

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, состав продукции
1	<p>ТУ ВУ 600013875.001-2008 Сыры Воложинские Технические условия  Сыр «Воложинский Элит» с массовой долей жира в сухом веществе 45%;  сыр «Воложинский премиум» с массовой долей жира в сухом веществе 45%;  сыр «Воложинский Экстра» с массовой долей жира в сухом веществе 45%</p>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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>	
2	<p>ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыр Технические условия  Сыр «Российский классический». Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%</p>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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>	
3	<p>ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия  Сыр «Альпенберг альт» с массовой долей жира в сухом веществе 45%</p>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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>	
4	<p>ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия  Сыр «Старый Амстердам» массовой долей жира в сухом веществе 45%</p>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц – 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>	
5	<p>ТУ ВУ 600013875.004-2008 Сыр «Визенланд с черемшой» Технические условия  Сыр «Визенланд с черемшой» массовой долей жира в сухом веществе 45%</p>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, наполнитель - черемша резанная. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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>	
6	<p>ТУ ВУ 600013875.005-2008 Сыры «Альпенталь с пажитником» Технические условия  Сыр «Альпенталь с пажитником» с массовой долей жира в сухом веществе 45%</p>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, семена "Пажитника". Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор</i></p>	

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

№ п/п	Наименование продукции, состав продукции
	<i>кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>
7	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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Топленое молоко" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения 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 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. 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%; 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%;

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, состав продукции
	<p>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>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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>
12	<p>ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия  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>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, семена пажитника. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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>
13	<p>ТУ ВУ 600077963.016-2014 Сыр «Альпийский экстра» Технические условия  Сыр «Альпийский экстра» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%.</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц 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>
14	<p>ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия  Сыры со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%:  - 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%;  - сыр «Графство Гулливера» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</p>

**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, состав продукции
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сыр «Грюмо» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Гурменталь» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Королевский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Крымский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Олимпийский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Российский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Российский молодой» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Российский элит» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Славянский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Сливочный» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Сливочный вкус» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Сметанковый» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Старая Прага» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Сырный Король» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Тильзитер» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Тильзитер сливочный» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Триумф» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Триумф Гулливера» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Фермерский» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр «Храброе сердце» со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%</li> </ul>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 690253379.082-2015 Сыры «Парма» Технические условия Сыр твердый «Парма» массовая доля жира в сухом веществе 45%</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-004-04067107-2018 Сыры твердые Технические условия. Сыры твердые с массовой долей жира в сухом веществе 40%. Ассортимент из 16 наименований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сыр «Грано-падано лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Пармезан лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Пармезан Бел лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Белорусский элит лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Босфорт лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Скиф лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Старый Роттердам лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Балтис Джугас лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Регатто лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> </ul>

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

№ п/п	Наименование продукции, состав продукции
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сыр «Меркурий лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Франц лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Дон Джорджио лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Аль Капоне лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Эльбрус лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Парнис лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%</li> <li>- сыр «Ойберг лайт», с массовой долей жира в сухом веществе 40%.</li> </ul>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, липаза телячьего, 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 10.51.40-003-04067107-2018 Сыры полутвердые Технические условия Сыры полутвердые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сыр полутвердый «Беларусьлэнд» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белоозерский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белорусский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белорусский смак» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белорусский юниор» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Гостовый» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Гурменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Калач» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Королевский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Крымский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Кумир» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Лео гранд Парадиз» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Олимпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Российский элит» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Славянский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Солнечный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Триумф» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Утренний» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Фермерский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Финист» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 45%, 50%</li> </ul>
<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-003-04067107-2018 Сыры полутвердые Технические условия Сыры полутвердые с ароматом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сыр полутвердый «Беларусьлэнд» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белоозерский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белорусский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> </ul>

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

№ п/п	Наименование продукции, состав продукции
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сыр полутвердый «Белорусский smak» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Белорусский юниор» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Гостовый» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Гурменталь» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Калач» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Королевский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Крымский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Кумир» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Легкий» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Лео гранд Парадиз» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Олимпийский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Российский элит» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Славянский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Солнечный» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Тильзитер» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Триумф» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Утренний» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Фермерский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Финист» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%;</li> <li>- сыр полутвердый «Царский» с ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%</li> </ul>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Топленое молоко" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвердые Технические условия  Сыр полутвердый «Князь Игорь» со вкусом топленого молока массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%;  сыр полутвердый «Граф Монте-Кристо» со вкусом топленого молока массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%</p>

