



БУРНЕНСКАЯ
МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ



Каталог Продукции

Произведено по традиционной технологии из домашнего молока частных подворий и фермерских хозяйств села Бурное, расположенного в предгорьях Алатау.



Оглавление

Обращение к потребителям	5
О компании	6
Продукция.....	8
Сравнение некоторых видов молочных продуктов по виду используемого основного сырья.....	10
Содержание минералов и незаменимых аминокислот в натуральном и сухом обезжиренном молоке	11
Бурненские сыры.....	12
Сыр «Голландский брусковый»	14
Сыр «Российский».....	16
Сыр «Пошехонский».....	18
Сыр «Костромской».....	20
Сыры «Сметанковый» и «Сливочный».....	22
Сыр « Бурненское золото».....	24
Сыр « Пармезан»	26
Порционные сыры	28
Масло «Бурненское»	30
Масло коровье сливочное «Крестьянское»	32
Сгущенный продукт «Сгущенка, «Варенка», «Згущене»	34
Сгущенный продукт «Сгущенка» в ПЭТ бутылке ..	36
Курт «Бурненский»	38
Молоко «Бурненское».....	40
Молоко «Бурненское домашнее» TetraFinoAsseptic (TFA).....	42
Молоко «Бурненское домашнее» TetraBrickAsseptic (ТВА).....	44
МСП «Бурненский» ультрапастеризованный TetraFinoAsseptic (TFA).....	46
МСП «Бурненский» в упаковке TetraBrickAsseptic (ТВА).....	48
Кефир «Бурненский».....	50
Сметана «Бурненская».....	52
Контроль качества.....	54
Поставщики	56
Финансовые институты	57



Самая утраченная

Уважаемые казахстанцы!

ТОО «Бурненская молочная компания» имеет честь предложить Вашему вниманию каталог нашей продукции. Бурненская молочная компания – одна из ведущих производителей сыра в Казахстане.

Используемое в производстве молоко коров, частных подворий села Бурное, расположенного в предгорьях Алатау, выверенные десятилетиями технологии, постоянный контроль качества – гарантирует потребителю полезный и вкусный продукт.

Альпийские луга Таласского Алатау испокон веков использовались животноводами для выпаса коров. Сочная и питательная зелень горных трав дают коровьему молоку неповторимый вкус и нескончаемые запасы питательных микроэлементов. Так было и во времена наших предков, так есть и сегодня. Экологически чистые альпийские луга – залог полноценного питания коров и здорового, натурального молока. Именно это молоко и лежит в основе всей продукции Бурненской молочной компании.

Главный принцип нашей работы – нести казахстанцам здоровье в каждом виде нашей продукции. Что бы каждый кусочек сыра, каждый бутерброд с нашим маслом, каждый стакан нашего молока были не только очень вкусными, но и необычайно полезными. Мы стремимся к тому, что бы наш экологически чистый продукт, в который не входят искусственные добавки и консерванты, стал любимым завтраком граждан. Только давая самое лучшее и натуральное, мы смеем надеяться на предпочтение казахстанских семей. Мы не гонимся за прибылью любой ценой. Мы хотим, что бы нам доверяли!

С уважением,
Бурненская молочная компания

*Бурненские
Сыры*

*Бурненское
Масло*

*Бурненское
Молоко*

*я
еда*

Бурненский сырзавод
был основан в 1951 году.



О компании

Бурненская молочная компания создана на базе Бурненского сырзавода, который был основан в 1951 году.

Продукция Бурненской молочной компании, в том числе «Бурненские сыры», «Бурненское масло», «Бурненское молоко» и «Бурненский творог» - это известные марки на юге Казахстана.

Ежегодный объем перерабатываемого на предприятии молока составляет порядка 7 000 тонн.

В октябре 2007 года на предприятии в числе первых из пищевых предприятий области была внедрена система менеджмента качества ISO 9001.

В ноябре 2008 года было завершено внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в

соответствии с требованиями системы HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points — анализ рисков и критические контрольные точки).

Предприятие располагает собственной производственной базой, соответствующей стандартам молочных предприятий.

