

Сухие молочные
продукты

Dry milk
products

КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ

PRODUCTS
CATALOGUE

milkavita

ОАО «Милкавита» — одно из крупнейших предприятий по переработке молока в Республике Беларусь. Новейшее оборудование в сочетании с передовыми технологиями позволяют производить молочную продукцию высокого качества. Санитарный контроль и стандарты производства всегда остаются неизменными. Вся продукция проходит многоступенчатые физические, химические и микробиологические испытания на всех этапах производства. Продуктовый портфель нашей компании включает более 120 наименований: сухое обезжиренное молоко, сухая сыворотка (деминерализованная СД 40-90), сливочное масло, сыр (твердый, полутвердый), плавленый сыр, молоко (пастеризованное, ультрапастеризованное), сливки ультрапастеризованные, кефир, сметана, творог, широкий ассортимент десертной группы. Продукция поставляется двумя основными брендами: «Милкавита» и «Моя Славита». Сегодня география поставок нашей продукции включает Российская Федерация, Китай, Казахстан, Армения, Туркменистан и более 29 стран мира. Более подробную информацию можно получить на нашем сайте www.milkavita.by.

OJSC «Milkavita» is one of the largest milk processing and dairy production center in the Republic of Belarus. Cutting-edge equipment in combination with advanced technologies allows to produce high-quality dairy products. Sanitary control and production standards always remain in focus. All the products undergo multistage physical, chemical and microbiological tests at all the production stages. Product portfolio of our company includes more than 120 items: skimmed milk powder, whey powder (demineralized SD 40-90), butter, cheese (hard, semi-hard), processed cheese, milk (UHT, pasteurized), UHT cream, kefir, sour cream, cottage cheese, wide range of dessert group. Products are represented by two main brands: «Milkavita» and «Moya Slavita». Today the geography of our products delivery includes the Russian Federation, China, Kazakhstan, Armenia, Turkmenistan and more than 29 countries. For more information visit our web-site www.milkavita.by





МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ (STB 1858) DRIED SKIMMED MILK (STB 1858)

Сухое обезжиренное молоко производится из пастеризованного обезжиренного молока путем удаления воды способом сгущения и последующего высушивания на распылительных сушильных установках. После предварительного восстановления его используют для непосредственного потребления, в промышленной переработке молочных продуктов, мяса, конфет, в хлебопекарной промышленности, выращивании сельскохозяйственных животных, производстве кормовых смесей и кормовых продуктов. Компания производит сухое обезжиренное молоко марки «Стандарт».

Сухое обезжиренное молоко допускается хранить при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 85%.

Срок годности не превышает 24 месяцев со дня производства.

Сухое молоко расфасовывают в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовой подкладкой, массой нетто продукта 25 кг.

Возможные параметры продукта:

Температурная	- высокая
обработка	- средняя
	- низкая

Dried skimmed milk is made from pasteurized skimmed milk by removing water and by thickening and drying in spray dryers. It is intended for consumption, after pre-reduction industrial processing, in the dairy, meat, confectionery and baking industries, as well as for the manufacture of feed mixture and feed products.

The company produces skimmed milk of "Standard" class (STB 1858).

The storage life of dried skimmed milk powder, assuming a storage temperature of between 0 °C and + 20 °C and a relative humidity of not more than 85 %, is 24 months from the date of production.

Skimmed milk powder is packed in multilayer paper bags with polyethylene liners, each pack holding 25 kg of the product.



