

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халыаль» в соответствии с нормами Шариата

№ п/п	Наименование продукции
1.	СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока». Общие технические условия - масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира от 72,5 до 82,4%
<i>Состав: нормализованные пастеризованные сливки</i>	
2.	СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока». Общие технические условия - масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира от 60,0% до 85,0% включительно
<i>Состав: нормализованные пастеризованные сливки</i>	
3.	ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами». Технические условия - масло сливочное «Шоколадное» массовой долей жира 62,0% и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5%
<i>Состав: нормализованные пастеризованные сливки, сахар-песок, какао-порошок, ароматизатор "ванилин"</i>	
4.	ТУ ВУ 600013875.001-2008 Сыры Воложинские. Технические условия - сыр «Воложинский Элит» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
5.	ТУ ВУ 600013875.001-2008 Сыры Воложинские. Технические условия - сыр «Воложинский премиум» с массовой долей жира в сухом веществе 45% - сыр «Воложинский Экстра» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
6.	ТУ ВУ 600077963.003-2008 Сыры твёрдые. Технические условия - сыр «Альпенберг Альт» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
7.	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твёрдые. Технические условия - сыр «Старый Амстердам» массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
8.	ТУ ВУ 600013875.004-2008 Сыр «Визенланд с черемшой». Технические условия - сыр «Визенланд с черемшой» массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, наполнитель - черемша резанная. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
9.	ТУ ВУ 600013875.005-2008 Сыры «Альпенталь с пажитником». Технические условия

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халыаль» в соответствии с нормами Шариата

	- сыр «Альпенталь с пажитником» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, семена "Пажитника". Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>
10.	ТУ ВУ 190510058.001-2010 Сыры «Панские». Технические условия - сыр «Панский» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>
11.	ТУ ВУ 101339003.002-2011 Сыр «Белорусское золото». Технические условия - сыр «Белорусское золото» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%
	<i>Состав: Нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>
12.	ТУ ВУ 600077963.009-2012 Сыры «Смачные». Технические условия - сыр «Смачный» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор " Топленое молоко" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>
13.	ТУ ВУ 600077963.015-2014 Сыр «Голландский молодой». Технические условия - сыр «Голландский молодой» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>
14.	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвёрдые. Технические условия - сыр «Альпийский экстра» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Белорусская Трапеза» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Белорусский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Белорусский смак» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Воложинский премиум» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Граф Монте Густо» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Графство Гулливера» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Грюмо» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Гурменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Королевский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Крымский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Олимпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халыаль» в соответствии с нормами Шариата

	<ul style="list-style-type: none"> - сыр «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Российский молодой» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Российский элит» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Славянский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Сливочный вкус» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Сметанковый» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Старая Прага» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Сырный Король» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Тильзитер сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Триумф» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Триумф Гулливера» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Фермерский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр «Храброе сердце» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%
	<p><i>Состав: Нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
15.	<p>ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвёрдые. Технические условия</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр «Грюмо» с пажитником с массовой долей жира в сухом веществе 45%; - сыр «Триумф Гулливера» с пажитником с массовой долей жира в сухом веществе 45%
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, семена пажитника. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
16.	<p>ТУ ВУ 600077963.016-2014 Сыр «Альпийский экстра». Технические условия</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр «Альпийский экстра» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%.
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
17.	<p>ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвёрдые. Технические условия</p> <p>Сыры со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр «Альпийский экстра» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Белорусская Трапеза» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Белорусский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Белорусский смак» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Воложинский премиум» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Голландский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Граф Монте Густо» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халяль» в соответствии с нормами Шариата

	<ul style="list-style-type: none"> - сыр «Графство Гулливера» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Грюмо» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Гурменталь» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Королевский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Крымский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Олимпийский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Российский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Российский молодой» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Российский элит» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Славянский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Сливочный» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Сливочный вкус» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Сметанковый» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Старая Прага» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Сырный Король» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Тильзитер» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Тильзитер сливочный» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Триумф» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Триумф Гулливера» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Фермерский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр «Храброе сердце» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
18.	<p>ТУ ВУ 690253379.082-2015 Сыры «Парма». Технические условия</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр твёрдый «Парма» массовая доля жира в сухом веществе 45%
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
19.	<p>ТУ 10.51.40-004-04067107-2018 Сыры твёрдые. Технические условия.</p> <p>Сыры твёрдые с массовой долей жира в сухом веществе 40%. Ассортимент из 16 наименований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр «Грано-падано лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Пармезан лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Пармезан Бел лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Белорусский элит лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Босфорт лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Скиф лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%

