



*КОМБИНИРОВАННЫЕ МОЛОЧНО-
РАСТИТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ*

ОБЩАЯ АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНЫХ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

Молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть *более чем 50 процентов*, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - *более чем 40 процентов*



ОБЩАЯ АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНЫХ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ



Молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его *массовой доли не более чем 50 процентов* от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта *не менее чем 20 процентов*

ОБЩАЯ АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНЫХ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

Немолочные компоненты - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные изделия и мясные изделия; морепродукты; мед, овощи, орехи, фрукты; яйца; джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия; кофе, чай; ликер, ром; сахар, соль, специи; другие пищевые продукты; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения)



ОБЩАЯ АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОЧНЫХ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

- **Молочный [молочосодержащий] продукт с фруктами [с овощами]:** Молочный [молочосодержащий] продукт, изготавливаемый с использованием фруктов и продуктов их переработки [овощей и продуктов их переработки].
- **Молочный [молочосодержащий] продукт с кофе [с шоколадом, яичный, яично-белковый, яично-желтковый, крем-брюле, с цикорием, с медом, с орехами, с арахисом, чайный, с вином, с коньяком, с ликером, с ромом]:** Молочный [молочосодержащий] продукт, изготавливаемый с использованием кофе [шоколада или какао-порошка, куриных яиц, куриных яичных белков, яичных желтков, сиропа крем-брюле, цикория, меда, орехов-пralине, арахиса-пralине, чая, вина, коньяка, ликера, рома].
- **Молочный [молочосодержащий] продукт с грибами [с крабами, с креветками]:** Молочный [молочосодержащий] продукт, изготавливаемый с использованием грибов [мяса крабов, креветок].



АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБИНИРОВАННЫХ ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ



Творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенные из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится ***не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока*** и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие "творожный сыр"

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБИНИРОВАННЫХ ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

- **Творожно-растительный [творожно-жировой] продукт:** Гомогенный, пастообразный или зерненный молочносодержащий продукт, изготавливаемый смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков [животными и/или рыбными жирами], *массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %*, с последующим сквашиванием смеси молочнокислыми стрептококками и удалением части сыворотки.
- **Растительно-творожный [жиротворожный] продукт:** Гомогенный, пастообразный или зерненный молочносодержащий продукт, изготавливаемый смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков [животными и/или рыбными жирами], *массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %*, с последующим сквашиванием смеси молочнокислыми стрептококками и удалением части сыворотки.



АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБИНИРОВАННЫХ ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 процентов

- **Молочно-растительное мороженое:** Мороженое с массовой долей жира не более 6,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %.
- **Сливочно-растительное мороженое:** Мороженое с массовой долей жира от 8,0 до 10,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %.
- **Растительно-молочное мороженое:** Мороженое массовой долей жира не более 6,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %.
- **Растительно-сливочное мороженое:** Мороженое массовой долей жира от 8,0 % до 10,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта - от 51,0 % до 90,0 %.



АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБИНИРОВАННЫХ СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ

Сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

- ***Плавленый сырный продукт*** — пищевой продукт, изготавливаемый по технологии плавленого сыра с использованием немолочного жира и/или белка.
- ***Сырная паста*** — вязкий пищевой продукт, представляющий собой концентрат молочных белков, изготавливаемый из альбуминной массы, с добавлением молочных продуктов. Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, орехов, зелени, фруктов, овощей и продуктов их переработки.
- ***Сырный соус*** — текучий, вязкий молочный продукт, изготавливаемый термомеханической обработкой сыра одного или нескольких наименований в присутствии солей-плавителей

СМЛ "БЕЛОРУССКИЙ МАРГАРИНОВЫЙ ЗАВОД"



МАССА НЕТТО 2 КГ

ПРОДУКТ СЫРНЫЙ
"БЕЛОРУССКИЙ"



