



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ  
НАУК БЕЛАРУСИ



РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

# КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК

## СЫР МАСЛО

**На протяжении многих лет сотрудники Института работают над решением актуальных проблем молочной отрасли:**

- разрабатывают и совершенствуют современные ресурсосберегающие технологии;
- формируют новые подходы к организации производства;
- создают инновационные продукты на основе принципов здорового питания, в том числе детские и функциональные;
- проводят работу над нормативной базой.





## СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ПОШЕХОНСКИЙ»

ТТИ ВУ 100098867.469-2016 к СТБ 1373-2016

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливается:

весовой

фасованный

Срок созревания: не менее 45 суток



Форма:



брусок с квадратным основанием и слегка выпуклыми поверхностями

прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью, допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей

Условия хранения:

 от  $-4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$  и  от 85 % до 90 %

 от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  и  от 80 % до 85 %

## СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «КОСТРОМСКОЙ»

ТТИ ВУ 100098867.470-2016 к СТБ 1373-2016

Сыр с низкой температурой второго нагревания, изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливается:

весовой



фасованный



Срок созревания: не менее 45 суток

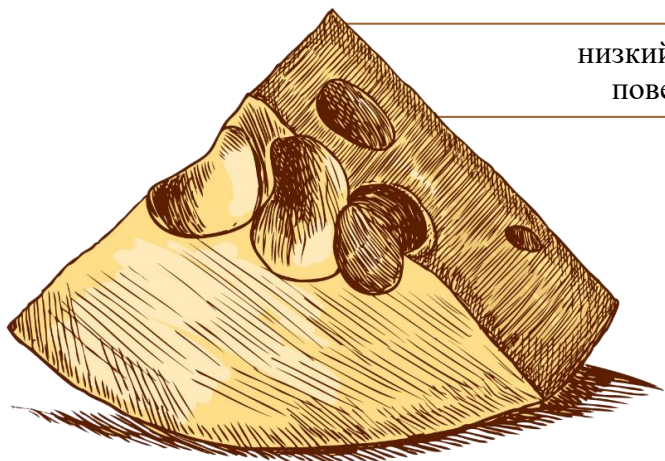
Форма:

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями

Условия хранения:

 от  $-4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$  и  от 85 % до 90 %

 от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  и  от 80 % до 85 %



# СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ «ГОЛЛАНДСКИЙ КРУГЛЫЙ» и «ГОЛЛАНДСКИЙ БРУСКОВЫЙ»

ТТИ ВУ 100098867.471-2016 к СТБ 1373-2016

Сыры с низкой температурой второго нагревания. Изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначены для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливаются:

весовые

фасованные

Срок созревания сыра «Голландский круглый»: не менее 75 суток

Срок созревания сыра «Голландский брусковый»: не менее 60 суток



Допускается выпускать со сроком созревания не менее 45 суток, при условии использования повышенной дозы закваски и получения суммарной балльной оценки органолептических показателей, качества упаковки и соответствия маркировки не менее 92 баллов.



Форма:

«Голландский круглый» - шаровидная, с равномерной осадкой

«Голландский брусковый» - прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округлыми гранями

Условия хранения:

 от -4 °C до 0 °C и  от 85 % до 90 %

 от 0 °C до 6 °C и  от 80 % до 85 %

# СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ «РОССИЙСКИЙ» и «РОССИЙСКИЙ МОЛОДОЙ»

ТТИ ВУ 100098867.472-2016 к СТБ 1373-2016

Сыры с низкой температурой второго нагревания и молочнокислого брожения. Изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначены для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливаются:

весовые

фасованные

Срок созревания сыра «Российский»: не менее 75 суток

Срок созревания сыра «Российский молодой»: не менее 40 суток

Форма сыра «Российский»:

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями



прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей

Форма сыра «Российский молодой»:

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями

прямоугольный брусок с квадратным основанием со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей

Условия хранения сыра:

 от -4 °C до 0 °C и  от 85 % до 90 %

 от 0 °C до 6 °C и  от 80 % до 85 %

## СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «БУКОВИНСКИЙ»

ТТИ ВУ 100098867.473-2016 к СТБ 1373-2016

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливается:

весовой

фасованный

Срок созревания: не менее 30 суток



Форма:



брусок с квадратным основанием и слегка выпуклыми поверхностями

шаровидная, с равномерной осадкой

прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей

Условия хранения сыра:

 от -4 °C до 0 °C и  от 85 % до 90 %

 от 0 °C до 6 °C и  от 80 % до 85 %

## СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «МИНСКИЙ»

ТТИ ВУ 100098867.474-2016 к СТБ 1373-2016

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливается:

весовой

фасованный

Срок созревания: не менее 30 суток



Форма сыра:



брусок с квадратным основанием и слегка выпуклыми поверхностями

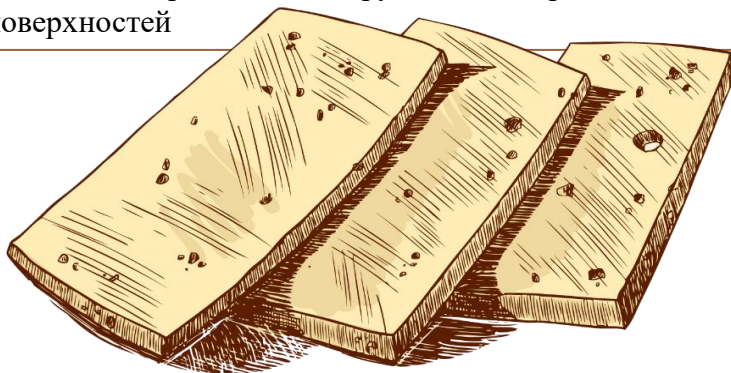
шаровидная, с равномерной осадкой

прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями, округленными гранями, допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей

Условия хранения:

 от -4 °C до 0 °C и  от 85 % до 90 %

 от 0 °C до 6 °C и  от 80 % до 85 %



## СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «РУССКИЙ»

ТТИ ВУ 100098867.475-2016 к СТБ 1373-2016

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливается:

весовой

фасованный

Срок созревания: не менее 45 суток

Форма:

брусок с квадратным основанием и слегка выпуклыми поверхностями

шаровидная, с равномерной осадкой

прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей

Условия хранения:

от  $-4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$  и от 85 % до 90 %

от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  и от 80 % до 85 %

## СЫР «ЛОРИ»

ТУ ВУ 100098867.343-2013 и ТИ ВУ 100098867.341-2013

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Хранится и созревает в особой полимерной плёнке, в которой впоследствии поступает на прилавки магазинов. Срок созревания: 45 дней.

Основные характеристики:

вкус: в меру острый, солёный

консистенция: белая или чуть желтоватая сырная масса с отверстиями самого различного размера и формы

текстура массы сыра: немного ломкая, но более нежная, в сравнении с иными сырами, не имеет корочки

Основные характеристики:

не менее 50 % жира в сухом веществе

не более 4 % соли

не более 44 % влаги





## СЫР «МАСДАМЕР»

ТУ ВУ 100098867.278-2011 и ТИ ВУ 100098867.219-2010

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий и последующей специальной обработкой полученного сгустка, с последующим созреванием. Предназначен для непосредственного употребления в пищу и реализации.

Форма:

низкий цилиндр

прямоугольный брусок, покрытый полимерными/комбинированными составами

Основные характеристики:

внешний вид: корка, поверхность сыра чистая, ровная, допускаются отпечатки перформы

тесто: пластичное, однородное

вкус: умеренно выраженный сырный, сладковатый, пряный

цвет: желтый различных оттенков, равномерный по всей массе

Срок годности сыра нефасованного – 30 суток. Сроки годности фасованных сыров при относительной влажности от 75 % до 85 % составляет:



от 0 °C до 5 °C – 25 сут.



от 5 °C до 8 °C – 15 сут.

## СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ВЫРУССКИЙ»

ТУ ВУ 100098867.255 – 2010 и ТИ ВУ 100098867.215 - 2010

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока. Предназначен для непосредственного употребления в пищу, промышленной переработки на пищевые цели и общественного питания. Изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе 30 %.