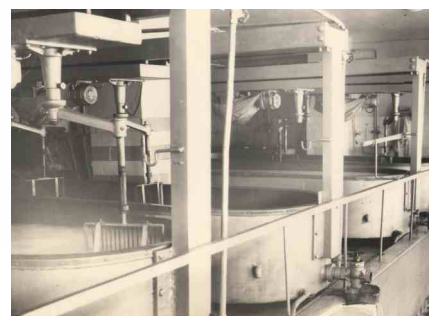
В 2007 году на предприятии был проведен капитальный ремонт и реконструкция производственных и складских помещений, в результате чего появилась возможность осуществлять приемку молока в количестве более 100 тонн в сутки.

В ближайших планах намечено расширение ассортимента и увеличение объемов переработки молока. Предприятие будет выходить на рынок кефира, йогуртовых напитков, сметаны и плавленых сыров.

Знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище»

Эту книгу передавали из поколения в поколение, ее дарили молодоженам на свадьбу в качестве гаранта долгой и счастливой семейной жизни.

В этом солидном фолианте были собраны более двух тысяч самых популярных рецептов, подробная информация о продуктах, бесценные советы домохозяйкам. Молочной продукции и рецептам из нее было посвящено более пятидесяти страниц.



Продукция

В наш век, когда химия все активнее проникает на наши кухни, особую ценность представляют натуральные продукты. Поговорка «Мы то, что мы едим» сегодня как никогда актуальна. А присутствие в пище консервантов и красителей становится все больше. Хотя на самом деле всевозможные искусственные добавки в пищу никакой пользы не приносят. А любая мама, готовя по утрам завтрак, хочет дать своей семье только самое полезное.

Молоко и молочные продукты содержат свыше двухсот полезных компонентов. Важнейшими из них являются легкоусвояемые белки, жиры, углеводы, минеральные соли и другие необходимые человеческому организму вещества. Самое ценное в молочной продукции – специфический белок, который усваивается гораздо лучше, чем белок мясной. Кроме того, в молоке и продуктах, которые из него делаются, содержится лактоза (молочный сахар), кальций, калий, фосфор, железо, йод, цинк. А так же все известные витамины, особенно витамины B1, B2 и витамины группы D.

Употребление в пищу молочных продуктов полезно для людей любого возраста. Детям они дают отменный и натуральный материал для умственного и физического развития, благотворно влияют на здоровое формирование костей и мышечной ткани. Людям среднего возраста молочные продукты позволяют поддерживать иммунитет, сохранять внешнюю красоту



Молоко с фруктово-ягодным сиропом

Стакан на 3/4 наполнить молоком, добавить 2-3 ст. ложки какого-либо фруктового сиропа или виноградного сока, долить стакан водой, все это перемешать и подавать на стол в холодном виде.

«Книга о вкусной и здоровой пище»

и нормальное функционирование внутренних органов. Пожилым людям молоко и продукты из него позволяют поддерживать крепость костей, легче переносить возрастные изменения в организме. Одним словом – составляющие натурального молока приносят пользу всем без исключения.

К сожалению, сегодня не редкость встретить на полках магазинов продукцию из так называемого «сухого молока». Такую продукцию нельзя назвать полноценной, настоящей молочной. Потому что при производстве сухого молока коровье проходит сложный технологический путь, теряя при этом полезные и необходимые человеку элементы. Далее при изготовлении молочной продукции сухое молоко, по сути, разбавляется водой до нужной консистенции. В таком случае на упаковке производитель пишет, что данный продукт изготовлен из сухого молока. И естественно подобный продукт отличается меньшим содержанием витаминов, микроэлементов и других необходимых нашему здоровью компонентов.

Продукция Бурненской молочной компании на 100% изготавливается из натурального молока, без добавления сухого молока, консервантов и красителей. Молоко заготавливается в живописных предгорьях Таласского Алатау, отличающихся благоприятным климатом, богатым травостоем и чистой водой.