Характеристика продукта / Product feature

Наименование показателя	Норма	Indicator name	Norm
Массовая доля жира, %, не более	1.5 для «Стандарт»	Mass fraction of fat, %, maximum	1.5 for «Standard»
Массовая доля влаги, %, не более	5.0 для «Стандарт»	Mass fraction of moisture, %, maximum	5.0 for «Standard»
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34.0	Mass fraction of protein in MSNF, %, minimum	34.0
Индекс растворимости, см ³ сухого осадка, не более	0.2 для «Стандарт»	Solubility index, cm ³ of raw sediment, maximum	0.2 for «Standard»
Температурный класс сушки: - высокая температура -средний нагрев -слабый нагрев	1.51-5.99 для «Стандарт» 1.51-5.99 >6	Temperature drying class - high heat - medium heat - low heat	1.51-5.99 for «Standard» 1.51-5.99 >6
Группа чистоты, не ниже	I для «Стандарт»	Purity group, minimum	I for «Standard»
Кислотность, °T, не более	15-19 для «Стандарт»	Acidity, °T, maximum	15-19 for «Standard»
Общее количество жизнеспособных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴ для «Стандарт»	Total viable count, CFU/g, maximum	5x10 ⁴ for «Standard»
Колиформные бактерии (соответствует) в 0,1 г продукта	не допускается	Coliform bacteria (conforms) in 0.1 g of product	Not allowed
Бактерии сальмонеллы в 25 г продукта	не допускается	Salmonella bacteria in 25 g of product	Not allowed
Staphylococcus в 1,0 г продукта	не допускается	Staphylococcus aureus in 1.0 g of product	Not allowed
Listeria monocytogenes в 25 г продукта	не допускается	Listeria monocytogenes in 25 g of product	Not allowed

БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО INSTANT SKIM MILK POWDER



1,5%



300 g



0-20°C



не более 85 %
no more than 85%



25 kg



24 months



1,5 %



не более 85 %
no more than 85%



0-20°C



21 мешок
bags

milkavita

Сухие молочные продукты

Dry milk products

Характеристика продукта / Product feature

Наименование показателя	Норма	Indicator name	Norm
Массовая доля жира, %, не более	1.5	Mass fraction of fat, %, maximum	1.5
Массовая доля влаги, %, не более	5.0	Mass fraction of moisture, %, maximum	5.0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34.0	Mass fraction of protein in MSNF, %, minimum	34.0
Относительная скорость растворения, %	>50	Relative dissolution rate, %	>50
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0.2	Solubility index, cm ³ of raw sediment, maximum	0.2
Группа чистоты, не ниже	I	Purity group, minimum	I
Кислотность, °T, не более	18	Acidity, °T, maximum	18
Общее количество жизнеспособных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 × 10 ⁴	Total viable count, CFU/g, maximum	5x10 ⁴
Колиформные бактерии (соответствует) в 0,1 г продукта	не допускается	Coliform bacteria (conforms) in 0.1 g of product	Not allowed
Бактерии сальмонеллы в 25 г продукта	не допускается	Salmonella bacteria in 25 g of product	Not allowed
Staphylococcus в 1,0 г продукта	не допускается	Staphylococcus aureus in 1.0 g of product	Not allowed
Listeria monocytogenes в 25 г продукта	не допускается	Listeria monocytogenes in 25 g of product	Not allowed

МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ (STB 1858-2009)

WHOLE MILK POWDER (STB 1858-2009)

Сухое цельное молоко производится из пастеризованного цельного молока путем удаления, сгущения и сушки в распылительных сушилках. Компания производит сухое цельное молоко класса «Стандарт» массовой жирностью 26%.

Срок хранения сухого цельного молока осуществляется при температуре от 0 до +20 и относительной влажности не более 85%. Срок годности 24 месяца со дня изготовления.

Сухое цельное молоко упаковывают в многослойные бумажные пакеты с полиэтиленовыми вкладышами, в каждой упаковке содержится 25 кг продукта.

Whole milk powder is made from pasteurized whole milk by removing, thickening and drying in spray dryers.

The company produces whole milk powder of “Standard” class with mass fat content of 26%.

Storage life of whole milk powder is carried out at a temperature of 0 to +20 and a relative humidity not more than 85%. Shelf life is 24 months from the production date.

Whole milk powder is packed in multilayer paper bags with polyethylene liner bags, each pack containing 25 kg of the product.