Легко и удобно
резать

RU ПРОДУКТ СЫРНЫЙ ПЛАВЛЕННЫЙ «ФЕТАКСА». Массовая доля жира в сухом веществе не менее 60 %. Массовая доля молочного жира в жировой фазе не менее 50 %. Содержит растительный жир. ТУ 9225-009-53130062-06. Состав: сыр рассольный, обезжиренный; молочный жир, заменитель молочного жира, пахта сухая, соль поваренная пищевая, стабилизаторы (E407, E410, E415), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Пищевая ценность (содержание в 100 г): жира – 25 г, белка – 10 г, углеводов – 1,6 г. Энергетическая ценность: 1122 кДж/271 ккал. Хранить при температуре от +2 °С до +8 °С. Дата изготовления: см. на упаковке. Годы дог. см. на упаковке. Масса нетто: 200 г. Импортеры: ООО «Холланд Руссланд», 140126, Россия, Московская обл., Раменский р-н, п. РАОС, д.16, т.: +(495) 777-09-05, ф.: +(495) 777-09-06. Импортер в Республике Беларусь:



МАССА НЕТТО: 200 г



024 043 KZ.7160002

ООО «ТУССОН-ПВООС», 220033, РБ, г. Минск, пр-т Партизанский, 18А, пом. 5Н, т.ф.: +375 17 291-94-14. Импортер в Республике Казахстан: 1. ТОО «Мета-Астана» Республика Казахстан, г. Астана, ул. Ахжол, д. 37, т.ф.: +(7172) 41-46-80. 2. ТОО «Green House Best» Республика Казахстан, 050009, г. Алматы, ул. Курмангазы/Рахмолова, д. 176/82, т.: +(727) 394-39-99.

ВЗГОТ. 28.10.13 21:
ОДЕН ДО 23.03.14 02

KZ «ФЕТАКСА» ІРІМШІК БАЛҚЫТЫЛҒАН

ӨНІМІ. Құрғақ заттағы майдың массалық үлесі кем дегенде 60 %. Май дәуірінде сүт майының көпшілік бөлігі 50 % аспайды. Құрамында өсімдік майы бар. ТУ 9225-009-53130062-06. Құрамы:

тұрғыты ірімшік, құрғақталған сүт майы, сүт май алмастырушы, құрғақ пахта, ас тұзы, трикалцийфосфат (E407, E410, E415), қиықылдың реттеуші лимон қиықылғы, ауыз суы. Тағамдық құндылығы (100 г өнімде): май – 25 г, ақуыл – 10 г, көмірсутегі – 1,6 г. Энергетикалық құндылығы: 1122 кДж/271 ккал. Таза сәлжағы: 200 г. Сақтау температурасы +2 °С ден +8 °С дейін. Даярдалған уақыты оқиғуда көрсетілген. Жұрамдығы мерзімі оқиғуда көрсетілген. Дайындаушы: «Холланд Руссланд» ЖШС, 140126, Ресей, Мәскеу обл., Раменский ауданы, РАОС п. 16 ү., т.: +(495) 777-09-05, ф.: +(495) 777-09-06. Импортер/ауды: 1. «Мета-Астана» ЖШС, Қазақстан Республикасы, Астана қ., Ахжол к-сі, 37 ү., т.ф.: +(7172) 41-46-80. 2. «Green House Best» ЖШС, Қазақстан Республикасы, 050009, Алматы қ., Курмангазы/Рахмолова к-сі, 176/82 ү., т.: +(727) 394-39-99.

0203-06

UA ПРОДУКТ СЫРНИЙ ПЛАВЛЕННЫЙ «ФЕТАКСА».