Форма головки:
низкий цилиндр



Форма головки:
прямоугольный
брусок



Массовая доля жира
в сухом веществе



Масса единицы
продукции



Упаковка



Количество
в транспортной
упаковке



Срок годности



Хранить
при температуре

Сравнение

некоторых молочных продуктов по виду используемого основного сырья

Натуральное коровье молоко

Твердый сыр

- Натуральное коровье молоко

Не только натуральное коровье молоко

Сырный продукт

- Натуральное коровье молоко
- Заменители молочного жира, произведенные из натуральных и/или модифицированных растительных масел
- Сливочное масло
- Топленое масло и молочный жир
- Обезжиренное коровье молоко
- Цельное и обезжиренное сухое молоко
- Сухие сливки
- Молочная сыворотка
- Сухая молочная сыворотка
- Пахта
- Сухая пахта
- Сухие молочные продукты

Сливочное масло

- Натуральные сливки из коровьего молока

Спред

- Молочный жир
- Натуральные сливки из коровьего молока
- Сливочное масло
- Натуральные и/или модифицированные растительные масла

Питьевое молоко

- Натуральное коровье молоко

Рекомбинированное питьевое молоко

- Обезжиренное сухое молоко
- Молочный жир

Источники:

- Нормативно-техническая документация Казахстана и России
- Технология производства молочных продуктов. Справочник, Тетра Пак АО, 2002

Содержание

минералов и незаменимых аминокислот в натуральном молоке и сухом обезжиренном молоке



100 г.

натурального
коровьего молока



8,8 г

сухого
обезжиренного молока

Из 100 г натурального молока можно получить около 8,8 г сухого обезжиренного молока.

Минералы

				Потери минералов и аминокислот
Кальций	мг	117	110	6,8%
Магний	мг	11	10	9,1%
Калий	мг	155	140	10,3%
Фосфор	мг	92	87	5,3%
Натрий	мг	46	38	22,6%

Аминокислоты, незаменимые для организма взрослого человека

Лизин	мг	274	264	4,0%
Лейцин	мг	324	312	3,9%
Изолейцин	мг	192	184	4,2%
Валин	мг	225	216	4,1%
Треонин	мг	167	161	3,9%
Фенилаланин	мг	163	157	3,7%
Триптофан	мг	42	40	5,1%
Метионин	мг	79	76	3,5%
Гистидин	мг	100	96	3,8%

Источники:

- Food Standards Australia New Zealand
- New Zealand Dairy Research Institute

Бурненские Сыры



Сыры «Бурненские»

Трудно представить полноценный завтрак без сыра! Ведь он так вкусен и полезен. Врачи уверяют, что в процессе созревания сыра, белок, содержащийся в нем, становится настолько растворимым, что практически на сто процентов усваивается нашим организмом. Недобор белка в рационе чреват затормаживанием роста и развития, потерей работоспособности, снижением иммунитета, склонностью к вирусным заболеваниям и продляет период выздоровления. А так как сыр содержит до двадцати пяти процентов белков, то лучшего источника этого необходимого человеку элемента просто не найти. А так же сыр содержит восемь аминокислот, массу витаминов и даже способен противостоять кариесу.

Ассортимент Бурненского сырзавода включает в себя сыры: «Голландский», «Пошехонский», «Российский»

и «Костромской».

Производимые марки относятся к основной группе сыров: они традиционно пользуются наибольшим спросом и являются наиболее часто покупаемыми.

Постепенно традиционная упаковка сыров из парафина заменяется на брендированные многослойные термоусадочные пакеты, обеспечивающие продуктам сохранность на всем протяжении логистической цепи, а также привлекательный товарный вид. В качестве транспортной упаковки будет использован ящик из гофрированного картона, вместимость которого составит от 2 до 4 головок сыра.

В ближайшее время компания намерена внедрить индивидуальную потребительскую упаковку твердых сыров.

Скис



Омлет с сыром

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить сырые яйца, все хорошо взбить ложкой, всыпать натертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковороду с маслом и жарить, как натуральный омлет. Этот омлет можно вылить в горячую сковороду с маслом и запекать в духовом шкафу. На три яйца – 50 г. сыра, 50 г. белого хлеба, 3 ст. ложки молока и 1 ст. ложка масла.

«Книга о вкусной и здоровой пище»



Тол



45%



0 - 8°C



брусок



4,5-6,0 кг



4 шт.

Бурненские голландский сыры

Сыр «Голландский брусковый»

Технологии производства этого сыра более 150 лет: берет свое начало от эдамского сыра. Вкус и аромат - выраженный сырный с наличием остроты и легкой кисловатости.

ГОСТ 32260-2013. Сыры полутвердые. Технические условия.

Массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45%

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат, соль поваренная пищевая, кальций хлористый, калий азотнокислый, натуральный краситель - аннато.

Хранить при температуре от 0 до 8°C и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки — прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями.

Вес головки — 4,5-6,0 кг

Упаковка — многослойные термоусадочные пакеты.

Количество в транспортной упаковке — 4 шт.

Р



50%



0 - 8°C



цилиндр



3-3,5 кг



6 шт.

Бурненские русские сыры

Сыр «Русский»

Является самым известным на постсоветском пространстве. Сыр обладает четко выраженным сырным вкусом с легкой кисловатостью.

СТ РК 1063-2002 Сыры. Общие технические условия.

Массовая доля жира в сухом веществе сыра – 50%

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат, соль поваренная пищевая, кальций хлористый, калий азотнокислый, натуральный краситель - аннато.

Хранить при температуре от 0 до 8°C и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

Вес головки – 3-3,5 кг

Упаковка – многослойные термоусадочные пакеты.

Количество в транспортной упаковке – 6 шт.

Товар



45%



0 - 8°C



цилиндр



3-3,5 кг



6 шт.

Бурные селенские сыры

Сыр «Пошехонский»

Назван по местности /Пошехонье Ярославской области/, где его начали впервые вырабатывать. Это сыр с выраженным сырным вкусом и ароматом с наличием остроты и легкой кисловатости.

СТ РК 1063-2002 «Сыры. Общие технические условия»
Сорт высший.

Массовая доля жира в сухом веществе сыра – 45%

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат, соль поваренная пищевая, кальций хлористый, калий азотнокислый, натуральный краситель - аннато.

Хранить при температуре от 0 до 8⁰С и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

Вес головки – 3-3,5 кг

Упаковка – многослойные термоусадочные пакеты.

Количество в транспортной упаковке – 6 шт.

Костромские



45%



0 - 8°C



цилиндр



3-3,5 кг



6 шт.

Бурненские Костромской Сыры

Сыр «Костромской»

Появился около 130 лет назад. Название свое получил от города Костромы, где был впервые приготовлен. Обладает выраженным сырным вкусом и ароматом с нотками легкой остроты и сладковатости.

ГОСТ 32260-2013. Сыры полутвердые. Технические условия.

Массовая доля жира в сухом веществе сыра – 45%

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат, соль поваренная пищевая, кальций хлористый, калий азотнокислый, натуральный краситель - аннато.

Хранить при температуре от 0 до 8⁰С и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

Вес головки – 3-3,5 кг

Упаковка – многослойные термоусадочные пакеты.

Количество в транспортной упаковке – 6 шт.

Сметана



50%



0 - 8°C



брусок



4,5-6,0 кг



6 шт.

Бурчешские Сметанковый и Сыры Сливочный

Сыр «Сметанковый» и «Сливочный»

Относится к полутвердым сырам.
Имеет умеренно выраженный сливочный, слегка кисловатый вкус.
Нежный и эластичный по консистенции.

СТ РК 1063-2002 Сыры. Общие технические условия.

Массовая доля жира в сухом веществе сыра – 50%

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат, соль поваренная пищевая, кальций хлористый, калий азотнокислый, натуральный краситель - аннато.

Хранить при температуре от 0 до 8⁰С и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки – прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями.

Вес головки – 4,5-6,0 кг

Упаковка – многослойные термоусадочные пакеты.

Количество в транспортной упаковке – 6 шт.

Бг



50%



-4 - 0°C



цилиндр



3-3,5 кг



6 шт.

Бурненские Бурны Золото

Сыр «Бурненское золото»

Новый продукт «Бурненское золото» с мёдом и орехами.
Контраст вкусов «сыр, мёд, орех»
поможет раскрыть оттенки каждого ингредиента,
делая их более насыщенными.

СТ РК 1063-2002

Массовая доля жира в сухом веществе сыра – 50 %

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, кальций хлористый - уплотнитель, калий азотнокислый - консервант, натуральный краситель - аннато, орех.

Хранить при температуре от -4 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90% или температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

Вес головки – 3-3,5 кг

Упаковка – многослойные термоусадочные пакеты.
Количество в транспортной упаковке – 6 шт.

