000克。



乳清粉

感官指标

外表	均质粉末
味道和气味	咸甜的，与乳清一样
颜色	白色至黄色，整体均匀
稠度	细干粉 允许存在在机械影响下容易破碎的小块。

理化指标

水分质量分数，不大于	5%
脂肪质量分数	1,5%
酸度，不大于	25° T
溶解指数	余渣不大于0.6立方公分

理化指标

蛋白质质量分数，不小于	10%
乳糖的质量分数，不小于	70%

100克产品含有的营养成分（平均值）

碳水化合物	77.5克
脂肪	0.5克
蛋白	13克
能量/ 热量	1560千焦/ 370千卡

微生物指标

大肠菌群	不允(在0.1克中(立方公分))
嗜温需氧和兼性厌氧微生物，不大于	1×10 ⁵ 菌落形成单位
霉菌，不大于	100菌落形成单位/立方公分
酵母菌，不大于	50菌落形成单位/公分立方
金黄色葡萄球菌S. aureus	不允(在1克中(立方公分))
病原微生物，包括沙门氏菌	不允(在25克中(立方公分))
Listeria monocytogenes	不允(在25克中(立方公分))

包装

产品有运输包装，具有聚乙烯块的四层纸袋。净重量25公斤。包装中数量20个。

保质期及贮存条件

保质期为在0° C至20° C温度、不大于85%相对湿度条件下生产日期起730天。

牛奶干产品

成分

酪乳在生产无盐甜黄油过程中获得的巴氏杀菌脱脂牛奶。

感官指标

外表	均质粉末
味道和气味	纯的，与巴氏杀菌牛奶一样
稠度	细干粉
颜色	白色、乳光色调白色、整体均匀

理化指标

水分质量分数，不大于	5%
脂肪质量分数	4%
纯度等级	不低于2
溶解指数	余渣不大于0.2立方公分
酸度，不大于	21° T
总蛋白质量分数，不小于	30%
非脂乳固体蛋白质量分数	34%

100克产品含有的营养成分（平均值）

碳水化合物	52.8 – 51.8克
脂肪	1 – 4克
蛋白	32 – 31.3克

100克产品含有的营养成分（平均值）

能量/ 热量	1478.6千焦/ 348.2千卡 – 1560.7千焦/ 368.4千卡
--------	--

微生物指标

大肠菌群	不允(在0.1克中(立方公分))
嗜温需氧和兼性厌氧微生物，不大于	1×10 ⁵ 菌落形成单位

微生物指标

病原微生物，包括沙门氏菌	不允(在25克中(立方公分))
Listeria monocytogenes	不允(在25克中(立方公分))

包装

产品有运输包装，具有聚乙烯块的四层纸袋。净重量25公斤。包装中数量20个。

保质期及贮存条件

保质期为在0°C至20°C温度、不大于85%相对湿度条件下生产日期起18个月。

Complimilk 是好吃及保健奶制品，直得赞扬。

脱脂奶粉有多种用途，例如：

- 复原乳及乳制品。
- 烘焙工业。增加面包的体积及提高与水结合能力。之后面包在更长时间内保持新鲜状态。在面包中及甜食制品中代替鸡蛋。
- 在食品行业范围内及在公共饮食企业里生产各种熟菜、婴儿食品、冰激凌、牛奶巧克力、香肠。
- 生产动物饲料，幼小动物的生长兴奋剂。

干燥牛奶目的之一是保存，与液体牛奶对比牛奶干粉贮存时间更长，是因为含水量低，不需要放在冰箱里。另外个目的是为了更方便地运输减少牛奶体积。

乳清粉是在各种食品、饮料、生物饲料范围内主要成分。技术发展及研发投入帮将乳清除了基本产品范围内以外使用，而且在高价值产品中，如蛋白质浓缩物、分离及馏分。生产不断地更新，同时专注寻找本高价值成分新用途及销售市场。乳清粉改善构造、丰富味道及颜色、乳化和稳定、改善干粉流动性和分散性、延长保质期，以及表现出提高食品质量的品质。

شركة مساهمة مفتوحة "مصنع سلوتسك" لصناعة الألبان"

جمهورية بيلاروس، ٢٢٣٦١٠، منطقة
مينسك، مدينة سلوتسك، شارع
توتارينوفا، ١٤،
هاتف: +375 1795 28144
+375 1795 55502



شركة مساهمة مفتوحة "مصنع سلوتسك لصناعة الألبان" –
هو احدى أكبر
مصانع لمعالجة الحليب و انتاج مكونات الألبان لإنتاج الأغذية
في جمهورية
بيلاروس. يسمح لنا حجم إنتاجنا بتلبية احتياجات العديد من
العملاء، سواء
الشركات المصنعة الكبيرة أو الصغيرة منها. لدينا فروعنا
الزراعية الخاصة
ومزارع الألبان، مما يساعد على التحكم في المواد الخام
الواردة إلينا في
مرحلة تغذية الحيوانات وتربيتها.



