



DAIRY PLANT

明斯克一号乳制品厂开放股份公司 一号乳制品集团管理公司



关于我们



DAIRY PLANT



明斯克一号乳制品厂开放股份公司 一号乳制品集团管理公司

《成为第一名，就是做到最佳，赢得良好声誉和客户的信任》



90多年的销售历史



5座生产基地



生产能力
1850吨一天



10个商标



品种

250多个项目



产品

全奶制品, 奶酪,
奶油, 乳清,
奶粉, 酪蛋白



出口份额

40%



出口分布

独联体国家, 欧盟,
中国, 叙利亚, 土耳其,
伊拉克, 阿联酋, 阿曼,
约旦, 尼日利亚,
黎巴嫩, 新加坡, 越南等



灭菌饮用奶

脂肪质量百分比, %	容量, 升	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
1,5	1	纤维纸合	360	0401201109	12	+2至+25°C
2,5	1	纤维纸合	360	0401201109	12	+2至+25°C
3,2	1	纤维纸合	360	0401209109	12	+2至+25°C
3,2	0,25	无菌利乐砖	360	0401209109	24	+2至+25°C



黄油

脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
72,5	180	层压薄片	100/160/200	0405203000	20	+2至+6°C -3至-12°C -13至-18°C
82,5	180	层压薄片	100/160/200	0405101100	20	+2至+6°C -3至-12°C -13至-18°C



新品!

奶油

脂肪质量百分比, %	净重, 千克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
33	1	纤维纸合	120	0404902900	12	+2至+25°C

新品！



挂巧克力衣的奶渣泥，不含糖

品种 	脂肪质量百分比, % 	净重, 克 	包装 	保质期, 天 	海关编码 	装箱件数 	储存条件 
可可粉	20	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
香草粉	20	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C

新品！



挂巧克力衣的奶渣泥

品种 	脂肪质量百分比, % 	净重, 克 	包装 	保质期, 天 	海关编码 	装箱件数 	储存条件 
可可粉	23	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
香草粉	23	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C



乳脂

脂肪质量百分比, %	净重, 千克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
10	0,2	无菌利乐砖	150	0401401000	24	+2至+25°C



奶酪

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
俄罗斯精英	45	200	枕式包装	120	30	0406909909	10	+2至+6°C
豪达	45	200	枕式包装	120	30	0406909909	10	+2至+6°C



灭菌饮用奶

脂肪质量百分比, %	容量, 升	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
1,5	1	无菌利乐砖	360	0401201109	12	+2至+25°C
2,5	1	无菌利乐砖	360	0401201109	12	+2至+25°C
3,2	1	无菌利乐砖	360	0401209109	12	+2至+25°C
3,2	0,2	无菌利乐砖	360	0401209109	24	+2至+25°C
3,2	1	利乐方型	360	0401209109	12	0至+20°C



奶酪

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
奶油	45	200	枕式包装	120	30	0406909909	10	+2至+6°C
蒂尔西特牌	45	200	枕式包装	120	30	0406909909	10	+2至+6°C



黄油

脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
72,5	180	FPO SP薄膜	60/60/120	0405203000	20	+2至+6°C -3至-12°C -13至-18°C
82,5	180	FPO SP薄膜	60/60/120	0405101100	20	+2至+6°C -3至-12°C -13至-18°C



奶渣干酪

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
腌黄瓜	65	120	杯子	90	0406108000	9	+2至+6°C
腌菜椒和芥子	65	120	杯子	90	0406108000	9	+2至+6°C
青菜和大蒜	65	120	杯子	90	0406108000	9	+2至+6°C
奶油	65	120	杯子	90	0406108000	9	+2至+6°C



软奶酪

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
奶油	70	120	杯子	90	0406909909	9	+2至+6°C
青菜和大蒜	70	120	杯子	90	0406909909	9	+2至+6°C



“菲图”软奶酪

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
经典	45	250	塑料盖盒	60	0406903209	9	+2至+6°C
香菜和大蒜	45	250	塑料盖盒	60	0406903209	9	+2至+6°C
橄榄味	45	250	塑料盖盒	60	0406903209	9	+2至+6°C



