

МОЗЫРСКИЕ
МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ

MOZYR
DAIRY
PRODUCTS

Republic of Belarus
Gomel region
247760, Mozyr,
Proletarskaya, 114

Наш сайт:
mmp.by



НАША ИСТОРИЯ (History)

Официальную
летопись
«Мозырские
молочные
продукты» ведет с
августа 1944 года

На рынке молочных продуктов
предприятие известно уже более 75 лет.



The company has been known in the dairy
market for more than 75 years.

Государственное
предприятие

«Мозырские
молочные
продукты»

производит около 80
наименований
различных видов
продукции: молоко
различной
жирности,
кисломолочные
продукты, сметана
сливки, творог и
творожные изделия,
масло сливочное,
сухое молоко

mmr.by



TODAY

География поставок

Geography of product deliveries

«Мозырские молочные продукты» экспортно ориентированное предприятие. С 2018 году продукция предприятия поставляется как белорусским покупателям, так и в Российскую Федерацию, Украину, Казахстан, Китай, Турцию, Грузию, Марокко, Узбекистан и Армению

mmp.by



Russia, Ukraine, Kazakhstan, China, Turkey, Georgia, Morocco, Uzbekistan and Armenia



НАША ПРОДУКЦИЯ

Our products

Молоко стерилизованное
1,5%, 2,5%, 3,2 %
вырабатывается из
предварительно
пастеризованного
нормализованного
молока, подвергнутого
гомогенизации и
однократной
стерилизации в потоке.

Такая

высокотемпературная
обработка молока
способствует сохранению
всех качеств свежего
молока на длительный
период и препятствует его
скисанию. Срок годности
молока – 9 месяцев

Молоко питьевое стерилизованное



Sterilized drinking milk of 1.5%, 2.5%, and 3.2% fat content is produced from pre-pasteurized standardized milk subjected to homogenization and single sterilization.

Such high-temperature processing of milk helps to kill microbes and spores, preserves all qualities of fresh milk for a long period, and prevents its souring.

Package: Tetra Brick Asceptic packs

Volume: 1 litre

Shelf life at a storage temperature from 0 to 25°C is 9 months.

НАША ПРОДУКЦИЯ

Our products

Молоко пастеризованное
- вырабатывается м.д.ж.
1,6%; 2,5%; 3,3%; 3,8%.
Разливается в упаковку в
Пюр Пак и п/пленку. Срок
годности 15 суток.

Кефир «Мозырский»
м.д.ж. 1,2%, 2,7%, 3,3%,
3,8%. Разливается в
упаковку в Пюр Пак и
п/пленку. Срок годности 10
суток.

Сметана изготавливается
путем сквашивания сливок
и обладает прекрасными
вкусовыми качествами.

Сметана м.д.ж. 12%, 16%,
18%, 20%; 24% выпускается
в п/ пленке по 400г и
стаканах по 180г, 350г,
370г. Срок годности 20/16
суток.



Pasteurized milk “Mozyrskoe” Fat 1,6% , 2,5%, 3,3%, 3,8%;
Packing: Pure-Pack with lid /polyethylene film. Amount of bottle
– 900ml. Expiration date -15 days at a temperature $2\pm 4^{\circ}\text{C}$.

Kefir “Mozyrski”. Fat -1,2%; 2,7%; 3,3%; 3,8%. Packing: Pure-
Pack with lid /polyethylene film . Expiration date -10 days at a
temperature $2\pm 4^{\circ}\text{C}$.

Sour cream “Mozyrskaya”. Fat – 12%, 16%, 18%, 20%; 24%
Packing- polyethylene film - 400g; / plastic cup -180g, 350g,
Expiration date -20/16 days at a temperature $2\pm 4^{\circ}\text{C}$.

НАША ПРОДУКЦИЯ

Our products

Творог вырабатывается на
полностью

автоматизированной линии по
производству рассыпчатого
крупнозернистого творога

DONIDO, оснащённой

компьютерной программой
управления всеми процессами
изготовления продукта и
санитарной обработки всего

входящего в линию

оборудования, что

обеспечивает изготовление
творога элит-класса с

длительным сроком хранения.

Бережно изготовленный

продукт отличается зернистой
структурой и имеет отменный

сочный вкус и аромат

кисломолочного продукта .

Творог упаковывается:

- пакет из лам. барьерной пленки/
мультивак

- по 200г - 450г.

- Срок годности 31 сутки/ 18 суток.

Творог



Cottage cheese is produced on a fully automated line, equipped with a computer program for managing all manufacturing processes and sanitizing all equipment in the line. The product has a granular structure with an excellent sour-milk flavour due to gentle processing without breaking the curd grain. Packaging in a modified gas environment preserves a fresh flavour of the high-quality natural product.

Store at a temperature from 2 to 4°C.