Изготавливается:

весовой

фасованный

Срок созревания: не менее 45 суток

Форма:

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями

Сроки годности сыра весового – 30 суток:



от -4 °C до 0 °C и



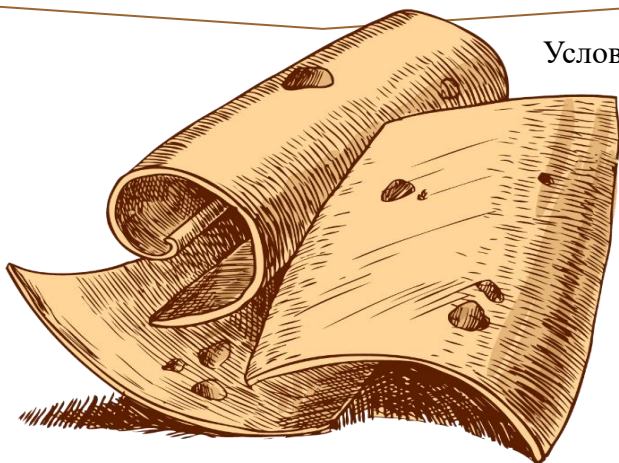
от 85 % до 90 %



от 0 °C до 4 °C и



от 80 % до 85 %



Условия хранения сыра фасованного, упакованного под вакуумом:

25 суток



от 0 °C до 5 °C и



от 75 % до 85 %

15 суток



от 5 °C до 8 °C и



от 75 % до 85 %

## СЫР «БЕЛАЯ РУСЬ»

ТУ ВУ 100098867.250-2010 и ТИ ВУ 100098867.224-2010

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием. Срок созревания – 30 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

низкий цилиндр  
(1,2-2,0 кг, 3,5-11,0 кг)

прямоугольный брусок  
(2,5-6,0 кг)

цилиндр  
(0,3-1,0 кг)

Изготавливается с массовой долей жира в сухом веществе:

45%

50%

Основные характеристики:

консистенция: нежная, пластичная, однородная по всей массе, равномерно расположенные глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы

вкус: выраженный сырный слегка кисловатый, без посторонних привкусов

цвет: от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «РОССИЙСКИЙ ЭЛИТНЫЙ»

ТУ РБ 100377914.588-2010 и ТИ ВУ 100377914.585-2010

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается по классической технологии российского сыра из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующим созреванием. Срок созревания – 100 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (3,0-11,0 кг)

брусок с прямоугольным основанием (3,0-7,0 кг)

брусок с квадратным основанием (6,0-14,0 кг)

Основные характеристики:

консистенция: пластичная, слегка плотная, однородная по всей массе, равномерно расположенные по всей массе глазки щелевидной и неправильной формы

вкус: выраженный сырный слегка кисловатый, умеренно соленый

цвет: от светло желтого до желтого равномерный по всей массе сыра, равномерно расположенные по всей массе глазки щелевидной и неправильной формы

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при

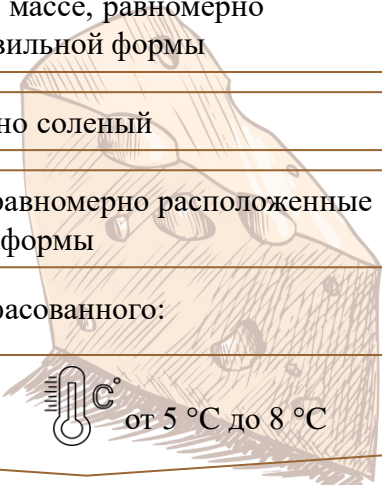


от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C





## СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ ЭЛИТНЫЙ»

ТУ РБ 100377914.587-2010 и ТИ ВУ 100377914.584-2010

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается по классической технологии голландского сыра из нормализованного пастеризованного коровьего молока, путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующим созреванием, с массовой долей жира в сухом веществе 45%. Срок созревания – 100 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (3,0-11,0 кг)

брусок с прямоугольным основанием (3,0-7,0 кг)

брусок с квадратным основанием (6,0-14,0 кг)

### Основные характеристики:

консистенция: пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе, равномерно расположенные по всей массе глазки круглой и овальной формы

вкус: выраженный сырный, умеренно соленый, допускается слегка острый и кисловатый привкус

цвет: от светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе сыра

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «ЭДАМЕР-ПРЕМИУМ»

ТУ ВУ 100098867.193-2006 и ТИ ВУ 100098867.079-2006

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания, формируется из пласта. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу. В зависимости от срока созревания подразделяется на «Эдамер-Премиум» (60 суток), «Эдамер-Премиум» молодой (40 суток), «Эдамер-Премиум» экстра (90 суток).

### Форма:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (3,5-8,0 кг)

прямоугольный или квадратный брусок с округленными или острыми гранями и слегка выпуклыми поверхностями (4,5-9,5 кг, 2,5-6,0 кг)

### Основные характеристики:

цвет: от слабо-желтого до желтого различных оттенков, равномерный по всей массе; допускается оранжевый оттенок

консистенция: однородная; рисунок: круглые глазки диаметром 2-8 мм

вкус: выраженный сырный, умеренно соленый, слегка кисловатый; для сыра «Эдамер-Премиум» экстра допускается слегка острый, пряный привкус

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «ВЛАДИМИРСКИЙ»

ТУ РБ 100098867.222-2007 и ТИ ВУ 100098867.119-2007

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается по классической технологии голландского сыра из нормализованного пастеризованного коровьего молока, путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием и созреванием. Изготавливается двух видов: 45 % и 50 % жирности в сухом веществе. Срок созревания – 30 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

низкий цилиндр с выпуклыми поверхностями и округленными гранями (4,5-11,0 кг или 7,0-12,0 кг)

Основные характеристики:

консистенция: пластичная, слегка плотная, однородная по всей массе, равномерно расположенные по всей массе глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы

вкус: выраженный сырный, умеренно соленый

цвет: от светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе сыра

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «УМАМИ»

ТУ ВУ 100098867.233-2009 и ТИ ВУ 100098867.154-2009

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием. Изготавливается четырех видов: 48 %, 50 %, 52 % и 55 % жирности в сухом веществе. Срок созревания – 60 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма сыра:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (7,0-12,0 кг и 5,0-10,0 кг)

Основные характеристики:

консистенция: нежная, пластичная, однородная по всей массе, глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы равномерно расположенные по всей массе сыра

вкус: выраженный сырный, сливочный, слегка пряный, кисловатый

цвет: от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра

Сроки годности сыра нефасованного - 30 суток. Для фасованного:

25 суток при

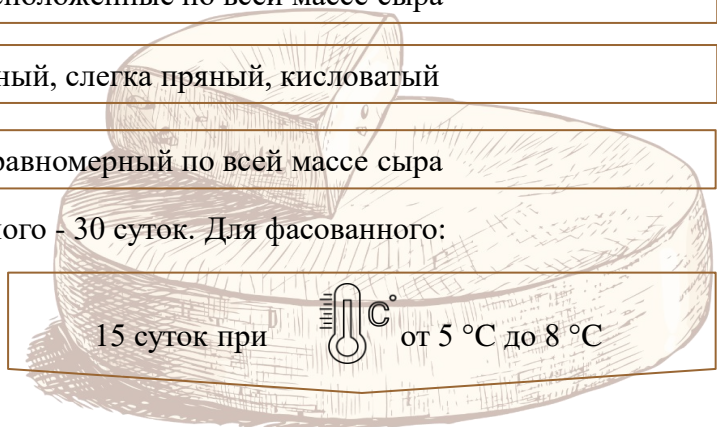


от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C



## СЫР «ЧЕДДЕР-БЕЛ»

ТУ ВУ 100377914.558-2008 и ТИ ВУ 100377914.556-2008

Сыр с низкой температурой второго нагревания, с чеддеризацией сырной массы и созреванием. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием. Изготавливается четырех видов: 45 %, 48 %, 50 %, и 55 % жирности в сухом веществе. В зависимости от срока созревания подразделяется на «Чеддер-Бел» (60 суток), «Чеддер-Бел выдержанный» (90 суток). Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