“布伦扎”腌奶酪

脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
45	250	塑料盖盒	60	0406909901	9	+2至+6°C



含水果软糖和香草粉的奶渣泥

脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
20	50	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C



圆形饼干上的奶渣泥

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
焦糖牛奶酱	20	40	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
奶油草莓味	20	40	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C



经典奶渣泥

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
香草粉	5	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
芝士蛋糕	18	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
土豆蛋糕	18	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
含榛果	20	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
挂焦糖衣	23	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
可可粉	23	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
香草粉	23	45	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C



精英奶渣泥

品种	脂肪质量百分比, %	净重, 克	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
含坚果	20	38	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
可可粉	23	38	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C
香草粉	26	38	复合薄膜	30/180	1806310000	40	+2至+6°C/-18°C



婴儿用牛奶

脂肪质量百分比, %	容量, 升	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
3,2	0,25	无菌利乐砖	90	0401209101	24	+2至+10°C
3,2	0,2	无菌利乐砖	90	0401209101	24	+2至+10°C



奶昔

品种	脂肪质量百分比, %	容量, 升	包装	保质期, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
焦糖	2,5	0,2	无菌利乐砖	150	2202999900	24	+2至+10°C
巧克力	2,5	0,2	无菌利乐砖	150	2202999900	24	+2至+10°C
开心果	2,5	0,2	无菌利乐砖	150	2202999900	24	+2至+10°C
草莓	2,5	0,2	无菌利乐砖	150	2202999900	24	+2至+10°C

生产地：沃洛任基地

形状：(最小：1:1:1
最大：90:90:90) 吨



长方形块

长*宽*高
(280*140*130-140) 毫米
重量：4,5-5千克



圆形块

长*宽*高
(280*280*120-130) 毫米
重量：7-8千克



方形块

长*宽*高
(280*280*120-130) 毫米
重量：7-8千克

半固体奶酪（薄膜包装）

海关编码：0406909909

品种	脂肪质量百分比, %	形状	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	装箱件数	储存条件	
	“农场” 乳脂味	45	圆形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“克里米亚” 文火煮开的牛奶味	45	圆形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“奶油”	45	方形 长方形 圆形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“沃洛任超级”	45	方形 长方形 圆形	180	20	2/4/2	-4至+4°C
	“蒂尔西特牌”	45	方形 长方形 圆形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“俄罗斯精英”	45	方形 长方形 圆形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“国王” 文火煮开的牛奶味	45	长方形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“好吃” 文火煮开的牛奶味	45	长方形	180	30	2/4/2	-4至+4°C
	“阿尔卑”，含胡卢巴	45	长方形	180	42	2/4/2	-4至+4°C
	“白俄罗斯黄金”	45	方形 长方形	180	30	2/4/2	-4至+4°C

生产地：沃洛任基地



精英奶酪（橡胶浆制成的包装）

海关编码：0406909909

品种 	脂肪质量百分比, % 	重量, 千克 	保质期, 天 	奶酪成熟时间, 天 	储存条件 
"Hooiberg light"	40	圆形, 6,5-8,5	180	90	-4至+4°C
"Alpenberg Alt"	45	圆形, 6,5-8,5	180	120	-4至+4°C
"地主"	45	圆形, 6,5-8,5	180	90	-4至+4°C
"帕尔马"	45	圆形, 6,5-8,5	180	89	-4至+4°C
"帕马森豪华"	45	圆形, 6,5-8,5 长方形, 4,5-5	180	90	0至+4°C
"沃洛任精英"	45	圆形, 6,5-8,5	180	90	-4至+4°C

分装奶酪（枕式包装）

海关编码：0406909909

品种 	脂肪质量百分比, % 	净重, 克 	保质期, 天 	奶酪成熟时间, 天 	装箱件数 	储存条件 
 奶油	45	200	120	30	10	+2至+6°C
 蒂尔西特牌	45	200	120	30	10	+2至+6°C
 俄罗斯精英	45	200	120	30	10	+2至+6°C
 豪达	45	200	120	30	10	+2至+6°C