Пармезан



40%



-4 - 0°C



цилиндр



3-3,5 кг



6 шт.

Пармезан Бурные

Сыр «Пармезан»

Пармезан – твердый, ломкий, острый на вкус. Его нужно нарезать тончайшими ломтиками, а есть – с грушами и грецкими орехами. Пармезан добавляют в пасты, ризотто, омлеты и многие другие блюда, предварительно натерев.

СТ РК 1063-2002

Массовая доля жира в сухом веществе сыра – 40 %

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная (мезофильные и молочнокислые микроорганизмы), молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, кальций хлористый - уплотнитель.

Хранить при температуре от -4 до 0° С и относительной влажности воздуха 85-90% или температуре от 0 до +6°С и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма головки – низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями.

Вес головки – 3-3,5 кг

Упаковка – многослойные термоусадочные пакеты. Количество в транспортной упаковке – 6 шт.

Топ



45-50%



0 - 8°C



брусочек



~200 г

Бурненские порционные сыры

Порционные сыры

Порционные сыры предназначены для маркетной выкладки. В ассортимент порционных сыров входит вся гамма продукции Бурненского сырзавода: «Голландский», «Российский», «Пошехонский» и «Коспромской» сыры.

Состав: натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко, закваска бактериальная, молокосвертывающий ферментный препарат, соль поваренная пищевая, кальций хлористый, калий азотнокислый, натуральный краситель - аннато.

Хранить при температуре от 0 до 8⁰С и относительной влажности воздуха 80-85%.

Форма упаковки — прямоугольный брусок размером 70x115x30 мм.

Вес упаковки ~ 200 г.

Упаковка – полимерная вакуумная упаковка.

Бурненское Масло

Масло «Бурненское»

Сливочное масло производится как продукт, попутный основному производству. Вырабатывается традиционным методом сбивания натуральных свежих сливок и является собой концентрат молочного жира. Молочный жир обладает рядом великолепных вкусовых и биологических качеств. Настоящее сливочное масло, приготовленной без применения

консервантов и растительных жиров – настоящая кладовая здоровья! Оно включает в себя необходимые человеку полный и сбалансированный комплекс жирных кислот, фосфатидов, минеральных веществ и витаминов А, Е и D. Кроме того, сливочное масло содержит натуральный природный каротин, что благотворно отражается на иммунитете.



Сырное

масло



Сырное масло

Масло смешать с натертым сыром, придать нужную форму, сверху красиво оформить сливочным маслом или посыпать тертым сыром и охладить. Масла сливочного – 50 г., сыра Советского – 15 г.

«Книга о вкусной и здоровой пище»



Крестьянская



72,5%



-18°C



0,2; 3 и 10 кг



12 мес.

Крестьянское Масло

Масло коровье сливочное «Крестьянское»

Является классическим сливочным маслом без добавления растительных жиров и других добавок.
Вкус и аромат – чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для масла сливочного с возможным привкусом пастеризованных сливок.

ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

Массовая доля жира в сухом веществе сливочного масла – 72,5%.

Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока.

Хранить при температуре не выше -18⁰С и относительной влажности воздуха 85-90% 12 месяцев со дня выработки.

Упаковка – порционно-пергаментная бумага.

Вес – 0,2; 3 и 10 кг.

Әгушпеннә



8,5%



0°-10°C



800 г



12 мес.

Сгущенный продукт

Сгущенный продукт «Сгущенка», «Варенка», «Згущене»

СТ ТОО 140540015846-02-2018

Массовая доля жира 8,5%.

Состав: сахар (сахароза), молоко обезжиренное восстановленное, сыворотка молочная восстановленная, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде: пальмовое, подсолнечное, соевое, рапсовое, антиокислитель - концентрат смеси токоферолов), стабилизатор (крахмал кукурузный, каррагинан), ароматизатор пищевой «Сгущенное молоко», соль, консервант-сорбат калия, лактоза.

Хранить при температуре от 0° до +10°С продукт после вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 5 суток.

Упаковка – пластиковое ведерко

Вес – 800 г.

Сгущенка



8,5%



0⁰-10⁰C



400 г



4 мес.