كومبليك - Complimilk منتجات الألبان لذيذة وصحية.



مسحوق حليب منزوع الدسم "ستاندارت"
حليب مجفف كامل الدسم
مسحوق مصال اللبن للجبن
منتج الحليب المجفف



خاطة المتلجات

مسحوق مصل اللبن للجبن

مؤشرات منبهة للحواس

الشكل الخارجي	مسحوق متجانس
الطعم والرائحة	مالح - حلو، يتوافق مع خواص مصل اللبن
القوام	مسحوق ناعم وجاف. يُسمح بوجود كتل، تتفتت بسهولة تحت تأثير ميكانيكي.
اللون	من الأبيض إلى الأصفر، متجانس كليًا

المؤشرات الفيزيوكيميائية

كتلة الرطوبة، لا تزيد عن	5%
كتلة الدهون، لا تزيد عن	1,5%
فئة النقاء	لا تقل عن 1
الحموضة، لا تزيد عن	T°25
مؤشر الذوبان	لا يزيد عن 1.0 سم ³ من الرواسب الرطبة
كتلة البروتين، لا تقل عن	10%
كتلة اللاكتوز، لا تقل عن	70%

القيمة الغذائية لـ 100 جرام من المنتج (مؤشرات متوسطة)

الكربوهيدرات	الدهون	البروتينات	قيمة الطاقة / السرعات الحرارية
77.5 جرام	0.5 جرام	13 جرام	1560 كيلو جول / 370 كيلو كالوري

المؤشرات الميكروبيولوجية

مجموعة البكتيريا القولونية، القولونيات	غير مسموح (في 0.1 جرام (سم ³))
عدد الكائنات الحية الدقيقة البيفة الاعتدال والهوائية واللاهوائية والاختيارية، لا يزيد عن	1 × 10 ⁵ وحدة عد المستعمرات (CFU)
العفن، لا يزيد عن	100 وحدة عد المستعمرات (CFU)/سم ³
الخميرة، لا تزيد عن	50 وحدة عد المستعمرات (CFU)/سم ³
المكورات العنقودية الذهبية (S.aureus)	غير مسموح (في 1 جرام (سم ³))

المؤشرات الميكروبيولوجية

الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض، بما في ذلك السلمونيلا	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))
الستيريا المولدة للخلايا الوحيدة (Listeria monocytogenes)	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))

مدة الصلاحية وشروط التخزين

مدة الصلاحية 730 يومًا من تاريخ الإنتاج وبدرجة حرارة تخزين من 0 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية ورطوبة هواء نسبية لا تزيد عن 85%.

التعبئة

المنتج معبأ في حاوية نقل - أكياس ورقية من أربع طبقات مع بطانات من البولي إيثيلين. الوزن الصافي 25 كيلو جرام.

المؤشرات الميكروبيولوجية

المكورات العنقودية الذهبية (S.aureus)	غير مسموح (في 0.1 جرام (سم ³))
الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض، بما في ذلك السلمونيلا	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))
الستيريا المولدة للخلايا الوحيدة (Listeria monocytogenes)	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))

مدة الصلاحية وشروط التخزين

مدة الصلاحية 24 شهرًا من تاريخ الإنتاج وبدرجة حرارة تخزين من 0 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية ورطوبة هواء نسبية لا تزيد عن 85%.

التعبئة

المنتج معبأ في حاوية نقل - أكياس ورقية من أربع طبقات مع بطانات من البولي إيثيلين. الوزن الصافي 25 كيلو جرام.



يمكن أيضًا تعبئة المنتج في كيس بلاستيكي من النوع flowpack. الوزن الصافي 500 جرام. الكمية في الصندوق - 8 قطع

خطة المثلجات

المكونات

سكر، مسحوق حليب منزوع الدسم، مبيض القهوة، مكمل غذائي

مدة الصلاحية وشروط التخزين

مدة الصلاحية 6 شهرًا من تاريخ الإنتاج وبدرجة حرارة تخزين من 0 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية ورطوبة هواء نسبية لا تزيد عن 85%.

نصائح الاستخدام

يمكن استخدام خلطة المثلجات لصنع الآيس كريم الطري في مؤسسات تقديم الطعام.

التعبئة

المنتج معبأ في حاوية نقل - أكياس ورقية من أربع طبقات مع بطانات من البولي إيثيلين. الوزن الصافي 25 كيلو جرام.



يمكن أيضًا تعبئة المنتج بالبلاستيك. الوزن الصافي هو ١٠٠٠-٥٠٠ غرام.