Характеристика продукта / Product feature

Наименование показателя	Норма	Name of the parameter	Norm
Массовая доля жира, %, не менее	26	Mass fraction of fat, %, minimum	26
Массовая доля влаги, %, не более	4	Mass fraction of moisture, %, minimum	4
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	18	Mass fraction of protein, %, minimum	18
Массовая доля сухих веществ молока, %, не более чем	53.1	Mass fraction of dried milk solids, %, no more than	53.1
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, максимум, для сорта «Стандарт»	0.2	Solubility index, cm ³ of raw sediment, maximum, for "Standards" class	0.2
Массовая доля лактозы, %, для класса «Стандарт»	38.7-31.5	Mass fraction of lactose, %, for "Standards" class	38.7-31.5
Группа чистоты, не ниже	I	Group of purity, minimum	I
Кислотность, °T, не более	15-19	Acidity, °T, maximum	15-19
Общее количество жизнеспособных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 × 10 ⁴	Total viable count, CFU/g, maximum	5x10 ⁴
Колиформные бактерии (соответствует) в 0,1 г продукта	не допускается	Coliform bacteria (coliforms) in 0.1 g of product	Not allowed
Бактерии сальмонеллы в 25 г продукта	не допускается	Salmonella bacteria in 25 g of product	Not allowed
Staphylococcus в 1,0 г продукта	не допускается	Staphylococcus aureus in 0.1 g of product	Not allowed
Listeria monocytogenes в 25 г продукта	не допускается	Listeria monocytogenes in 25 g of product	Not allowed

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ (STB 2219) WHEY POWDER (STB 2219)

Сухую сыворотку производят из сыворотки молочной несоленой путем сгущения в ружейном посоле и распылительной сушке или из сгущенной сыворотки. Сухую сыворотку используют в качестве исходного технологического сырья в молочной, мясной, кондитерской и хлебопекарной промышленности, а также для производства натуральных сывороток, заменителей молока и другие виды кормов для животных. Сухая сыворотка представляет собой мелкий сухой и однородный порошок белого или бледно-желтого цвета. Вкус и аромат продукта чистый, присущий аромату и вкусу сывороточного сырья.

Срок хранения сухой сыворотки при температуре хранения от 0 °C до +20 °C и относительной влажности не более 85 % составляет 18 месяцев со дня производства. Продукт упаковывают в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами по 25 кг продукта в каждом пакете.



Whey powder is produced from the unsalted whey by thicken in gun salted and spray drying, or from condensed whey. Whey powder is used as a source of process in the dairy, meat, confectionery and bakery industry, as well as for the manufacture of natural milk substitutes and other types of animal feed.

Whey powder is a fine dry and homogenous powder of white or pale yellow color. The taste and flavor of the product is clean, and inherent to the flavor and taste of raw whey materials.

The storage life of whey powder assuming a storage temperature of between 0 °C and +20 °C and a relative humidity of not more than 85 %, is 18 months from the date of production.

The product is packed in multilayer paper bags with polyethylene liner bags, each pack containing 25 kg of the product.



Характеристика продукта / Product feature

Наименование показателя	Норма для сухой сыворотки	
	подсырной	кислой
Массовая доля жира, %, не менее	2.0	
Массовая доля влаги, %, не более	5.0	
Массовая доля белка, %, не менее	11.0	
Массовая доля лактозы, %, не менее	70.0	61.0
Кислотность сыворотки, °Т, не более	25	95
Индекс растворимости, см³ сырого осадка, максимум, для сорта «Стандарт»	0.6	
Общее количество жизнеспособных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10 ⁵	
Колиформные бактерии (соответствует) в 0,1 г продукта	не допускается	
Бактерии сальмонеллы в 25 г продукта	не допускается	
Staphylococcus в 1,0 г продукта	не допускается	
Listeria monocytogenes в 25 г продукта	не допускается	
Плесень, КОЕ/г, не более	100	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