прямоугольный или квадратный брусок с округленными или острыми гранями и слегка выпуклыми поверхностями (2,5-5,0 кг, 1,0-2,5 кг и 5,0-10,0 кг)

### Основные характеристики:

консистенция: однородная, пластичная, плотная, не имеет рисунка

вкус: выраженный сырный, слегка кисловатый;  
для сыра «Чеддер-Бел выдержанный» характерна легкая пряность

цвет: от светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «ТЫЗЕНГАУЗ»

ТУ ВУ 100377914. 538-2007 и ТИ РБ 100377914.537-2007

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с высокой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением заквасок чистых культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и последующим созреванием. Изготавливается трех видов: 45 %, 50 % и 55 % жирности в сухом веществе. В зависимости от срока созревания подразделяется на сыр «Тызенгауз» (срок созревания 60 суток) и сыр «Тызенгауз» экстра (срок созревания 90 суток). Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (7,0-11,0 кг, 4,5-11,0 кг)

прямоугольный брусок с округленными или острыми гранями и слегка выпуклыми поверхностями (5,0-8,0 кг, 3,0-16,0 кг)

### Основные характеристики:

консистенция: плотная, однородная, умеренно пластичная; равномерно расположенные по всей массе глазки круглой или овальной формы диаметром 5-20 мм

вкус: выраженный сырный, сладковатый, пряный

цвет: желтый различных оттенков, равномерный по всей массе сыра

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C



## СЫР «ПАВЛОВСКИЙ»

ТУ РБ 100098867.223-20076 и ТИ ВУ 100098867.120-2007

Сыр с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка и созреванием. Изготавливается двух видов: 50% и 55% жирности в сухом веществе. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма сыра:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (4,5-11,0 кг и 7,0-12,0)

### Основные характеристики:

вкус: выраженный сырный, сливочный, слегка пряный

консистенция: нежная, пластичная, однородная по всей массе; равномерно расположенные по всей массе глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы

цвет: от светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе сыра

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «КУПАЛОВСКИЙ»

ТУ РБ 100098867.213-2007 и ТИ РБ 100098867.103-2007

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка и созреванием. Срок созревания сыра – 60 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма сыра:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (5,0-12,0 кг)

прямоугольный брусок (5,0-12,0 кг)

### Основные характеристики:

консистенция: плотная, однородная, умеренно пластичная; равномерно расположенные глазки круглой или овальной формы диаметром 5-15 мм

вкус: выраженный сырный, сладковатый, пряный

цвет: от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при

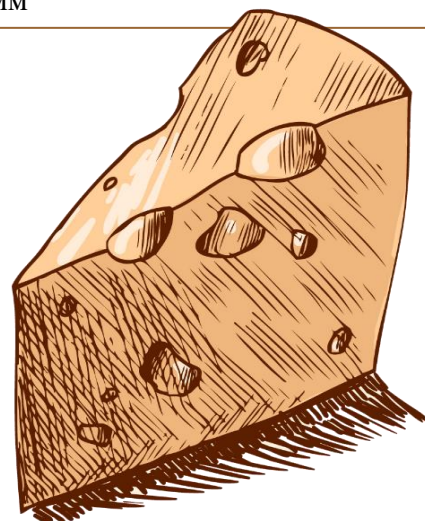


от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C



## СЫР «СИБИРСКИЙ»

ТУ ВУ 100098867.183-2005 и ТИ ВУ 100098867.057-2007

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием и созреванием. Срок созревания – 30 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

прямоугольный или квадратный брусок  
(2,5-6,0 кг, 3,0-10,0 кг)

низкий цилиндр (0,3-3,0 кг) и  
цилиндр (3,5-8,0 кг)

Основные характеристики:

вкус: выраженный сырный, слегка кисловатый

консистенция: нежная, маслянистая; равномерно расположенные по всей массе глазки щелевидной, угловатой и неправильной формы

цвет: от слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «ЭММИПОРД»

ТУ РБ 02906526.030-96 и ТИ РБ 100098867.045-2004

Относится к группе полутвердых сычужных ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания, изготавливается из нормализованного по жиру пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка и созреванием. Предназначен для реализации и промышленной переработки на пищевые цели.

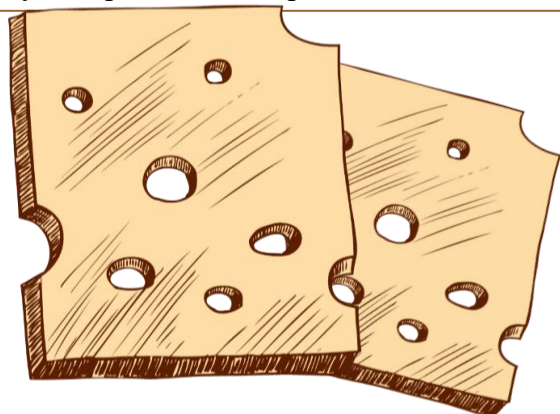
Форма сыра:

низкий цилиндр со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (0,3–6,0 кг)

Основные характеристики:

консистенция: однородная, эластичная, пластичная; глазки округлой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенные по всей массе

вкус: выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается наличие остроты и легкой пряности



цвет: от белого до светло-желтого, равномерный

Сроки годности сыра фасованного:

25 суток при



от 0 °C до 5 °C

15 суток при



от 5 °C до 8 °C

## СЫР «ДУХМЯНЫ» С ТМИНОМ

ТУ РБ 100377914.500-2003 и ТИ РБ 100377914.006-2003

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, с добавлением семян тмина и последующим созреванием. Срок созревания – 30 суток. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма сыра:

цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (4,0-8,0 кг, 0,3-2,0 кг)

брусек прямоугольной формы (3,0-6,0 кг)

### Основные характеристики:

вкус: выраженный сырный, слегка кисловатый, с легким привкусом и запахом тмина

консистенция: нежная, пластичная, однородная по всей массе с включением семян тмина; глазки щелевидной, угловатой и неправильной формы

цвет от слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе

Сроки годности сыра нефасованного – 30 суток. Для фасованного:

25 суток при



от 0 °С до 5 °С

15 суток при



от 5 °С до 8 °С

## СЫР «СЕРПАНТИН»

ТУ РБ 100098867.154-2003 и ТИ ВУ 100098867.033-2016

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров, вырабатываемых с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения, с чеддеризацией сырной массы и последующим плавлением. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием сыра, с последующим нанесением желирующего препарата на поверхность и обсыпкой декоративной смесью. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

брусек прямоугольной формы (0,5-1,5 кг)

сегмент (0,3-1,0 кг)

низкий цилиндр (0,2-0,8, 0,8-2,0 кг)

### Основные характеристики:

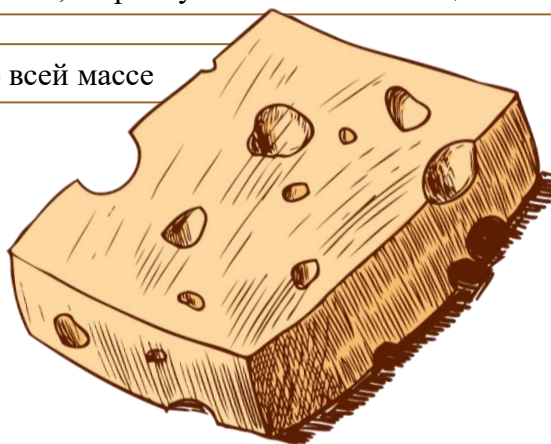
вкус: сырный, слегка кисловатый, умеренно соленый, с привкусом и запахом специй

консистенция: пластинчатая, слоистая однородная по всей массе

Срок годности сыра :

при упаковке под вакуумом – 14 суток

при обычной упаковке – 7 суток





## СЫР «КАВКАЗСКИЙ»

ТУ ВУ 100098867.195-2006 и ТИ ВУ 100098867.085-2006

Относится к группе полутвердых сыров. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением заквасок чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующей чеддеризацией и плавлением сырной массы, формованием и добавлением вкусоароматических ингредиентов (или без них). Изготавливается следующих видов: свежий (без созревания), выдержанный (срок созревания 15 суток), пикантный (с добавлений специй и пряностей), копченый (с последующим копчением). Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

низкий цилиндр (1,0-3,0, 0,2-1,0 кг)

сегмент (0,1-0,5 кг)

палочки круглого и прямоугольного сечения, клубок из тонких нитей, рулет, «косичка», «спираль» и др.