مدة الصلاحية وشروط التخزين

مدة الصلاحية 24 شهرًا من تاريخ الإنتاج وبدرجة حرارة تخزين من 0 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية ورطوبة هواء نسبية لا تزيد عن 85%.

التعبئة

المنتج معبأ في حاوية نقل - أكياس ورقية من أربع طبقات مع بطانات من البولي إيثيلين. الوزن الصافي 25 كيلو جرام.



يمكن أيضًا تعبئة المنتج في كيس بلاستيكي من النوع flowpack. الوزن الصافي 500 جرام. الكمية في الصندوق - 8 قطع

حليب مجفف كامل الدسم

مؤشرات منبهة للحواس

الشكل الخارجي	مسحوق متجانس
الطعم والرائحة	نقي وطبيعي للحليب المبستر الطازج
القوام	مسحوق ناعم وجاف
اللون	أبيض، أبيض مع لون كريمي خفيف، متجانس كليًا

المؤشرات الفيزيوكيميائية

كتلة الرطوبة، لا تزيد عن	4%
كتلة الدهون	26%
فئة النقاء	لا تقل عن 1
الحموضة، لا تزيد عن	T° 19 - T° 15
مؤشر الذوبان	لا يزيد عن 0.2 سم ³ من الرواسب الرطبة
كتلة البروتين في الحليب الجاف الخالي من الدسم المترسب، لا يقل عن	34%
كتلة اللاكتوز	38.7%

القيمة الغذائية لـ 100 جرام من المنتج (مؤشرات متوسطة)

الكربوهيدرات	الدهون	البروتينات	قيمة الطاقة / السرعات الحرارية
38.7 جرام	26 جرام	23.8 جرام	2026 كيلو جول / 484 كيلو كالوري

المؤشرات الميكروبيولوجية

مجموعة البكتيريا القولونية، القولونيات	غير مسموح (في 0.1 جرام (سم ³))
عدد الكائنات الحية الدقيقة البيفة الاعتدال والهوائية واللاهوائية والاختيارية، لا يزيد عن	5 × 10 ⁴ وحدة عد المستعمرات (CFU)/سم ³



مسحوق حليب منزوع الدسم "ستاندارت"

مؤشرات منبهة للحواس

الشكل الخارجي	مسحوق متجانس
الطعم والرائحة	نقي وطبيعي للحليب المبستر الطازج
القوام	مسحوق ناعم وجاف
اللون	أبيض، مع لون كريمي خفيف، متجانس

المؤشرات الفيزيوكيميائية

كتلة الرطوبة، لا تزيد عن	5%
كتلة الدهون، لا تزيد عن	1.5%
فئة النقاء	لا تقل عن 1
الحموضة، لا تزيد عن	T° 19 - T° 15
مؤشر الذوبان	لا يزيد عن 0.2 سم ³ من الرواسب الرطبة
كتلة البروتين في الحليب الجاف الخالي من الدسم المترسب، لا يقل عن	34%
كتلة البروتين الكلي، لا تقل عن	18%
كتلة اللاكتوز	48% - 54%

القيمة الغذائية لـ 100 جرام من المنتج (مؤشرات متوسطة)

الكربوهيدرات	الدهون	البروتينات	قيمة الطاقة / السرعات الحرارية
51.2 جرام	0.5 جرام	36.5 جرام	1509.4 كيلو جول / 355.3 كيلو كالوري

المؤشرات الميكروبيولوجية

مجموعة البكتيريا القولونية، القولونيات	غير مسموح (في 0.1 جرام (سم ³))
عدد الكائنات الحية الدقيقة البيفة الاعتدال والهوائية واللاهوائية والاختيارية، لا يزيد عن	1 × 10 ⁵ وحدة عد المستعمرات (CFU)
المكورات العنقودية الذهبية (S.aureus)	غير مسموح (في 1 جرام (سم ³))
الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض، بما في ذلك السلمونيلا	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))
الستيريا المولدة للخلايا الوحيدة (Listeria monocytogenes)	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))

منتج الحليب المجفف

المكونات

مخيض اللبن، تم الحصول عليه من خلال صناعة الزبدة الحلوة غير المملحة والحليب المبستر منزوع الدسم.