Сгущенный продукт

Сгущенный продукт «Сгущенка» в ПЭТ бутылке

СТ ТОО 140540015846-02-2018

Массовая доля жира 8,5%.

Состав: сахар (сахароза), молоко обезжиренное восстановленное, сыворотка молочная восстановленная, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде: пальмовое, подсолнечное, соевое, рапсовое, антиокислитель - концентрат смеси токоферолов), стабилизатор (крахмал кукурузный, каррагинан), ароматизатор пищевой «Сгущенное молоко», соль, консервант-сорбат калия, лактоза.

Хранить при температуре от 0° до +10°С продукт после вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 5 суток.

Упаковка – ПЭТ бутылка

Вес – 400 г.

Курт



12%



до +15°C



100 г



90 дней

Курт Бурненский Бурненский

Курт «Бурненский»

(новый продукт)

СТ РК 44-97

Массовая доля жира 12%.

Натуральное коровье молоко, обезжиренное молоко,
закваска бактериальная, сольповаренная пищевая.
Без ГМО

Хранить при температуре не более +15⁰ С и относительной
влажности воздуха 75%

Упаковка – вакуумная

Кол-во в упаковке - 7 шт.

Вес – 100 г.

Бурненское Молоко

Молоко «Бурненское»

Молоко – напиток, который мы употребляем с самого рождения. Наши матери своим молоком давали нам самое лучшее. Ведь через молоко мы получали все необходимое для здорового роста. Молоко – для казахского народа, ассоциируется с чем-то священным, белым, которое несет в себе здоровье. Наша компания стремится, чтобы молоко дарило только здоровье, и оставалось натуральным.

Современные технологические решения и упаковочные материалы шведской компании «Тетра Пак» позволяют сохранить лучшие качества домашнего молока, собранного частными подворьями и фермерскими хозяйствами села Бурное, расположенного в предгорьях Алатау.

«Бурненское молоко» производится исключительно из натурального молока без использования сухого молока и консервантов. Тем не менее, общепринятые мировые стандарты требуют, чтобы молоко, попадающее на стол покупателя, было безопасно для здоровья. Для этого широко применяется технология ультравысокотемпературной обработки или УВТ. Это относительно мягкий процесс:

молоко и молочные продукты нагревают до температуры 125-140⁰С. В таких условиях стерилизация молока занимает всего три секунды. Преимущество УВТ обработки перед традиционной стерилизацией состоит в том, что при этом меньше страдает качество молока. Так, потери витамина С уменьшаются с 60% до примерно 10%. Кроме того, весь процесс термической обработки и последующей фасовки происходит в герметичных условиях, что исключает попадание микробов извне. УВТ молоко не надо кипятить, и хранится оно в закрытом виде до 12 месяцев при комнатной температуре – сохранность данного продукта обеспечивается специальной многослойной упаковкой Tetra Fino Aseptic, которая надежно защищает молоко от воздействия кислорода и солнечного света.

Надпись на упаковке «молоко нормализованное» говорит о том, что данный продукт полностью натурален и откорректирован в единый процент жирности. При этом молоко сохраняет все полезные свойства. Процент жирности особенно важен людям, которые сидят на диетах или страдают болезнями желудочно-кишечного тракта, печени, желчного пузыря.

Вкусное молоко



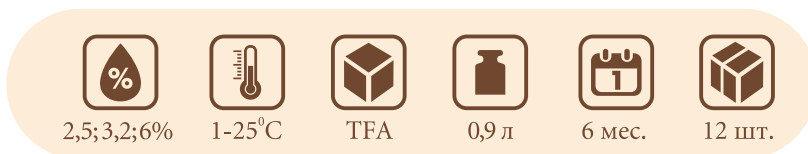
Каша из овсяных хлопьев

В горячее молоко всыпать крупу и варить 10-15 минут до загустения, посолить и размешать. В готовую кашу добавить 2 столовые ложки масла. На 2 ст. крупы - 5 ст. молока, 1/2 чайной ложки соли.

«Книга о вкусной и здоровой пище»



Бурненское



Бурненское Молоко

Молоко «Бурненское домашнее» Tetra Fino Aseptic (ТФА)

Молоко в упаковке Tetra Fino Aseptic – это привлекательное решение для семей, ищущих экономичную упаковку с гарантированным качеством. Вкус и аромат – характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов с выраженным вкусом кипячения.