### Основные характеристики:

консистенция: пластичная, слоистая

вкус: сырный, умеренно соленый

цвет: желтый различных оттенков

### Сроки годности :

сыр свежий, упакованный в полимерные пленки под вакуумом – 20 суток

сыр пикантный, упакованный в полимерные пленки под вакуумом – 14 суток

сыр выдержанный, упакованный в полимерные термоусадочные пленки – 30 суток

сыр копченый, упакованный в полимерные пленки под вакуумом – 30 суток

фасованные сыры в среде инертного газа или под вакуумом – 10 суток

## СЫР «ПРЯНЫЙ»

ТУ РБ 100098867.155-2003 и ТИ ВУ 100098867.034-2016

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров, вырабатываемых с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения, с чеддеризацией сырной массы и последующим плавлением. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующей обсыпкой сыра смесью специй и пряностей, формованием, копчением (или без него). Изготавливается следующих видов: сыр «Пряный», сыр «Пряный копченый». Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма сыра:

брусек прямоугольной формы (0,2-0,7 кг)

низкий цилиндр (0,2-0,8, 0,8-2,0кг)

сегмент (0,3-1,0кг)

косичка (0,2-0,7кг)

рулет (0,2-0,7кг), палочки, клубок

### Основные характеристики:

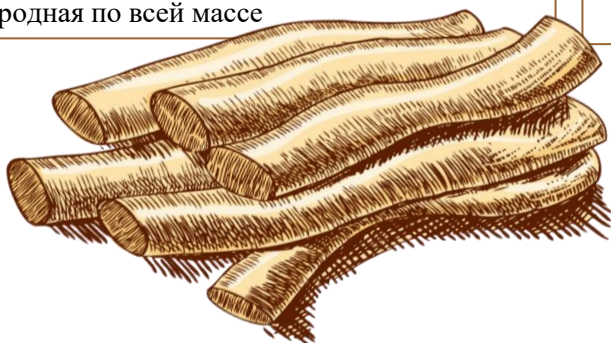
консистенция: пластичная, слоистая, однородная по всей массе

вкус: сырный, умеренно соленый, с привкусом и запахом специй, без постороннего привкуса и запаха

### Сроки годности:

при упаковке под вакуумом – 14 суток

при обычной упаковке – 7 суток



# СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ «ИМЕРЕТИНСКИЙ» и «СУЛУГУНИ»

ТУ ВУ 100098867.253-2010 ТИ ВУ 100098867.218-2010 ТИ ВУ 100098867.225-2010

Изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока. Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

Ассортимент в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе:

«Имеретинский» - 45%

«Сулугуни» - 30 %, 33 %, 35 %, 38 %, 40 %, 45 %

Сыры полутвердые «Имеретинский» и «Сулугуни» выпускают в реализацию без подразделения на сорта и без созревания. Сыр полутвердый «Сулугуни» изготавливают с пищевкусовыми компонентами, в том числе с вкусоароматическими добавками или ароматизаторами, или без них.

Форма сыра «Имеретинский»:

брусек  
прямоугольной формы

цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхности)

Форма сыра «Сулугуни»:

низкий цилиндр

прямоугольный брусек

Условия хранения сыра:

 от 0 °C до 6 °C и  от 75 % до 85 %

Сроки годности:

«Имеретинский» – 10 суток  
«Сулугуни» – 17 суток

## СЫР «СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ»

ТУ РБ 100098867.123-2001

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров, изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием сыра, последующим его копчением. Изготавливается следующих видов: «Сулугуни копченый» 45%, «Сулугуни копченый с перцем» 45%, «Сулугуни копченый с перцем и чесноком» 45%. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

низкий цилиндр (0,2-0,8 кг и 0,8-2,0 кг)

сегмент (0,1-1,0 кг)

прямоугольный брусек (массой 0,5-1,5 кг)

клубок из нитей, палочки, косички и др.

Основные характеристики:

вкус: выраженный сырный, слегка кисловатый, с привкусом и запахом копчения, без постороннего привкуса и запаха

консистенция: нежная, пластичная, слоистая, однородная по всей массе

цвет: от слабо-желтого до желтого

Сроки годности :

нефасованный – 20 суток

нефасованный, упакованный под вакуумом – 30 суток

фасованный, упакованный под вакуумом – 10 суток

## СЫР «БЕЛОВЕЖСКИЙ» КОПЧЕНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.187-2005 и ТИ ВУ 100098867.226-2010

Изготавливается из полутвердых сыров с последующей их разрезкой, обработкой или без обработки пищевкусовыми компонентами, подвергнутые копчению. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

брусок

сегмент

сектор с округлыми краями

другая произвольная форма

Ассортимент в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе:

29 %, 37 %, 42 %, 47 %, 52 %

Срок годности – 20 суток:



от 2 °С до 6 °С и



от 80 % до 85 %

## СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ «МОЛДАВСКИЙ» и «БРЫНЗА»

ТУ ВУ 100098867.188-2005 и ТИ РБ 100098867.065-2005

Изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока. Предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

«Молдавский» - прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми и горизонтальными поверхностями и округленными гранями

«Брынза» - брусок с квадратным основанием (может быть разрезан по диагонали) или низкий цилиндр

Сыры рассольные выпускают в реализацию без подразделения на сорта, срок созревания не менее:

«Молдавский» – 5 суток, «Брынза» – 20 суток

Срок годности сыра «Молдавский» – 10 суток:



от 0 °С до 6 °С и



от 75 % до 85 %

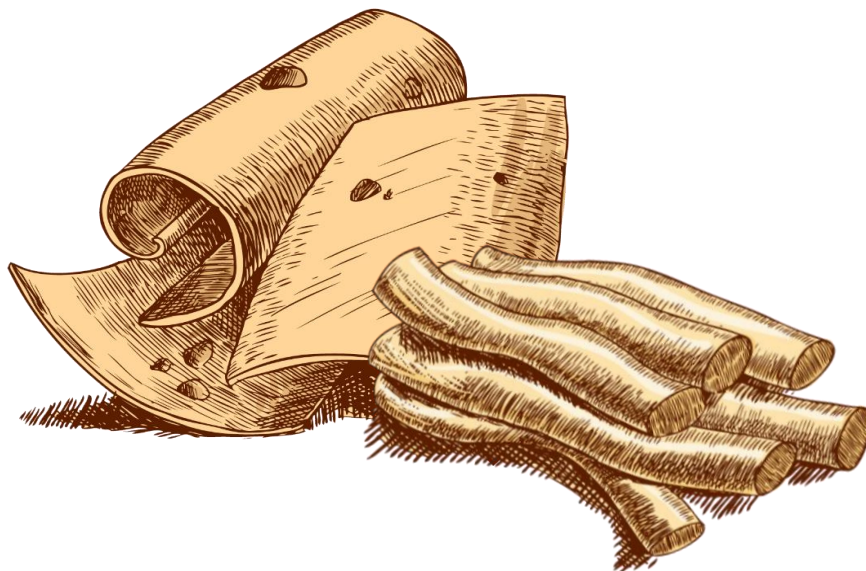
Срок годности сыра «Брынза» – 12 суток:



от 0 °С до 6 °С и



от 75 % до 85 %





## СЫР РАССОЛЬНЫЙ «ЧАНАХ»

ТУ ВУ 100098867.334-2013 и ТИ ВУ 100098867.331-2013

Северокавказский рассольный сыр, приготавливаемый в специальных горшках, которые называются «чанах», от которых сыр получил свое название. Сыр Чанах – это сорт рассольных сыров, который производится в основном в Армянской Республике. Особенностью технологии производства рассольных сыров типа сыра Чанах является использование пастеризованного, нормализованного и зрелого молока, а также закваски мезофильных лактококков. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием и с последующим созреванием в рассоле. Массовая доля жира в сухом веществе 50 %. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Основные характеристики:

вкус: особый острый соленый, умеренно выраженный сырный, кисловатый (допускается слабокормовой привкус и незначительная горечь), не имеет посторонних запахов

консистенция: плотная, однородная, слегка ломкая. Наружный слой уплотненный, не имеет корки, поверхность сыра чистая, ровная, с отпечатками перформы (допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация). Рисунок: глазки круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенные по всей массе сыра (допускается отсутствие рисунка в прикорковом слое)

## СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «РОКФОРТИ»

ТУ ВУ 100098867.260-2010 и ТИ ВУ 100098867.219-2010

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением заквасок молочнокислых бактерий и культуры плесневых грибов *Penicillium Roqueforti*, с последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, самопрессованием, посолкой, обсушкой, и созреванием. Изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 60%. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Виды:

«Рокфорти»  
(созревание не менее 45 суток)

«Рокфорти» Gold (созревание  
не менее 40 суток)

«Рокфорти» оригинальный  
(созревание не менее 45 суток)

### Форма:

цилиндр (1,5-4,0 кг)

брусок (2,5-6,0 кг)

### Основные характеристики:

консистенция: нежная, однородная по всей массе, без глазков (допускается наличие мелких пустот, глазков и проколов, на расстоянии 1,5-3 см от боковой поверхности по всей массе сыра должна быть распределена плесень сине-зеленого цвета)

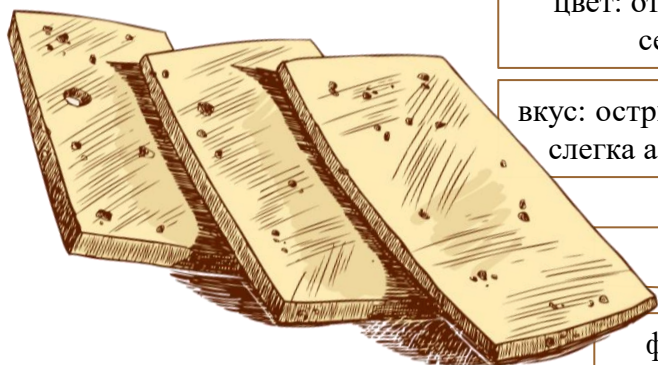
цвет: от белого до светло-желтого с наличием сине-зеленоватых, серо-голубых и серо-коричневых прожилок плесени

вкус: острый, соленый с легкой горечью, перечный, пикантный, запах слегка аммиачный, специфический, напоминающий запах грибов

### Сроки годности :

нефасованный – 20 суток

фасованный – 10 суток (при температуре от 0 °C до +5 °C)



## СЫР ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

ТУ ВУ 100098867.416-2016 и ТТИ ВУ 100098867.452-2017

Изготавливается из пастеризованного овечьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием и самопрессованием. Изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 60%. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Виды:

полутвердый (созревание не менее 60 суток)

полутвердый с чеддеризацией и плавлением (без созревания)

рассольный (созревание не менее 20 суток)

### Форма сыра:

прямоугольный или квадратный брусок (0,5-5,0 кг)

цилиндр (0,2-3,0 кг)

### Основные характеристики:

вкус: сырный, слегка кисловатый, допускается специфический привкус овечьего молока

консистенция: пластичная, однородная

цвет: от белого до кремового, равномерный по всей массе

### Срок годности сыра:

мягкого –  
5 суток

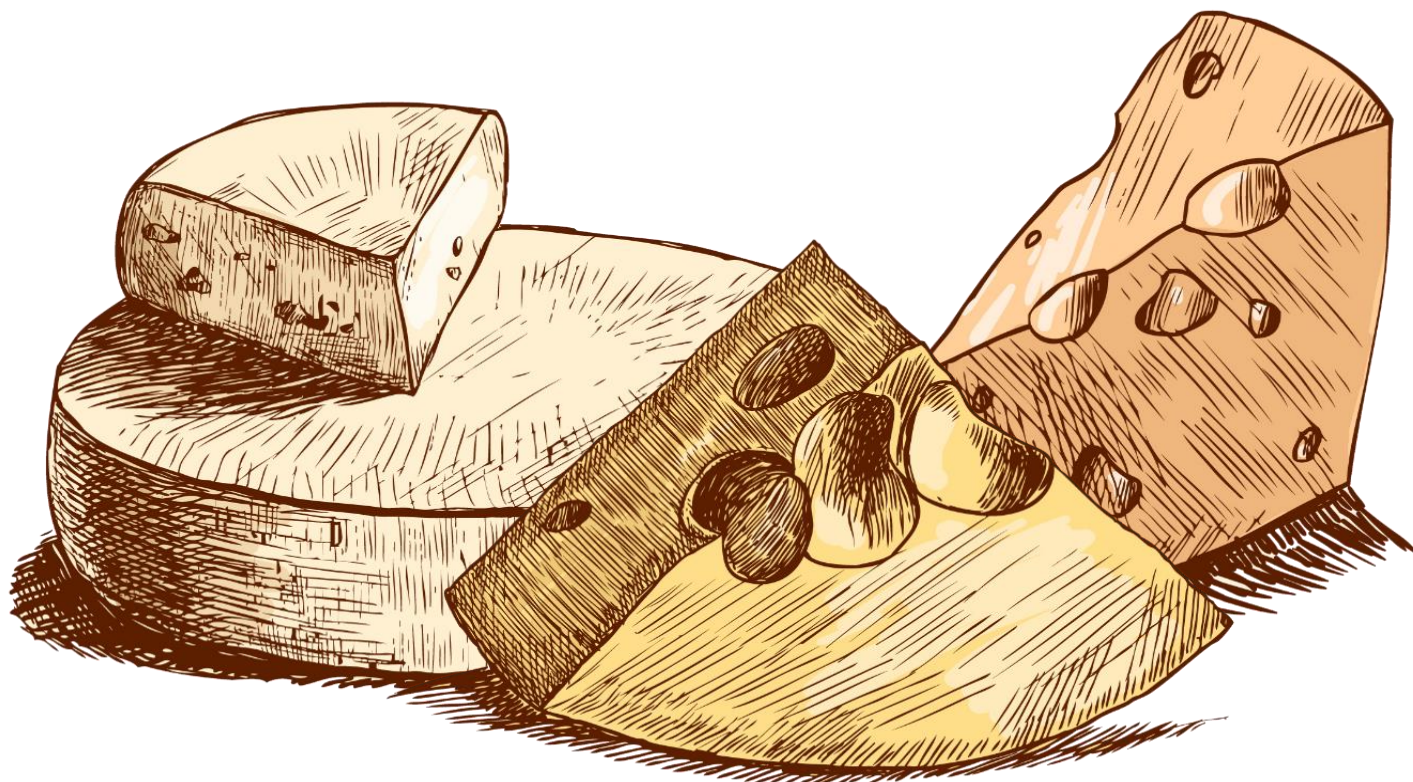
с чеддеризацией и плавлением, упакованного в пергамент, бумагу парафинированную, пленку полиэтиленовую термоусадочную – 7 суток

с чеддеризацией и плавлением, упакованного в полимерные пленки под вакуумом – 14 суток

упакованного в полимерные пленки под вакуумом –  
20 суток

полутвердого – 30 суток

рассольного, реализуемого в рассоле – 60 суток



## СЫР МЯГКИЙ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»

ТУ ВУ 100098867.358-2014 и ТИ ВУ 100098867.364-2014

Изготавливается из пастеризованного нормализованного молока путем свертывания молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий с добавлением или без пищевкусовых компонентов. Изготавливается с массовой долей жира 50,0 %. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается:

весовой

фасованный

низкий цилиндр

полуцилиндр

прямоугольный брусок

Форма:

Срок годности – 9 суток:

Выпускают в реализацию без созревания и подразделения на сорта



от 2 °C до 6 °C и



от 75 % до 85 %

## СЫР МЯГКИЙ «АДЫГЕЙСКИЙ»

ТТИ ВУ 100098867.497-2017 к СТБ 2190-2017

Изготавливают из нормализованного пастеризованного молока путем термокислотной коагуляции содержащегося в нем молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