مؤشرات منبهة للحواس

الشكل الخارجي	مسحوق متجانس
الطعم والرائحة	نقي، يتوافق مع رائحة الحليب المبستر
القوام	مسحوق ناعم وجاف
اللون	أبيض، مع لون كريمي خفيف، متجانس

المؤشرات الفيزيوكيميائية

كتلة الرطوبة، لا تزيد عن	5%
كتلة الدهون، لا تزيد عن	4% - 1
فئة النقاء	لا تقل عن 2
الحموضة، لا تزيد عن	T°21
مؤشر الذوبان	لا يزيد عن 0.6 سم ³ من الرواسب الرطبة
كتلة البروتين في الحليب الجاف الخالي من الدسم المترسب، لا يقل عن	30%
كتلة اللاكتوز	34%

القيمة الغذائية لـ 100 جرام من المنتج (مؤشرات متوسطة)

الكربوهيدرات	الدهون	البروتينات	قيمة الطاقة / السعرات الحرارية
52.8 - 51.8 جرام	4 - 1 جرام	31 - 32 جرام	368/ - 348 كيلو كالوري / 1560 - 1479 كيلو جول

المؤشرات الميكروبيولوجية

مجموعة البكتيريا القولونية، القولونيات	غير مسموح (في 0.1 جرام (سم ³))
عدد الكائنات الحية الدقيقة البيفة الاعتدال والهوائية واللاهوائية والاختيارية، لا يزيد عن	1 × 10 ⁵ وحدة عد المستعمرات (CFU)
الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض، بما في ذلك السلمونيلا	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))
الستيريا المولدة للخلايا الوحيدة (Listeria monocytogenes)	غير مسموح (في 25 جرام (سم ³))

مدة الصلاحية وشروط التخزين

مدة الصلاحية 18 شهرًا من تاريخ الإنتاج وبدرجة حرارة تخزين من 0 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية ورطوبة هواء نسبية لا تزيد عن 85%.

التعبئة

المنتج معبأ في حاوية نقل - أكياس ورقية من أربع طبقات مع بطانات من البولي إيثيلين. الوزن الصافي 25 كيلو جرام.

كومبليك - (Complimilk) منتجات الألبان لذيدة وصحية. يستخدم مسحوق الحليب منزوع الدسم في العديد من المجالات، مثل: معالجة الحليب ومشتقاته.

صناعة المعجنات. لزيادة حجم الخبز وتحسين قدرته على الترابط مع الماء. حيث يبقى الخبز طازجًا لفترة أطول. كبديل للبيض في المعجنات والحلويات. إنتاج أنواع مختلفة من الوجبات الجاهزة في الصناعات الغذائية ومؤسسات تقديم الطعام وأغذية الأطفال والمنتجات والشوكولاتة بالحليب والنقائق. صناعة العلف الحيواني ومنشطات النمو لصغار الحيوانات. الغرض من تحفيف الحليب هو الحفاظ عليه - الحليب المجفف له عمر تخزين أطول بكثير من الحليب السائل ولا يحتاج إلى تبريد بسبب نسبة الرطوبة المنخفضة فيه. والغرض الآخر هو تقليل حجمه لتوفير مصاريف النقل.

مسحوق مصلى اللبن هو مكون قيّم يستخدم في مجموعة متنوعة من الأطعمة والمشروبات والأعلاف. مكن التقدم التكنولوجي والبحث والتطوير من استخدام مصلى اللبن ليس فقط في المواد الغذائية الأساسية ولكن أيضًا في المنتجات عالية القيمة مثل مركزات وعوازل البروتين. يتطور الإنتاج بشكل مستمر ويتركز في الوقت نفسه على إيجاد مجالات جديدة للاستخدام وأسواق جديدة لهذه المكونات القيمة. يقوم مسحوق مصلى اللبن بتحسين القوام والنكهة واللون، يستعمل كمستحلب ومثبت، يحسن السيولة في الخلطات، كما أنه يزيد من فترة الصلاحية ويحسن الصفات الأخرى ويرفع من جودة الطعام.

يتم إنتاج مصلى اللبن الجاف منزوع المعادن من مصلى اللبن الخام السائل عن طريق التنقية والتكثيف والتبلور وإزالة الماء بواسطة مجفف الرش. مصلى اللبن الجاف مخصص للاستهلاك البشري وإنتاج حليب الأطفال.

يستخدم مصلى اللبن الجاف منزوع المعادن في:

- صناعة الألبان - إنتاج الزبدة ومنتجات القشدة الحامضة والجبن ومنتجات الخثارة والزبادي والخلطات المكثفة والأجبان السائلة والمشروبات. يحسن القوام والمذاق واللزوجة ويزيد من القيمة الغذائية ويمنح قوامًا كريميًا ويقلل من درجة تجمد مثلجات الأيس كريم.
- صناعة الحلويات - إنتاج الحلويات والشوكولاتة القابلة للدهن والتوابل والحشوات الحلوة.
- صناعة مركزات الأغذية - إنتاج الحساء والحبوب والصلصات.
- صناعة المعجنات والمعكرونة. يوفر مصلى اللبن الجاف منزوع المعادن تجانس العجين ويحسن الطعم وتوزيع الدهون في العجين.
- صناعة اللحوم - تستخدم لزيادة لزوجة اللحوم ولإضافة النكهة لمنتجات اللحوم الجاهزة.
- صناعة التخمير - تُستخدم باعتبارها إنزيمًا نشطًا في إنتاج شراب التخمير.