СТ РК 1324-2010. Молоко питьевое.
Общие технические условия.

Жирность – 2,5; 3,2; 6%

Состав: молоко коровье нормализованное.

Хранить при температуре от 1 до 25⁰С 6 месяцев.

Объем продукции – 0,9 л.

Упаковка – Tetra Fino Aseptic.

Количество в транспортной упаковке – 12 шт.

Бурненское



2,5; 3,2; 6%	1-25°C	ТВА	1 л	6 мес.

Бурненское
Молоко
Молоко

Молоко «Бурненское домашнее» TetraBriKAsseptic (ТВА)

Молоко в упаковке Tetra Brik- одна из самых экономичных упаковок в мире. Благодаря прямоугольной форме упаковка удобно размещается как на полках супермаркета, так и в домашнем холодильнике.

СТ РК 1733-2015

Жирность – 2,5; 3,2; 6%

Состав: молоко коровье, обезжиренное молоко.







Хранить при температуре от 2⁰ до 25⁰С 6 месяцев.

Объем продукции – 1 л

Упаковка – Tetra Brick Asseptic BASE

Молочосодержащие



					
2,5; 3,2; 6%	2-25°C	TFA	0,9л	6 мес.	12 шт.

Бурненский

Питъевой
молокосодержащий продукт
ультрапастеризованный
«Бурненский»

(новый продукт)

СТ ТОО 140540015846-01-2016

Жирность – 2,5; 3,2; 6%

Состав: (А) цельное молоко, молоко сухое обезжиренное;
(В) молоко сухое обезжиренное, молочный жир, заменитель
молочного жира; (С) молоко сухое обезжиренное,
сливочное масло, заменитель молочного жира.

Хранить при температуре от 2 до 25°C 6 месяцев
со дня выработки.

Объем продукции – 0,9 л.

Упаковка – Tetra Fino Aseptic.

Количество в транспортной упаковке – 12 шт.

Молочное Молоко



2,5; 3,2; 6%



2-25°C



TBA



1 л.



6 мес.

молочкосодержащий продукт

Питевой молочкосодержащий продукт «Бурненский» в упаковке TetraBriKAsseptic (ТВА)

(новый продукт)

СТ ТОО 140540015846-01-2016

Жирность – 2,5; 3,2; 6%

Состав: (А) цельное молоко, молоко сухое обезжиренное; (В) молоко сухое обезжиренное, молочный жир, заменитель молочного жира; (С) молоко сухое обезжиренное, сливочное масло, заменитель молочного жира.

Хранить при температуре от 2 до 25⁰С 6 месяцев со дня выработки.

Объем продукции – 1 л.

Упаковка – Tetra Brick Asseptic BASE

Бурненский



2,5 %



$4 \pm 2^{\circ}\text{C}$



ПЭТ бутылка



0,9 л



15 сут.

Бурненский кефир

Бурненский кефир

(новый продукт)

СТ РК 2069-2015

Жирность – 2,5%

Состав: молоко коровье, обезжиренное молоко.

Хранить при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

После вскрытия продукт хранить не более суток.

Объем продукции – 0,9 л

Упаковка – ПЭТ бутылка

Бурненская



15 %



от +2 до +6°C



Ведро

Бурненская Сметана Сметана

Бурненская сметана

(новый продукт)

СТ РК 2799-2015

Жирность – 15%

Состав: нормализованные сливки,
закваска молочнокислых микроорганизмов

Хранить при температуре от +2 до +6⁰С.
После вскрытия продукт хранить не более суток

Упаковка – ведро

Контроль качества

Обеспечение высокого качества продукции является одной из приоритетных целей деятельности Бурненской молочной компании.

Технологический контроль качества осуществляется на всех этапах производства, начиная от приемки сырья и до выхода готовой продукции в собственной производственной лаборатории. В лаборатории подтверждено наличие условий, необходимых для выполнения измерений и испытаний в закрепленной за лабораторией области деятельности — производство молочных продуктов и сыра.