Indicator name	Norm for whey powder	
	cheese	acid
Mass fraction of fat, %, maximum	2.0	
Mass fraction of moisture, %, maximum	5.0	
Mass fraction of protein, %, minimum	11.0	
Mass fraction of lactose, %, minimum	70.0	61.0
Acidity of whey, °T, maximum	25	95
Solubility index, cm³ of raw sediment, maximum	0.6	
Total viable count, CFU/g, maximum	1×10 ⁵	
Coliform bacteria (conforms) in 0.1 g of product	Not allowed	
Salmonella bacteria in 25 g of product	Not allowed	
Staphylococcus aureus in 1.0 g of product	Not allowed	
Listeria monocytogenes in 25 g of product	Not allowed	
Molds, CFU/g, maximum	100	
Yeasts, CFU/g, maximum	50	

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ (ТУ ВУ 100098867.219)

Сыворотка сухая деминерализованная изготавливается из молочной подсырной, казеиновой и творожной сыворотки путем удаления влаги, деминерализации и высушивания полученного продукта на распылительных сушильных установках. Сухую деминерализованную сыворотку используют для реализации, на переработку в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности, для изготовления продуктов детского питания, в качестве ингредиента для фармацевтики и биотехнологий.

Добавление сухой деминерализованной сыворотки позволяет создать функциональные продукты питания, которые не только отличаются от продуктов, полученных по традиционным технологиям, но и обладают рядом уникальных свойств.

Сыворотка молочная сухая представляет собой мелкий сухой порошок, однородный по всей массе, белый или кремовый. Вкус и запах продукта специфические, сывороточные, сладкие, без посторонних привкусов и запахов.

Срок годности сыворотки молочной сухой деминерализованной при температуре от 0 до +20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % составляет 18 месяцев с даты изготовления. Продукт упаковывается в бумажные многослойные мешки с мешками-вкладышами из полиэтилена массой нетто продукта по 25 кг.



Характеристика продукта / Product feature

Наименование показателя	Значение для сыворотки сухой деминерализованной					
	СД-40	СД-50	СД-60	СД-70	СД-80	СД-90
Массовая доля влаги, %, не более	5,0					
Массовая доля жира, %, не более	1,5					
Массовая доля белка, %, не менее	10,0			11,0		
Массовая доля лактозы, %, не менее	70,0			75,0		
Массовая доля золы, %, не более	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	1,0
Степень деминерализации, %, не менее	40,0	50,0	60,0	70,0	80,0	90,0
Титруемая кислотность, °Т, не более:						
- для сыворотки, изготовленной из подсырной сыворотки;	25					
- для сыворотки, изготовленной из творожной сыворотки	40					
Индекс растворимости, см ³ сухого осадка, не более	1.0					
Чистота, группа, не ниже	I					
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1х10 ⁵					
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускается					
Бактерии рода сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается					
Staphylococcus aureus в 1,0 г продукта	Не допускается					
Listeria monocytogenes в 25 г продукта	Не допускается					
Плесени, КОЕ/г, не более	100					
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50					

DEMINERAUZED WHEY POWDER (TU BY 100098867.219)

Demineralized whey powder is made from milk cheese whey, casein and cottage cheese whey by removing water, demineralization and drying of the product obtained by spray dryers.

Dry demineralized whey is used for source of processing in the dairy, meat, food and bakery industry, for the baby food production, as an ingredient in pharmaceuticals and biotechnology.

The use of dry demineralized whey allows creating functional food products that are not only different from the products manufactured with a traditional technology, but also having a number of unique properties.

Dry demineralized whey is a fine dry and homogenous powder of white or cream. The taste and smell of the product is specific, serum, sweet, with out in direct tastes and flavors.

The storage life of dry demineralized whey, assuming a storage temperature of between 0° C and + 20 °C and a relative humidity of not more than 85 %, is 18 months from the date of production.

The product is packed in multilayer paper bags with polyethylene liners, each pack holding 25 kg of the product.



