



Всем известно, что молоко и молочная продукция – это неотъемлемая часть рациона практически каждого человека.

Говорить о полезности молока и кисломолочных продуктов не приходится: от его употребления человек становится жизнерадостным, наполненным силой и здоровьем.

О том, как мы этому способствуем, хотим представить в нашей презентации





# ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНОКИСЛЫХ ПРОДУКТОВ МОЛОЧНОГО ЦЕХА ПОСЕЛКА ЕРУДА СЕВЕРО – ЕНИСЕЙСКОГО РАЙОНА ООО «ПАРТНЕРЫ КРАСНОЯРСК»



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ



- 1. Стерилизация  
двух линий и танков*
- 2. Ополаскивание водой*
- 3. Нагрев паром до 70  
градусов*
- 4. Повторное ополаскивание*





Наполнение водой  
емкости для  
составления смеси  
и нагрев ее  
до 50 градусов





В предварительно  
включенный варочный  
котел загрузка  
сливочного масла,  
топление масла





Подача сухого молока  
через диспергатор  
в емкость составления смеси

Циркуляция молока  
с водой в емкости  
составления смеси



Подача  
топленного масла  
на диспергатор  
в емкость составления смеси





Подача готовой смеси  
в расширительный бак



Подача готовой смеси  
с расширительного бака  
через пастеризатор и гомогенизатор  
в танк готовой продукции







Добавление в готовую  
смесь  
заквасочных культур



Сквашивание  
готовой смеси  
в течение 12 часов  
в танке

**DALTON**  
BIOTECNOLOGIE

**EAC**

**STARTER SM-1**  
Lyophilized bacterial starter cultures  
Бактериальные лиофилизированные заквасочные культуры

DOSAGE / АКТИВНОСТЬ:  
STRAIN / N ПОТАЦ, ВАРИАНТ

LOT / ПАРТИЯ:  
DATE OF PRODUCTION / ДАТА ПРОИЗВОДСТВА

EXPIRY / СРОК ГОДНОСТИ:  
if stored at / при температуре хранения

Net weight, g / вес нетто:  
Предназначено для производства

Не для продажи в России  
Via Italia, 87 - 65010 Spoltore

Tollera la temperatura ambiente  
Per lunghi periodi conservare  
Dalton Biotecnologie  
Via Italia, 87 - 65010 Spoltore

**DALTON**  
BIOTECNOLOGIE

**EAC**

**STARTER KEFIR**

Lyophilized bacterial starter cultures  
Бактериальные лиофилизированные заквасочные культуры

DOSAGE / АКТИВНОСТЬ:

STRAIN / N ПОТАЦ, ВАРИАНТ

LOT / ПАРТИЯ:  
DATE OF PRODUCTION / ДАТА ПРОИЗВОДСТВА

EXPIRY / СРОК ГОДНОСТИ:  
if stored at / при температуре хранения

Net weight, g / вес нетто:  
Предназначено для производства

Не для продажи в России  
Via Italia, 87 - 65010 Spoltore

Tollera la temperatura ambiente  
Per lunghi periodi conservare  
Dalton Biotecnologie  
Via Italia, 87 - 65010 Spoltore

**DALTON**  
BIOTECNOLOGIE

**EAC**

**STARTER**  
Bacterial lyophilized starter cultures for direct inoculation

Manufacturer / Изготовитель: \* YO  
Address of manufacturer / Адрес изготовителя: \* «Dalton Biotecnologie S.r.l.»  
Country of origin / Страна происхождения: \* Italia, Угалия \*  
Address of importer / Адрес импортера: \* 197022 Российская Федерация, город Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литер К, помещение 11 А, 124\*

DOSAGE / АКТИВНОСТЬ:

STRAIN / N ПОТАЦ, ВАРИАНТ

DATE OF PRODUCTION / ДАТА ПРОИЗВОДСТВА

LOT / ПАРТИЯ:

Terms of Storage and Expiry / Условия хранения и срок годности:  
Допускается хранение и перевозка при комнатной температуре

if stored at / при температуре хранения +4°C: 08/2019  
if stored at / при температуре хранения -18°C: 08/2020

Net weight / вес нетто: 45 gr./r.  
Gross weight / Вес брутто: 50 gr./r.

Предназначено для производства пищевых продуктов  
NOT FOR RETAIL / НЕ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ



CHOLEY YERKEL  
KOSHER LEHABRAH  
מִטְבֵּחַ טָהוֹר





СЛИВ  
ГОТОВОГО ПРОДУКТА  
В ТАРУ





# Транспортировка продукции на предприятия питания





Молочная продукция нашего молочного цеха отличается своим бесподобным вкусом и разнообразием



Выработка молочной продукции в неделю

составляет:

- молока - 4т.
- йогурта - 2т.
- кефира -1т.
- сметаны -1,5т.



Йогурт  
представлен  
в ассортименте



Молочный цех  
предлагает продукцию  
своего производства  
не только на розлив  
в стаканах,  
но и в удобных пакетах  
емкостью 0,250 мл.







Наша кисломолочная продукция идеально подходит для людей, придерживающихся правильного питания, так как содержит оптимальный процент жирности и не содержит вредных для здоровья добавок



Спасибо за внимание!

МАСТЕР  
МОЛОЧНОГО ЦЕХА  
АБУБАКИРОВА Р.Н