**Список сертифицируемой продукции Воложинского
производственного участка ОАО «Минский молочный завод
№ 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной
сертификации «Халяль» в соответствии с нормами Шариата**

	<ul style="list-style-type: none"> - сыр «Старый Роттердам лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Балтис Джугас лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Регатто лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Меркурий лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Франц лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Дон Джорджио лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Аль Капоне лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Эльбрус лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Парнис лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40% - сыр «Ойберг лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%.
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
20.	<p>ТУ 10.51.40-003-04067107-2018 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыры полутвёрдые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр полутвёрдый «Беларусьлэнд» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белоозерский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белорусский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белорусский смак» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белорусский юниор» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Гостовый» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Гурменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Калач» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Королевский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Крымский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Кумир» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Лео гранд Парадиз» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Олимпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Российский элит» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Славянский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Солнечный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Триумф» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Утренний» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Фермерский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Финист» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
21.	<p>ТУ 10.51.40-003-04067107-2018 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыры полутвёрдые с ароматом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр полутвёрдый «Беларусьлэнд» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белоозерский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;

	<ul style="list-style-type: none"> - сыр полутвёрдый «Белорусский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белорусский вкус» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Белорусский юниор» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Гостовый» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Гурменталь» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Калач» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Королевский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Крымский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Кумир» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Легкий» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Лео гранд Парадиз» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Олимпийский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Российский элит» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Славянский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Солнечный» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Тильзитер» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Триумф» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Утренний» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Фермерский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Финист» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; - сыр полутвёрдый «Царский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Топленое молоко" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i></p>
22.	<p>ТУ 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвёрдые. Технические условия</p> <ul style="list-style-type: none"> - сыр полутвёрдый «Князь Игорь» со вкусом топленого молока массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%. - сыр полутвёрдый «Граф Монте-Кристо» со вкусом топленого молока массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халяль» в соответствии с нормами Шариата

<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Топленое молоко" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
23.	ТУ 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «Александр Невский» массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%.
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
24.	ТУ 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «Дон Чизар» со вкусом сгущенного молока массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Сгущенное молоко"(ароматические вещества, натуральные ароматические вещества), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
25.	ТУ 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «Снежная Королева» со вкусом пломбира массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Пломбир"(ароматические вещества, ароматические препараты, натуральные ароматические препараты), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
26.	ТУ 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр «Выдержанный» массовая доля жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
27.	ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «МОНАСТЫРСКАЯ ТРАПЕЗА» с пажитником. Массовая доля жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, наполнитель- семена пажитника. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
28.	ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ» со вкусом шампанского. Массовая доля жира в сухом веществе 45%

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халыаль» в соответствии с нормами Шариата

<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Шампанское"(ароматические вещества), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
29.	ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «ЦАРЬ РОССИЙСКИЙ» со вкусом сливок. Массовая доля жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Сливки" (ароматические вещества), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
30.	ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр полутвёрдый «ПЁТР ПЕРВЫЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%. Сыр полутвёрдый «РОССИЙСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50% Сыр полутвёрдый «СМЕТАНКОВЫЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%. Сыр полутвёрдый «ТИЛЬЗИТЕР СЛИВОЧНЫЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
31.	ТУ 10.51.40-004-68226299-2018 Сыр для плавления «Кальята». Технические условия - сыр для плавления «Кальята» обезжиренный; - сыр для плавления «Кальята» с массовой долей жира в сухом веществе 20,0%, 30,0%, 40,0%, 42,0%, 43,0%, 45,0%, 47,0%, 48,0%, 50,0%, 55,0%; - сыр для плавления «Кальята» солёный» обезжиренный; - сыр для плавления «Кальята» солёный» с массовой долей жира в сухом веществе 20,0%, 30,0%, 40,0%, 42,0%, 43,0%, 45,0%, 47,0%, 48,0%, 50,0%, 55,0%
<i>Состав: обезжиренное пастеризованное молоко. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция</i>	
32.	ТУ ВУ 691312046.003-2011 Сыры «Пармезан деЛюкс». Технические условия Сыр «Пармезан деЛюкс» массовая доля жира в сухом веществе 40,0% 45,0%, 48,0%, 50,0%
<i>Состав: Нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
33.	ТУ ВУ 600077963.041-2021 Сыр «Мааздам ле Гранд». Технические условия Сыр «Мааздам ле Гранд» массовая доля жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: Нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.)</i>	
34.	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр «Золотой теремок» со вкусом сгущенного молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халыаль» в соответствии с нормами Шариата