Производимая продукция сертифицирована: она соответствует требованиям безопасности, установленным

в Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции»;

в Техническом регламенте «Требования к

безопасности молока и молочной продукции»;

в СТ РК 1063-2002 «Сыры. Общие технические условия», ГОСТ 7616-85 «Сыры сычужные твердые. Технические условия», ГОСТ 11041-88 «Сыр российский. Технические условия», СТ ТОО 40834948-01-2009 «Сычужный рассольный сыр «Чечил». Технические условия»;

в ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия».

Система менеджмента качества предприятия сертифицирована на соответствие ISO 9001. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована на соответствие ISO 22000.

Предприятие состоит в Реестре производства и торговли экологически чистой продукцией. Весь перечень молочных продуктов соответствует требованиям качества экологически чистой продукции.



Поставщики



ТОО «Тетра Пак Казахстан Лтд.» — дочернее подразделение Тетра Пак в Центральной Азии, мирового лидера в области переработки и упаковки пищевых продуктов.



Финансовые институты



АО НК «Социально-предпринимательская корпорация «Тараз» – компания, созданная для развития предпринимательства посредством консолидации государственного и частного секторов

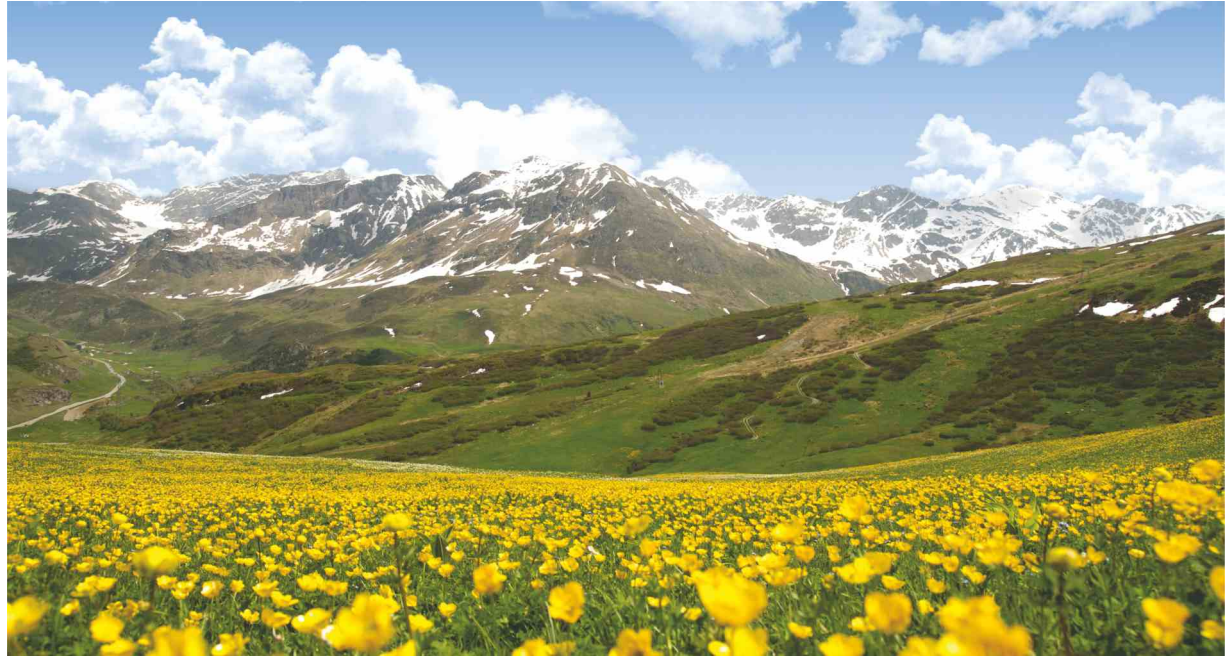


АО «КазАгроФинанс» – лидер среди лизинговых компаний Казахстана; было создано для реализации государственной политики поддержки и совершенствования финансовых отношений на селе посредством использования мирового опыта лизинговых и кредитных отношений.



Республика Казахстан,
Жамбылская область,
Жуалынский район,
село Б. Момышулы, ул. Коктем, 17,
тел.: +7 (72635) 21889
e-mail: hr@bsz.kz
web: burnenskoe.kz

Отдел продаж: +7 701 9025173
+7 701 7670655





БУРЕНСКАЯ
МОЛОЧНАЯ КОМПАНИЯ