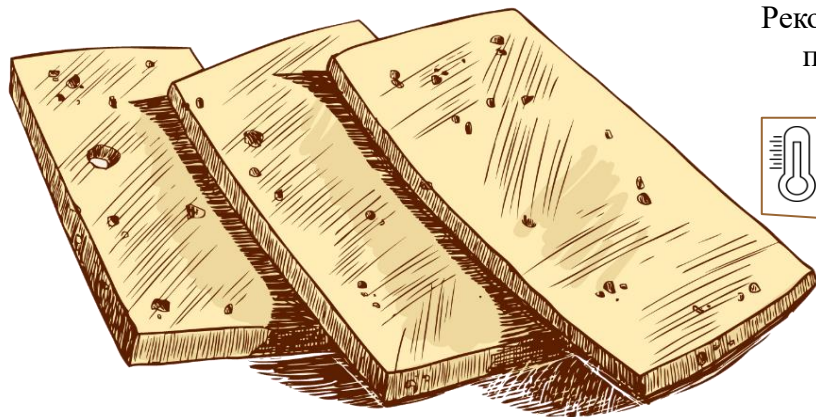
Ассортимент в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе:

45 %, 46 %, 47 %, 48 %, 49 %, 50 %

Форма:

брусок с квадратным основанием

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью (допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей)



Рекомендуемый срок годности сыра, упакованного под вакуумом или в газовой среде, – 9 суток:



от 2 °C до 6 °C и



от 75 % до 85 %



## **СЫР МЯГКИЙ «ДИЕТИЧЕСКИЙ»**

ТТИ ВУ 100098867.498-2017 к СТБ 2190-2017

Изготавливается из пахты, полученной при производстве сладкосливочного масла, или из смеси пахты с обезжиренным молоком, путем сквашивания их заквасочными микроорганизмами (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), с последующей обработкой полученного сгустка. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Форма сыра «Сулугуни»:

прямоугольный  
брусок

клинок с округленными  
гранями

Рекомендуемый срок годности – 5 суток:



от 2 °C до 6 °C и



от 75 % до 85 %

## **СЫР МЯГКИЙ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»**

ТТИ ВУ 100098867.500-2017 к СТБ 2190-2017

Изготавливается из нормализованного пастеризованного молока или обезжиренного молока, с добавлением или без добавления пахты, с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка, с добавлением немолочных компонентов (поваренной соли и пищевкусных компонентов). Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от массовой доли жира в сухом веществе:

обезжиренный

20 %, 22 %, 23 %, 25 %, 28 %, 30 %

Форма сыра:

прямоугольный брусок или клинок с  
округленными гранями или острыми гранями

Рекомендуемый срок годности сыра – 5 суток:



от 2 °C до 6 °C и



от 75 % до 85 %

## **СЫР МЯГКИЙ «БЕЛОРУССКИЙ КЛИНКОВЫЙ»**

ТТИ ВУ 100098867.499-2017 к СТБ 2190-2017

Изготавливают из нормализованного пастеризованного молока или обезжиренного молока, с добавлением или без добавления пахты, с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка. В зависимости от используемого сырья сыр мягкий изготавливают соленый или несоленый. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Изготавливается с массовой долей жира в сухом веществе:

обезжиренный

20 %, 22 %, 23 %, 25 %, 28 %, 30 %

Форма сыра:

клинок с округленными или острыми  
гранями

Рекомендуемый срок годности сыра, упакованного  
под вакуумом или в газовой среде, – 5 суток:



от 2 °C до 6 °C и



от 75 % до 85 %

## СЫР МЯГКИЙ «НАРОЧЬ»

ТТИ ВУ 100098867.503-2017 к СТБ 2190-2017

Изготавливается из нормализованного пастеризованного молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей обработкой полученного сгустка. Предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от массовой доли жира в сухом веществе:

40 %

45 %

50 %

Форма сыра :

брусок прямоугольной  
формы

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными  
гранями, или ломтики, бруски, кубики, сектора (для фасованного сыра)

Рекомендуемый срок годности сыра, упакованного  
под вакуумом или в газовой среде, – 5 суток:



от 2 °С до 6 °С и



от 75 % до 85 %

## СЫРЫ МЯГКИЕ

ТУ ВУ 100098867.600-2022 и ТИ ВУ 100098867.575-2022

Изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока с добавлением или без добавления пахты, путем термокислотной коагуляции молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка, с добавлением или без добавления пищевкусковых компонентов. Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

В зависимости от массовой доли жира в сухом  
веществе:

30 %, 35 %, 40 %, 42 %, 45 %, 48 %, 50 %

Сыры мягкие выпускают в реализацию  
без созревания и подразделения  
на сорта

Форма:

брусок с квадратным  
основанием

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью (допускается  
выпуклость верхней и нижней поверхностей)

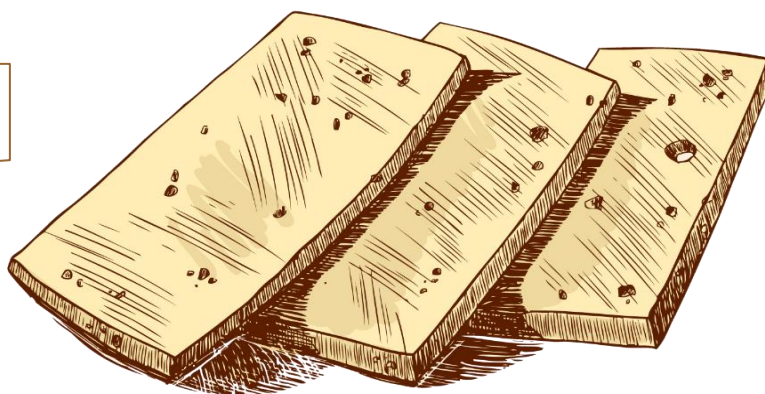
Рекомендуемый срок годности сыра,  
упакованного под вакуумом  
или в газовой среде, – 9 суток:



от 2 °С до 6 °С и



от 75 % до 85 %



## СЫРЫ МЯГКИЕ С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

ТУ ВУ 100098867. 345 -2013 и ТИ ВУ 100098867. 343-2013

Относятся к группе ферментативных мягких сыров. Изготавливаются с использованием заквасок молочнокислых бактерий и культуры плесневых грибов *Penicillium candidum* и предназначен для непосредственного употребления в пищу и реализации.

В зависимости от массовой доли жира в сухом веществе:

50 %

55 %

60 %

Форма:

цилиндр высотой 2-4 см, диаметром 7-15 см, массой 0,1-0,3 кг

Основные характеристики:

цвет: от белого до кремового, поверхность сыра покрыта умеренно плотной белой коркой плесневых грибов

консистенция: пластичная, допускается нежная, мажущаяся. На разрезе отсутствует рисунок. Допускаются единичные глазки (пустоты) различной формы

вкус и запах кисломолочный, с грибным привкусом и запахом (допускается легкая горечь и аммиачный запах)

## СЫР МЯГКИЙ «СОЛНЕЧНЫЙ»

ТУ РБ 100098867.159-2004 и ТИ РБ 100098967.042-2004

Относится к группе мягких сычужных сыров. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма сыра :

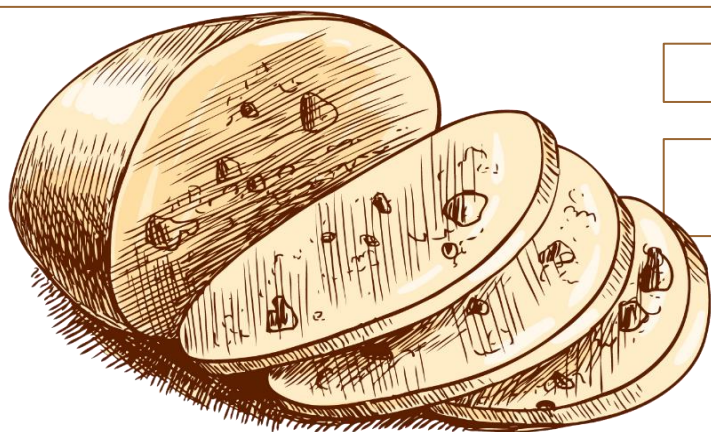
прямоугольный брусок (0,5-1,5 кг)