Характеристика продукта / Product feature

Indicator name	Value for demineralized whey					
	Cfl-40	Cfl-50	Cfl-60	Cfl-70	Cfl-80	Cfl-90
Mass fraction of moisture, %, maximum	5.0					
Mass fraction of fat, %, maximum	1.5					
Mass fraction of protein, %, minimum	10.0			11.0		
Mass fraction of lactose, %, minimum	70.0			75.0		
Mass fraction of ash, %, maximum	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	1.0
Degree of demoralization, %, minimum	40.0	50.0	60.0	70.0	80.0	90.0
Titration acidity, °T, maximum:						
-for whey, made of cheese whey	25					
-for whey, made of quark whey	40					
Solubility index, cm³ of raw sediment, maximum	1.0					
Purity group, minimum	I					
Total viable count, CFU/g, maximum	1x10 ⁵					
Coliform bacteria (conforms) in 0.1 g of product	Not allowed					
Salmonella bacteria in 25 g of product	Not allowed					
Staphylococcus aureus in 1.0 g of product	Not allowed					
Listeria monocytogenes in 25 g of product	Not allowed					
Molds, CFU/g, maximum	100					
Yeasts, CFU/g, maximum	50					

КОНЦЕНТРАТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ (TU BY 400068171.022) DRIED MILK CONCENTRATE (TU BY 400068171.022)

Концентрат молочный сухой – молочный составной продукт, произведенный из продуктов переработки молока с добавлением лактата кальция. Концентрат молочный сухой является высоконцентрированным белковым продуктом, предназначенный для реализации и использования в молочной, мясной, хлебопекарной, пищевой промышленности с целью обогащения белком выпускаемой продукции.

На предприятии производится концентрат молочный сухой с массовой долей белка 30 %. Хранение концентрата осуществляется при температуре воздуха от 0 °C до плюс 25 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Срок годности концентрата с даты изготовления составляет 15 месяцев. Концентрат молочный сухой упаковывается в бумажные многослойные мешки с мешком-вкладышем из полиэтилена массой нетто продукта 25 кг.

Возможные параметры продукта

Растворимость	Нагревательная обработка
- стандартный	- высокая температура
- быстрый	- средний нагрев
	- низкий нагрев

Dried milk concentrate – dairy compound product made from milk processing products with the addition of calcium lactate. Dried milk concentrate is a high-concentrated protein product intended for implementation and using in dairy, meat, baking and food industry for the purpose of protein enrichment of the products.

At the enterprise is produced dried milk concentrate with a mass fraction of protein 30%.

Storage of dried milk concentrate is carried out at a temperature of 0°C to +25°C and a relative humidity not more than 85%. Shelf life is 15 months from the production date.

Dried milk concentrate is packed in multilayer paper bags with polyethylene liner bags, each pack contains 25 kg of the product.



Характеристика продукта / Product feature

Наименование показателя	Норма	Name of the parameter	Норма
Массовая доля жира, %, не более	1,5	Mass fraction of fat, %, minimum	1,5
Массовая доля влаги, %, не более	6,0	Mass fraction of moisture, %, minimum	6,0
Массовая доля белка, %, не менее	30,0	Mass fraction of protein, %, minimum	30,0
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее	92,5	Mass fraction of dried milk solids, %, no more than	92,5
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,6	Solubility index, cm ³ of raw sediment, maximum	0,6
Массовая доля кальция, %	1,0±0,5	Mass fraction of calcium, %	1,0±0,5
Группа чистоты, не ниже	II	Group of purity, minimum	II
Кислотность, °Т, не более	20	Acidity, °T, maximum	20
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10 ⁵	Total viable count, CFU/g, maximum	1×10 ⁵
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,1 г продукта	Не допускаются	Coliform bacteria (coliforms) in 0.1 g of product	Not allowed
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются	Salmonella bacteria in 25 g of product	Not allowed
Staphylococcus aureus в 1,0 г продукта	Не допускаются	Staphylococcus aureus in 0.1 g of product	Not allowed



www.milkavita.by