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, состав продукции
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Топленое молоко" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «Александр Невский» массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%.</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «Дон Чизар» со вкусом сгущенного молока массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Сгущенное молоко"(ароматические вещества, натуральные ароматические вещества), ферментный препарат животного происхождения 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 полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «Снежная Королева» со вкусом пломбира массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Пломбир"(ароматические вещества, ароматические препараты, натуральные ароматические препараты), ферментный препарат животного происхождения 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>
23	<p>ТУ 10.51.40-002-32974011-2019 Сыры полутвердые Технические условия Сыр «Выдержанный» массовая доля жира в сухом веществе 45%</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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>
24	<p>ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «МОНАСТЫРСКАЯ ТРАПЕЗА» с пажитником. Массовая доля жира в сухом веществе 45%</p>
	<p><i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, наполнитель- семена пажитника. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор</i></p>

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, состав продукции
	<i>кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>
25	ТУ 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ» со вкусом шампанского. 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Шампанское"(ароматические вещества), ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-012-32070607-2020 Сыры полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой "Сливки" (ароматические вещества), ферментный препарат животного происхождения 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 полутвердые Технические условия Сыр полутвердый «ПЁТР ПЕРВЫЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%; сыр полутвердый «РОССИЙСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%; сыр полутвердый «СМЕТАНКОВЫЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 50%; сыр полутвердый «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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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 10.51.40-004-68226299-2018 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 соленый» обезжиренный; - сыр для плавления «Кальята» соленый» 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, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция.</i>
29	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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, липаза ягнят, 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 ВУ 600077963.041-2021 Сыр «Мааздам ле Гранд» Технические условия



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, состав продукции
	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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, добавки комплексной пищевой «КРАСИТЕЛЬ ИСТЕЛАТОН. 6203.01 АННАТО WS 01» (вода, регулятор кислотности – гидроксид калия E525, краситель – норбиксин E160b.).</i>
31	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% <i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой «Сгущенное молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества), ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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>
32	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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой «Пломбир» (ароматические вещества, ароматические препараты, натуральные ароматические препараты), ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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>
34	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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция,</i>

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, состав продукции
	<i>ароматизатор «Топленое молоко» (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр «Королевский трюфель» с грибами трюфель с массовой долей жира в сухом веществе 45%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, гриб трюфель нарезанный консервированный стерилизованный Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц – 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 ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр «Гурменталь с лисичками и жареным луком» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль, грибы сушеные (лисички), лук обжаренный в масле. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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 ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр «Ойберг лайт» массовая доля жира в сухом веществе 40%
	<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко, соль. Изготовлен с использованием бактериального концентрата термофильных и мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - лизоцим, ферментный препарат животного происхождения липаза, 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>
40	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр «Фермерский» со вкусом сливок 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Сливки" (ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, термически изготовленные ароматизаторы, подготовленные ароматизаторы), ферментный препарат животного происхождения 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 «Халыаль» в соответствии с нормами Шариата

№ п/п	Наименование продукции, состав продукции
41	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыр Технические условия Сыр «Чезаре Голд» со вкусом бисквита 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор пищевой «Бисквит» (ароматизирующее вещество), ферментный препарат животного происхождения на основе белка куриных яиц - 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>	
42	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; сыр «Сметанковый» 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 животного происхождения, пищевых добавок: уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения 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>	
43	СТБ 1858-2022 Молоко сухое. Общие технические условия Молоко сухое частично обезжиренное с массовой долей жира более 1,5 %, но менее 26 % сорт «Стандарт»; молоко сухое цельное с массовой долей жира не менее 26 % и не более 41,9 % сорт «Стандарт»
<i>Состав: нормализованное пастеризованное молоко</i>	
44	СТБ 1858-2022 Молоко сухое. Общие технические условия Молоко сухое обезжиренное сорт «Стандарт»; молоко сухое обезжиренное сорт «Экстра»;
<i>Состав: пастеризованное обезжиренное молоко</i>	
45	ТУ ВУ 100098867.275-2011 Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое
<i>Состав: пастеризованное обезжиренное молоко</i>	
46	ТУ ВУ 100098867.219-2007 Сыворотка сухая деминерализованная Технические условия Сыворотка молочная сухая деминерализованная СД-40
<i>Состав: сыворотка молочная подсырная пастеризованная</i>	
47	СТБ 2219-2017 Сыворотка молочная сухая Общие технические условия Сухая молочная подсырная сыворотка
<i>Состав: сыворотка молочная подсырная пастеризованная</i>	
48	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, соль пищевая поваренная</i>	
49	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>	
50	ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами» Технические условия Масло сливочное «Шоколадное» массовой долей жира 62% и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5%
<i>Состав: нормализованные пастеризованные сливки, сахар-песок, какао-порошок, ароматизатор (ванилин)</i>	