цилиндр (0,5-1,5 кг)

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (0,5-1,5 кг)

Основные характеристики:

консистенция: в меру плотная, слегка ломкая, но не крошливая



цвет: кремовый с желто-оранжевым оттенком

вкус: кисломолочный, умеренно соленый, без постороннего привкуса и запаха

Срок годности – 10 суток с даты изготовления

## СЫР МЯГКИЙ «ЛАСТОЧКА»

ТУ РБ 02906526.080-99 и ТИ ВУ 100098867.259-2011

Относится к группе мягких сычужных сыров без созревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, обработкой полученного сгустка, добавлением семян тмина, укропа. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Ассортимент в зависимости от массовой доли жира  
в сухом веществе:

30 %

50 %

Форма:

брусок прямоугольной формы (0,6-1,5 кг)

низкий цилиндр (0,2-0,8 кг и 1,0-2,0 кг)

Основные характеристики:

консистенция: однородная, в меру плотная, слегка ломкая, но не крошливая,  
с включениями семян тмина (укропа), рисунок отсутствует

вкус: чистый, кисломолочный, умеренно соленый с привкусом тмина (укропа)

цвет: белый с включениями тмина и укропа

Срок годности – 5 суток, при упаковке под вакуумом – 8 суток.

## СЫР МЯГКИЙ «ВЕСЕННИЙ»

ТУ РБ 02906526.052-98, ТУ ВУ 100098867.269-2011, ТИ ВУ 100098867.248-2011

Относится к группе мягких сычужных сыров без созревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей обработкой полученного сгустка, добавлением зелени петрушки, укропа, сельдерея. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Форма:

брусок прямоугольной формы (0,6-1,5 кг)

низкий цилиндр (0,2-0,8 кг и 1,0-2,0 кг)

Основные характеристики:

консистенция: в меру плотная, слегка ломкая, но не крошливая, с включением измельченной зелени

цвет: белый с частицами наполнителя от светло- до темно-зеленого цвета

вкус: чистый, кисломолочный, умеренно соленый, с привкусом зелени  
петрушки, укропа, сельдерея

Срок годности – 5 суток,  
при упаковке сыра под вакуумом – 8 суток





## СЫР МЯГКИЙ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

ТУ РБ 100377914.499-2003 и ТИ РБ 100377914.003-2003

Относится к группе мягких ферментативных сыров без созревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока, путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, обработкой полученного сгустка, внесением наполнителя (паприки) в виде кусочков как в сухом, так и в свежем виде. Предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

брусек прямоугольной формы  
(1,0-2,0 кг)

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (0,2-2,0 кг)

### Основные характеристики:

консистенция: нежная, в меру плотная, слегка ломкая

вкус: чистый, кисломолочный, умеренно соленый, с мягким привкусом внесенного наполнителя

цвет: белый или светло-кремовый с частицами паприки зеленого или красного цвета

Срок годности – 5 суток, при упаковке под вакуумом – 8 суток

## СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА МЯГКИЕ

ТУ ВУ 100098867.472-2018

Изготавливаются из пастеризованного овечьего молока или сыворотки из овечьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением чистых культур молочнокислых бактерий. Ассортимент в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе от 45 % до 55 %. Сыры выпускаются в реализацию без созревания. Предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

### Форма:

прямоугольный или квадратный брусок (0,2-5,0 кг)

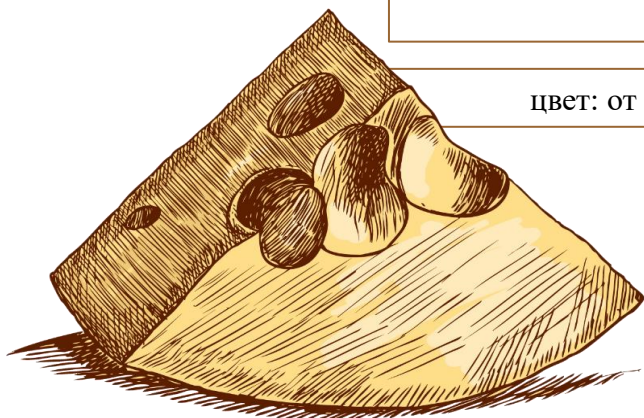
цилиндр (0,2-3,0 кг)

### Основные характеристики:

вкус: чистый, слегка кисловатый, допускается специфический привкус овечьего молока

консистенция: пластичная, однородная

цвет: от белого до кремового, равномерный по всей массе



Срок годности сыра, упакованного в пергамент или пленку, – 3 суток, упакованного в полимерные материалы под вакуумом, – 5 суток

## СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

ТТИ ВУ 100098867.478-2017 к СТБ 736-2017, сборник рецептур

Изготавливаются из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. Предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Виды:

ломтевые

пастообразные

сухие

Ломтевые и пастообразные в зависимости от дополнительной обработки подразделяют на:

не подвергнутые дополнительной обработке

подвергнутые дополнительной обработке

Плавленные сыры, подвергнутые дополнительной обработке подразделяют на:

пастеризованные

стерилизованные

копченые (для ломтевых плавленных сыров)

Условия хранения ломтевых и пастообразных плавленных сыров:

  $^{\circ}\text{C}$  от  $-4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$  и   $< 90\%$

  $^{\circ}\text{C}$  от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  и   $< 85\%$

! Сухой плавленный сыр хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не ниже минус  $4^{\circ}\text{C}$  и не выше  $20^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 85 % !

## ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

ТУ ВУ 100098867.228-2008, ТИ ВУ 100098867.134-2018, сборник рецептур

Изготавливаются из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, эмульгирующих солей или структурообразователей, с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления, с копчением или без копчения. Предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Подразделяют на:

ломтевые (в зависимости от дополнительной обработки могут быть копченые - продукты колбасные копченые)

пастообразные

Условия хранения:

  $^{\circ}\text{C}$  от  $-4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$  и   $< 90\%$

  $^{\circ}\text{C}$  от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  и   $< 85\%$

## ГОЛОВКИ СЫРОВ СБОРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ

ТУ ВУ 100098867.218-2007 ТИ РБ 100098867.117-2007

Изготавливаются из сырного зерна, сырных обрезков, сырной белковой пыли, получаемых при производстве сыров (твердых, полутвердых и мягких, в том числе рассольных). Предназначены для промышленной переработки на пищевые цели на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в том числе для производства плавленых сыров и других плавленых продуктов.

Срок годности – 4 мес.:



Продукт должен соответствовать требованиям документов на соответствующий вид (наименование) сыра, изготавливаемого на предприятии.

## СЫРЫ И МАССЫ СЫРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ

ТУ ВУ 100098867.167-2024 ТИ ВУ 100098867.122-2024

Изготавливаются из нормализованного или обезжиренного коровьего молока или пахты, или их смесей путем свертывания молокосвертывающими ферментами или пищевыми кислотами, с последующей специальной обработкой сгустка. Предназначены для промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для производства плавленых сыров и молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленого сыра.

