

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
1	ТУ ВУ 600013875.005-2008 Сыры «Альпенталь с пажитником». Технические условия Сыр "Альпенталь с пажитником" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, семена пажитника, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
2	ТУ ВУ 101339003.002-2011 Сыры «Белорусское золото». Технические условия Сыр "Белорусское золото" выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
3	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр "Королевская печать" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения из желудков телят (химозин, пепсин), бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
4	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: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко», молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
5	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр "Изумрудный замок" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения из желудков телят (химозин, пепсин), бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
6	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: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Сгущенное молоко», молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
7	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр «Зимняя кадрили» с ароматом пломбира с массовой долей жира в сухом веществе 45%

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

<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Пломбир», молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
8	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр "Царский указ" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко», молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
9	ТУ 10.51.40-001-18619941-2020 Сыры. Технические условия Сыр "Академия вкуса" с пажитником с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, семена пажитника. уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
10	ТУ ВУ 600077963.009-2012 Сыры «Смачные». Технические условия Сыр "Смачный" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор "Топленое молоко", молокосвёртывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
11	ТУ ВУ 600013875.001-2008 Сыры «Воложинские». Технические условия Сыр "Воложинский Элит" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска термофильно-мезофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
12	ТУ ВУ 190510058.001-2010 Сыры «Панские». Технические условия Сыр "Панский" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска термофильно-мезофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
13	ТУ ВУ 690253379.082-2015 Сыры «Парма». Технические условия Сыр твердый "Парма" массовая доля жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов,</i>	

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

<i>ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
14	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр "Старый Амстердам" массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), ферментный препарат животного происхождения липаза, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
15	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр "Альпенберг альт" массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения липаза, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска термофильно-мезофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
16	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр "Ойберг лайт" массовой долей жира в сухом веществе 40%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), ферментный препарат животного происхождения липаза, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
17	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр «Выдержанный» массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска термофильно-мезофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
18	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия Сыр "Пармезан деЛюкс" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения липаза, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска термофильно-мезофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
19	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%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, семена пажитника, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, 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

20	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: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, грибы сушеные (лисички), лук жареный нарезанный, молокосвёртывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
21	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр «Королевский трюфель» с грибами трюфель с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, гриб трюфель нарезанный консервированный стерилизованный, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
22	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр "Фермерский" со вкусом сливок с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Сливки», молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
23	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр "Старая Прага" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр "Графство Гулливера" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр "Храброе сердце" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр "Граф Монте Густо" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр "Крымский" со вкусом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, ароматизатор «Топленое молоко», молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
24	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр "Российский элит" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения из желудков телят (химозин, пепсин), бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
25	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвердые. Технические условия Сыр "Сметанковый" с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр "Тильзитер" с массовой долей жира в сухом веществе 45% Сыр "Сливочный" с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат</i>	

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

<i>животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
26	ТУ ВУ 100098867.167-2024 Сыры и массы сырные для плавления. Технические условия Масса сырная для плавления с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц).</i>	
27	ТУ ВУ 100098867.167-2024 Сыры и массы сырные для плавления. Технические условия Сыр для плавления с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц).</i>	
28	ТУ ВУ 600077963.042-2021 Полуфабрикат сырный сборный. Технические условия Полуфабрикат сырный сборный
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности – гидроксид калия, краситель – норбиксин E160b).</i>	
29	СТБ 2219-2017 Сыворожка молочная сухая. Общие технические условия Сыворожка сухая молочная подсырная
<i>Состав: сыворожка молочная подсырная.</i>	
30	ТУ ВУ 100098867.219-2007 Сыворожка молочная сухая деминерализованная. Технические условия Сыворожка молочная сухая деминерализованная СД-40
<i>Состав: сыворожка молочная подсырная.</i>	
31	СТБ 1858-2022 Молоко сухое. Общие технические условия Молоко сухое обезжиренное сорта "Стандарт"
<i>Состав: молоко пастеризованное обезжиренное.</i>	
32	ТУ ВУ 100098867.275-2011 Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое. Технические условия Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое
<i>Состав: молоко пастеризованное обезжиренное.</i>	
33	ТУ ВУ 100058367.088-2024 Сыворожка подсырная концентрированная. Технические условия Сыворожка подсырная концентрированная
<i>Состав: сыворожка молочная подсырная.</i>	
34	СТБ 2263-2016 Молоко обезжиренное-сырьё. Технические условия Молоко-сырьё обезжиренное пастеризованное
<i>Состав: молоко пастеризованное обезжиренное.</i>	
35	СТБ 2277-2016 Сливки-сырьё. Технические условия Сливки-сырьё пастеризованные
<i>Состав: сливки пастеризованные.</i>	
36	ТУ ВУ 100098867.356-2014 Сливки из молочной сыворожки. Технические условия Сливки из подсырной молочной сыворожки пастеризованные
<i>Состав: сливки из сыворожки молочной подсырной пастеризованные.</i>	
37	ТУ ВУ 100098867.387-2015 Сыворожка молочная нанофильтрованная. Технические условия Сыворожка молочная нанофильтрованная
<i>Состав: сыворожка молочная подсырная.</i>	
38	ТУ РБ 100098867.119-2001 Сыворожка молочная. Технические условия Сыворожка молочная

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

<i>Состав: сыворотка молочная подсырная.</i>	
39	ТУ ВУ 600013875.003-2008 Сыры твёрдые и сверхтвёрдые. Технические условия Сыр "Алиетт" массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, молокосвёртывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин (консервант E211), бактериальная закваска термофильно-мезофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц), добавка комплексная пищевая (регулятор кислотности гидроксид калия, краситель норбиксин E160b). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	
40	ТУ ВУ 600077963.014-2014 Сыры полутвёрдые. Технические условия Сыр "Континенталь" с Тартуфатой с массовой долей жира в сухом веществе 45%
<i>Состав: молоко нормализованное пастеризованное, соль, уплотнитель – хлорид кальция, консервированная продукция «Тартуфата, смесь грибов, чёрных оливок и летнего трюфеля» (шампиньоны, чёрные оливки, летний трюфель, ароматизатор белого трюфеля, соль), молокосвёртывающий ферментный препарат животного происхождения химозин, пепсин, бактериальная закваска мезофильно-термофильных культур молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (из белка куриных яиц). Поверхность сыра обработана консервантом E235.</i>	