

ОАО "Верхнедвинский маслосырзавод"

Сегодня ОАО "Верхнедвинский маслосырзавод" один из крупнейших в Республике Беларусь производителей и экспортеров высококачественных сыров. Также производит плавленые сыры с наполнителями, масло сливочное, спреды, сыворотку сухую деминерализованную с разной степенью деминерализации 50%, 70%, 90%.

С 2006 года продукция выпускается под торговыми марками «Ян Сыродел» (традиционные сыры), «Альгерд» (элитная серия сыров) и «Ульянка» (сливочное масло, спред). Основная продукция нашего предприятия сыры, выработка которых занимает 80% в общем объеме производства.

Сыродельное производство на ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» начиналось в 1932 году с выпуска всего двух видов сыра. В апреле 2009 года на предприятии запущен в работу новый цех по производству сыров. В нем установлено самое современное оборудование ведущей австрийской компании "Берч-Ласка", которое представляет собой единый комплекс - от приемки молока до отгрузки готового продукта. Линия оснащена также системой СІР мойки, которая соответствует европейским стандартам. Новое технологическое оборудование полностью исключает прикосновение человеческих рук при производстве сыров, начиная с приемки молока до упаковки сыра в пленку.

В год предприятие выпускает 5000 тонн сычужных сыров, 1050 тонн масла, 3200 тонн сухой деминерализованной сыворотки.

Сегодня ассортимент полутвердых сыров насчитывает три десятка наименований. По массовой доле жира: сыры содержат от 23 до 50 процентов жира в сухом веществе. По срокам созревания до 3 месяцев. Недавно предприятие освоило выпуск элитной линейки традиционных европейских сыров: Голландский Сыр "Гауда", Голландский "Эмменталер", швейцарский "Маасдамер", итальянский "Пармезан классический", итальянский "Асыго", королевский "Монарх" и уже легендарный "Стародвинский" с большими глазками. Освоено производство сыров с наполнителями: тмин, паприка, чеснок, грецкий орех. Вырабатываются сыры с использованием самых лучших компонентов, производимых ведущими предприятиями Голландии, Дании и Италии.

Верхнедвинские сыроделы не собираются останавливаться – ведь мастерство, как раз и заключается в умении придумывать и удивлять своих покупателей новыми вкусами, казалось бы, давно знакомого продукта.

На предприятии внедрена и действует система управления качеством на основе принципов анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) по обеспечению безопасности продуктов питания. Цех по производству сыров построен, исходя из жестких требований этого стандарта.

На заводе действует система менеджмента качества ISO 9001–2008, а также ISO 22000. ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» первым в Беларуси получило сертификаты LST EN ISO 22000:2005 и LST EN ISO 9001:2005. Получение этих сертификатов открывает для компании возможность экспортировать свою продукцию в любую из стран Европы.

Высокое качество верхнедвинских сыров неоднократно отмечалось дипломами и грамотами на различных международных конкурсах и выставках.

Цех по производству сухой молочной сыворотки, позволяющий переработать 200 тонн сыворотки в сутки, введен в действие в 2011 году. Установленное современное энергосберегающее оборудование и применение технологии электродиализа позволяют вырабатывать сухую молочную сыворотку с различной степенью деминерализации (50%, 70%, 90%)