The cottage cheese is packaged as follows:

- in laminated foil. Net weight: 200 – 450g. Shelf life is 31 days.
- in multiply polythene film. Net weight: 200 – 450g. Shelf life is 18 days.
- in Multivac polythene packaging film put into cardboard boxes. Net weight: 0.5kg, 1.0kg, and 15kg. Shelf life is 8 days. Freeze preservation is 6 months.

НАША ПРОДУКЦИЯ

Our products

Для изготовления **творожных десертов** используется творог, полученный методом ультрафильтрации, а специальные фруктовые наполнители придают незабываемый нежный вкус этому лакомству.

Масса нетто 140 и 150г., срок годности 21 сутки.

Йогурт фруктовый м.д.ж.

1,5% и продукт йогуртный м.д.ж. 2,5% имеют

насыщенную вкусовую

палитру и нежнейший аромат

свежих ягод. Масса нетто

150/125г, срок годности 28/10 суток,

Плавленый сыр из

творога - особый вид

молочных продуктов, который

содержит большое количество

кальция и фосфора,

высококачественного

молочного белка.

Масса нетто 150г, срок годности 20 суток.

Творожные продукты, десерты



Curd desserts deserve a special attention. We use easily digested ultrafiltrated curd enriched with milk proteins for their manufacture. Special fruit fillers add an unforgettable delicate taste to these products.

Net weights: 140g, 150g; shelf life: 21 days.

Fruit yoghurt of 1.5% fat content and **Yoghurt product** of 2.5% fat content have a rich flavor and a delicate aroma of fresh berries.

Net weight: 150g; shelf life: 28 days.

Net weight: 250g; shelf life: 10 days.

Processed curd cheese is a special kind of dairy products that contains a large amount of calcium and phosphorus and a high-quality milk protein. The finished product is great for preparing various dishes.

Net weight: 150g; shelf life: 20 days.

НАША ПРОДУКЦИЯ

Our products

Масло "Крестьянское" сладко-сливочное несоленое вырабатывается из сливок, полученных путем сепарирования молока коровьего цельного, подвергнутого высокотемпературной пастеризации и процессу созревания, методом сбивания в маслоизготовителе. Для производства масла используются только натуральные свежеработанные сливки.

Масло фасуется в упаковку по 170г и в маслотару по 20кг.

Масло сладкосливочное несоленое



Unsalted sweet cream butter is produced from cream which is obtained by separating of whole cow milk, undergoing high-temperature pasteurization and ripening process, and churning in the buttermaking machine .

The butter is made only from fresh cream without the addition of vegetable fats.

The butter is packed as follows: - in foil packaging. Net weight 170g, shelf life 35 days, storage temperature +2 to +6°C.

- in monolithic packages. Net weight 20 kg.

- shelf life in monolithic packages at a temperature of -13 to -15°C is 15 months at a relative humidity of not more than 90%.

НАША ПРОДУКЦИЯ

Our products

Сухое молоко получают путем удаления воды способом сгущения и распылительной сушки из пастеризованного обезжиренного или нормализованного коровьего молока. При производстве сухого молока к исходному сырью предъявляются повышенные требования для получения высококачественного сухого молочного продукта. Упаковывается молоко в мешок бумажный с п/вкладышем по 25 кг.



Whole milk powder is obtained by removing water from pasteurized skimmed or natural cow's milk.

In the production of the whole milk powder, we use high quality raw materials to obtain high-quality milk powder. Package: paper bags with polythene liners
Net weight: 25 kg

Shelf life at a storage temperature from 0 to 20°C and relative humidity not more than 85% is 24 months from the date of manufacture

СЕРТИФИКАТЫ Certificate

- На предприятии с 2008года функционирует
 - система менеджмента безопасности на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР) в соответствии с требованиями СТБ 1470-2012;
 - система менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001-2015;
 - система управления охраной труда в соответствии с требованиями СТБ 18001-2009;
 - система правил «Халяль» в соответствии с требованиями ЕС-01:2012, MS 1500:2009, TS OIC/SMPC 1:2011



Автоматизация технологического процесса позволяет специалистам предприятия производить продукты гарантированно высокого качества.

The process of automation allows to produce the products of the guaranteed high quality.

ДОСТИЖЕНИЯ И НАГРАДЫ Achievements and rewards

На рынке молочных
продуктов
предприятие известно
уже более 75 лет.
Продукция предприятия
многократно отмечена
наградами различных
конкурсов качества.

The company has been
known in the dairy market
for more than 75 years.
The company's products
are multiple award-
winning of various quality
competitions.





Государственное предприятие
«МОЗЫРСКИЕ МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ»

MOZYR DAIRY PRODUCTS

Republic of Belarus Gomel region
247760, Mozyr, Proletarskaya, 114

mmp.by

здоровье людей - наша забота!