Ассортимент в зависимости от сроков созревания:

без созревания (могут быть несоленые и соленые)

быстрозсозревающие

с созреванием

Форма сыров для плавления:

низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей)

брусок с квадратным основанием со слегка выпуклыми поверхностями

прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями (допускается выпуклость верхней и нижней поверхностей)

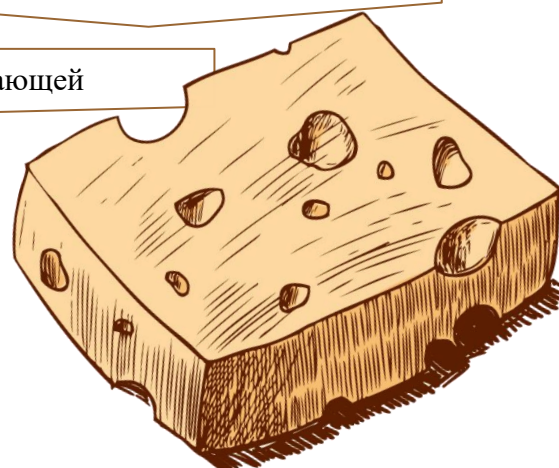
Сыры и массы сырные выпускают в реализацию без подразделения на сорта в возрасте не менее:

15 суток – для сыров для плавления  
быстрозсозревающих

30 суток – для сыров для плавления с  
созреванием

5 суток – для массы сырной для плавления быстрозсозревающей

Сыры и массы сырные без созревания выпускают в реализацию по окончании технологического процесса прессования – для несоленых и посолки – для сыров и массы сырной соленых



## СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ

ТУ РБ 100098867.089-2000 и ТТИ РБ 100098867.102-2007

Изготавливаются из творога и других молочных продуктов с добавлением или без пищевкусовых компонентов, пищевых добавок с применением тепловой обработки. Предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Виды:

без добавок

с пищевкусовым компонентом

с ароматом

Ассортимент в зависимости от массовой долей жира в сухом веществе:

40 %

50 %

60 %

Основные характеристики:

консистенция: от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородной по всей массе, без внутренних воздушных пустот

вкус: сырный, характерный для конкретного наименования сыра

цвет: от белого до желтого, равномерный по всей массе, при добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами, поверхность сыра чистая, слегка блестящая или матовая

Срок годности:

28 суток при



от 2 °C до 4 °C

## ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

ТУ ВУ 10098867.234-2009 и ТИ ВУ 100098867.166-2019

Изготавливаются из белковой пыли, извлекаемой из молочной сыворотки при производстве сыров, творога и предназначен для промышленной переработки при производстве молочных продуктов.

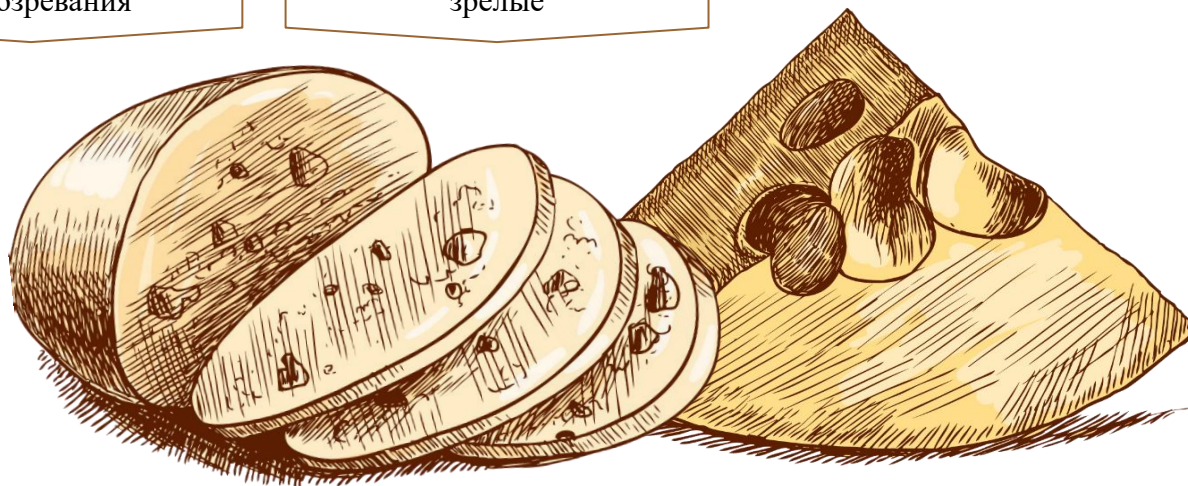
Виды полуфабрикатов:

из молочной подсырной сыворотки (в т.ч. обезжиренные)

из молочной творожной сыворотки

без созревания

зрелые





## МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

ТТИ ВУ 100098867.493-2017 ТТИ ВУ 100098867.494-2017

ТТИ ВУ 100098867.495-2017 ТТИ ВУ 100098867.496-2017 к СТБ 1890-2017

Предназначено для непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании, для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сливочное изготавливают из коровьего молока и (или) молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, с использованием или без использования бактериальной закваски молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления поваренной соли, методами преобразования высокожирных сливок или сбивания сливок в маслоизготовителях.

Ассортимент:

сладкосливочное: соленое или несоленое

кислосливочное: соленое или несоленое

Масло топленое изготавливают из сливочного масла, полученного из коровьего молока и (или) подсырных сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки, путем вытапливания жировой фазы методами отстаивания, сепарирования, а также отстаивания и сепарирования.

## МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОДСЫРНОЕ

ТУ ВУ 100098867.173-2005 ТИ ВУ 100098867.386-2014

Изготавливается из подсырных сливок методом сбивания сливок в маслоизготовителях. Предназначено для промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от термического состояния:

охлажденное

замороженное

Масло сливочное подсырное изготавливают с массовой долей жира не менее 83,5 %.

## МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «РАСІНКА»

ТУ РБ 100098867.085-2000 и ТИ ВУ 100098867.220-2010

Изготавливается из сливок, полученных при сепарировании сыворотки молочной подсырной, с заменой плазмы сливок, с использованием или без использования закваски, с добавлением или без добавления поваренной соли, путем сбивания сливок в маслоизготовителях непрерывного и периодического действия или методом преобразования высокожирных сливок. Предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании, а также для промышленной переработки на пищевые цели.

Ассортимент:

сладкосливочное: соленое или несоленое

кислосливочное: соленое или несоленое

## ЖИР МОЛОЧНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.323-2013 и ТИ ВУ 100098867.299-2013

Изготавливается из сливочного масла посредством удаления молочной плазмы. Предназначен для реализации и употребления в пищу, кулинарии и использования в различных отраслях пищевой промышленности.

Основные характеристики:

плотная консистенция

в растопленном виде без осадка

цвет от светло-желтого до желтого

без посторонних привкусов и запахов, допускается незначительный привкус топленого масла

## **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ**

**ТУ ВУ 100098867.632-2023 ТИ ВУ 100098867.592-2023**

Изготавливается из коровьего молока и (или) молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, подвергнутых процессу ферментативного гидролиза лактозы, с использованием или без использования бактериальной закваски молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления поваренной соли, методами преобразования высокожирных сливок или сбивания сливок в маслоизготовителях. Предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании, а также для промышленной переработки на пищевые цели.

Ассортимент:

сладкосливочное: соленое или несоленое

кислосливочное: соленое или несоленое

## **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ПАЖИТНИКОМ**

**ТУ ВУ 100098867.633-2023 ТИ ВУ 100098867.593-2023**

Изготавливается из коровьего молока и (или) молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, с использованием или без использования бактериальной закваски молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления поваренной соли, с добавлением пажитника методами преобразования высокожирных сливок или сбивания сливок в маслоизготовителях. Предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Ассортимент:

сладкосливочное: соленое или несоленое

кислосливочное: соленое или несоленое

! Масло сливочное с пажитником изготавливают с массовой долей жира 50 % и более !

## **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «А2»**

**ТУ ВУ 100098867.598-2022 ТИ ВУ 100098867.573-2022**

Изготавливается из сливок «А2», полученных путем сепарирования молока от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1, с использованием или без использования бактериальной закваски молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления поваренной соли, методом преобразования высокожирных сливок «А2» или методом сбивания сливок «А2» в маслоизготовителях. Предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Ассортимент:

сладкосливочное: соленое или несоленое

кислосливочное: соленое или несоленое

## **МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ «СТОЛИЧНОЕ»**

**ТИ ВУ 100098897.160-2009 к СТБ 1890-2008**

Вырабатывается методом непрерывного сбивания или методом преобразования. Предназначено для непосредственного употребления в пищу и для использования при изготовлении продуктов питания, в том числе в кулинарии, общественном питании, пищевых отраслях промышленности.

Ассортимент:

62 %

70 %

73 %





РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

220075, Республика Беларусь,  
г. Минск, пр. Партизанский, 172



[www.instmmp.by](http://www.instmmp.by)



[info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)



+375 17 373-38-52



[meat\\_dairy\\_institut](#)