<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой «Сгущенное молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
35.	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр «Зимняя кадриль» с ароматом пломбира с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой «Пломбир» (ароматические вещества, ароматические препараты, натуральные ароматические препараты), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
36.	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр «Изумрудный замок» с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр «Королевская печать» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
37.	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр «Феодал» с насыщенным вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
38.	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыр. Технические условия Сыр «Царский указ» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	
39.	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыр. Технические условия Сыр «Академия вкуса» с пажитником с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, семена пажитника. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата микробного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235</i>	

Список сертифицируемой продукции Воложинского производственного участка ОАО «Минский молочный завод № 1», удовлетворяющей требованиям системы добровольной сертификации «Халяль» в соответствии с нормами Шариата

40.	СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия - молоко сухое обезжиренное сорт «Стандарт» - молоко сухое обезжиренное сорт «Экстра»
<i>Состав: пастеризованное обезжиренное молоко</i>	
41.	ТУ ВУ 100098867.275-2011 Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое - молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое
<i>Состав: пастеризованное обезжиренное молоко</i>	
42.	ТУ ВУ 100098867.240-2009 Продукт молочный сухой. Технические условия - продукт молочный сухой. Массовая доля жира 1,0% - продукт молочный сухой. Массовая доля жира 1,5%
<i>Состав: молоко обезжиренное пастеризованное, пахта</i>	
43.	ТУ ВУ 100098867.219-2007 Сыворотка сухая деминерализованная. Технические условия - сыворотка молочная сухая деминерализованная СД-40
<i>Состав: сыворотка подсырная пастеризованная</i>	
44.	СТБ 2219-2017 Сыворотка молочная сухая. Общие технические условия - сухая молочная подсырная сыворотка
<i>Состав: сыворотка молочная подсырная пастеризованная</i>	
45.	ТУ ВУ 100098867.387-2015 Сыворотка молочная нанофильтрованная. Технические условия - сыворотка молочная нанофильтрованная
<i>Состав: сыворотка молочная подсырная пастеризованная</i>	
46.	ТУ РБ 100098867.119-2001 Сыворотка молочная. Технические условия - сыворотка молочная подсырная - сыворотка молочная подсырная сепарированная - сыворотка молочная подсырная соленая
<i>Состав: сыворотка молочная подсырная пастеризованная</i>	
47.	ТУ РБ 100098867.164-2004 Пахта. Технические условия - пахта
<i>Состав: пахта</i>	
48.	ТУ РБ 100098867.121-2007 Молоко сгущённое и концентрированное. Технические условия - молоко обезжиренное концентрированное массовой долей сухих веществ 20%
<i>Состав: молоко обезжиренное пастеризованное</i>	
49.	ТУ РБ 100098867.221-2007 Молоко пастеризованное для переработки. Технические условия Молоко цельное пастеризованное для промышленной переработки, массовая доля жира от 2,8% до 9,0% включительно
<i>Состав: молоко цельное пастеризованное</i>	
50.	СТБ 2277-2016 Сливки-сырьё. Технические условия - сливки пастеризованные
<i>Состав: сливки-сырьё, подвергнутые пастеризации</i>	
51.	ТУ РБ 100098867.133-2002 Молоко обезжиренное пастеризованное. Технические условия - молоко обезжиренное пастеризованное
<i>Состав: молоко обезжиренное пастеризованное</i>	
52.	СТБ 2263-2016 Молоко обезжиренное-сырьё. Технические условия - молоко обезжиренное-сырьё пастеризованное
<i>Состав: молоко обезжиренное пастеризованное</i>	