Масова частка жиру у сухій речовині не менш 60 %. Масова частка молочного жиру в жировій фазі не менш ніж 50 %. Містить

рослинний жир. ТУ 9225-009-53130062-06. Состав: сыр рассольный, обезжиренный; молочный жир, заменитель молочного жира; модифицированный перепериферизованный сыворотка сухая, соль карбонатная, стабилизаторы (E407, E410, E415), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Пищевая ценность (вместе у 100 г): жира – 25 г, белка – 10 г, углеводов – 1,6 г. Энергетическая ценность (вместе у 100 г): 1122 кДж/271 ккал. Без ГМО. Масса нетто: 200 г ± 0 г. М.партії с датою виготовлення, придатний дог. дня на упаковці. Зберігати при температурі від +2 °С до +8 °С. Після відкриття зберігати в холодильнику 3 дні. Виробник: ТОВ «Холланд Руссланд», 140126, Росія, Московська обл., Раменський р-н, с. РАОС, буд. 16, т.: +(495) 777-09-05. Імпортер: ТОВ «Холланд Україна», 04112, Україна, м. Київ, вул. Дегтярницька, буд. 62, т.: +38 (044) 494-33-01, ф.: +38 (044) 494-33-02.

ОТЗОВИК





АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ СГУЩЕННЫХ КОНСЕРВОВ

Молокосодержащие сгущенные консервы с сахаром и наполнителями вырабатываются из смеси пастеризованного сухого молока и растительного масла путем выпаривания части воды и консервирования сахаром с добавлением вкусовых наполнителей.



В настоящее время на рынке в большом ассортименте присутствуют *молокосодержащие молочно-растительные консервы с сахаром*, которые вырабатываются из восстановленного молока, сахара *с добавлением растительного, пальмового, кокосового масел, ароматизаторов и красителей*. Эти продукты имеют вкус, цвет и запах, соответствующие используемым компонентам: диких ягод, рома с изюмом и др.

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ,
массовая доля жира 8,5%.
Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта):
жира – 8,5 г; белков – 7,2 г; углеводов – 58,0 г (в том
числе сахара – 43 г);
Энергетическая ценность (калорийность) – 300 ккал.
Хранить при температуре от 0°С до +10°С
и относительной влажности воздуха не выше 65%.
Срок годности 12 месяцев.
Дата производства указана
на крышке банки в нижнем ряду.
Система менеджмента качества на комбинате
сертифицирована в соответствии с требованиями

ГОСТ Р ИСО 9001-2001



СОЮЗКОНСЕРВ
МОЛОКО

Тел.: 47321 39-37-35

МАССА

МОЛОКО
СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ

Густыня

СОСТАВ ПРОДУКТА:

капсулки из обезжиренного молока, сахара
(сахароза, лактоза), цельного молока, сливочного масла.
Характеристика продукта: вкус и запах – сладкий,
чистый, с выраженным вкусом восстановленного молока. Без
последствия при густоте и запахе, консистенция – однородная
по всей массе; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный
по всей массе. ТУ 9227-022-0041/250-2024

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

продукт пригоден для непосредственного употребления
в пищу, применяется для изготовления кондитерских
изделий.

Номер предприятия-изготовителя см. на крышке:
М 86 ЗАО "Алексеевский молочноконсервный комбинат"
РФ, 306650, Белгородская обл., г. Алексеевка,
ул. Тимирязева, 10.

М 48 ЗАО "Кореновский
молочно-консервный комбинат"
РФ, 353181, Краснодарский край,
г. Кореновск,
ул. Тимашевская, 16.



Продукт молочносодержащий
«Сгущенка с сахаром»,

массовая доля жира 8,5% (в том числе молочного
жира – не более 10% от общего содержания жира).

Состав продукта: обезжиренное молоко, сахар (сахароза, лактоза),
эмульгатор молочного жира, восстановленная сухая молочная сыворотка,
пшеничные добавки "каррагинан", краситель натуральный (β-каротин).

МАССА НЕТТО 370 г

Номер предприятия-изготовителя см. на крышке банки:
М 86 ЗАО "Алексеевский молочноконсервный комбинат"
306650, Россия, Белгородская обл., г. Алексеевка,
ул. Тимирязева, 10. Тел.: (47234) 4-34-10.

М 48 ЗАО "Кореновский молочно-консервный комбинат"
353181, Россия, Краснодарский край, г. Кореновск,
ул. Тимашевская, 16. Тел.: (86142) 3-62-05.

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ СГУЩЕННЫХ КОНСЕРВОВ



АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ СГУЩЕННЫХ КОНСЕРВОВ

Вареное сгущенное молоко комбинированного состава получило название «Сгущенка с сахаром вареная».

Выпускают различные варианты этого продукта:

• Продукт молочно-растительный:

- с м.д.ж. 8,5 %;
- с м.д.ж. 8,5 % и пониженным содержанием сахара;
- с м.д.ж. 4,0 %;
- с м.д.ж. 4,0 % и пониженным содержанием сахара.

• Продукт растительно-молочный:

- с м.д.ж. 8,5 %;
- с м.д.ж. 8,5 % и пониженным содержанием сахара;
- с м.д.ж. 4,0 %;
- с м.д.ж. 4,0 % и пониженным содержанием сахара.

Для производства данных продуктов используют молоко коровье, сливки, молоко обезжиренное, молоко цельное сухое, сливки сухие, молоко сухое обезжиренное, молоко цельное сгущенное с сахаром, молоко нежирное сгущенное с сахаром, масло коровье, масло растительное, сыворотку молочную, сахар-песок, изолят соевых белков, фермент, ванилин, вкусоароматические добавки, патоку крахмальную, воду.



АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБИНИРОВАННЫХ СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Сухие молочные продукты с растительными компонентами

представляют собой порошкообразные пищевые продукты, получаемые высушиванием на распылительных или вальцовых сушилках из нормализованного цельного или обезжиренного молока и пахты с добавлением кукурузного или подсолнечного масла, различных видов гидрогенизированного жира, солодового экстракта.



АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБИНИРОВАННЫХ СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- *Молоко сухое с растительным маслом.* Растительное масло, предварительно подогретое до температуры 55-60 °С, смешивают со сгущенным молоком с массовой долей сухих веществ 43—48 % в емкости с рубашкой и лопастной мешалкой. Смесь перемешивают в течение 25-30 мин, поддерживая температуру продукта 55-60 °С, и направляют на гомогенизацию.
- *Молоко сухое с гидрогенизированным жиром.* Необходимую массу гидрожира нагревают до температуры 61-65 °С и смешивают с подогретым до той же температуры обезжиренным молоком. Массу обезжиренного молока берут из расчета, чтобы в эмульсии массовая доля жира составляла 12-16 %.
- *Молоко сухое с солодовым экстрактом.* Просеивают пшеничную муку, определяют массу и при постоянном помешивании засыпают в емкость, в которую внесена половина расчетного количества воды температурой 25—30 °С.



ОАО «Молкомбинат Утянский»
632470, Россия, Новосибирская область, Доволенский район,
с. Утянка, ул. Центральная, 49, тел. 8 (383) 351-31-31

консервы молочные

МОЛОКО

Сухое цельное

распылительной сушки

ГОСТ Р 52791-2007



ТР ФЗ - 88 от 12.06.2008 г.

Состав: произведено из молока цельного, молока обезжиренного.

Характеристика продукта:
Вкус: свойственный свежему пастеризованному молоку.

Консистенция: мелкий сухой порошок.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Пищевая ценность (содержание в 100 г):
жира - 25,0г
углеводов - 37,5г
массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке - 34%

Рекомендации по приготвлению:
Молоко восстанавливают в кипяченой воде с t 35°-40° С.

Соотношение массы к объему воды 1:10 (2 столовые ложки на стакан воды). Полученное молоко можно непосредственно употреблять или использовать для приготовления молочных блюд и продуктов.

Энергетическая ценность - 476 кКал
КДЕ в 1 г продукта 50 000

Дата производства и упаковки

8 10 10

Масса нетто 25,0 кг

Масса брутто 25,4 кг

№ партии 2 № места 18

Годен до: 8 06 11

Хранить при t от 1 до 10° С
и относительной
влажности
не выше 85%



Банка сметаны подходила к концу,



но Васька всё никак не мог определить:
свежая она или нет....