生产地：莫洛杰奇诺基地

形状：(最小：1
最大：圆形 50, 方形 120) 吨



圆形块

长*宽*高
(125*125*130) 毫米
重量：1,7千克



方形块

长*宽*高
(280*280*115) 毫米
重量：8千克

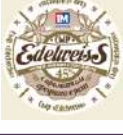


长方形块

长*宽*高
(280*140*115) 毫米
重量：4千克

半固体奶酪（薄膜包装）

海关编码：0406909909

品种	脂肪质量百分比, %	形状	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	装箱件数	储存条件
 «Кальята» 卡利亚塔 -脱脂冷却 -脱脂冷冻	0 0	方形 方形	120 365	0 0	2 2	-2至+6°C -18°C
 豪达	45	圆形 长方形 方形	240	30	6/4/2	-2至+6°C
 荷兰豪华 荷兰轻式	45 30	圆形 长方形 方形	240	30	6/4/2	-2至+6°C
 拉姆贝尔特黄金	45	圆形 长方形 方形	220	30	6/4/2	-4至+4°C
 埃丹	45	圆形 长方形 方形	240	30	6/4/2	-2至+6°C
 “Edelweiss” 核桃味	45	圆形 (长方形 方形)	220	30	6/4/2	0至+4°C
 “Edelweiss” 山羊奶味	45	圆形 (长方形 方形)	220	30	6/4/2	0至+4°C
 “Edelweiss” 羊奶味	45	圆形 (长方形 方形)	220	30	6/4/2	0至+4°C
 “Edelweiss” 文火煮开的牛奶味	45	圆形 (长方形 方形)	220	30	6/4/2	0至+4°C
 “Edelweiss” 奶油味	45	圆形 (长方形 方形)	220	30	6/4/2	0至+4°C

生产地：纳拉奇基地



“罗克福迪” 蓝纹奶酪

脂肪质量百分比, %	净重, 千克	包装	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
55	2,7-3,1	铝箔	120	45	0406409000	1	+2至+6°C
55	1,3-1,5	铝箔 (1/2)	90	45	0406409000	2	+2至+6°C
55	0,6-0,8	铝箔 (1/4)	90	45	0406409000	4	+2至+6°C
55	0,12-0,15	纸板 (弓形)	90	45	0406409000	8	+2至+6°C



“Templier” 蓝纹奶酪

脂肪质量百分比, %	净重, 千克	包装	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
55	2,7-3,1	铝箔	120	45	0406409000	1	+2至+6°C
55	1,3-1,5	铝箔 (1/2)	90	45	0406409000	2	+2至+6°C
55	0,6-0,8	铝箔 (1/4)	90	45	0406409000	4	+2至+6°C
55	0,12-0,15	纸板 (弓形)	90	45	0406409000	8	+2至+6°C



“Blue de la Mer” 蓝纹奶酪

脂肪质量百分比, %	净重, 千克	包装	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
55	2,7-3,1	铝箔	120	45	0406409000	1	+2至+6°C



“Berger” 蓝纹奶酪

脂肪质量百分比, %	净重, 千克	包装	保质期, 天	奶酪成熟时间, 天	海关编码	装箱件数	储存条件
55	2,7-3,1	铝箔	120	45	0406409000	1	+2至+6°C
55	1,3-1,5	铝箔 (1/2)	90	45	0406409000	2	+2至+6°C
55	0,6-0,8	铝箔 (1/4)	90	45	0406409000	4	+2至+6°C



脱脂奶粉

脂肪质量百分比, % 	蛋白质质量百分比, % 	净重, 千克 	包装 	保质期, 月 	海关编码 	储存条件 
1,5	34最低	25	纸袋	24	0402101900	0至+20°C



乳清粉

脂肪质量百分比, % 	蛋白质质量百分比, % 	净重, 千克 	包装 	保质期, 月 	海关编码 	储存条件 
1,5	11最低	25	纸袋	18	0404100200	0至+20°C



无矿乳清粉

脂肪质量百分比, % 	蛋白质质量百分比, % 	净重, 千克 	包装 	保质期, 月 	海关编码 	储存条件 
1,5	11最低	25	纸袋	18	0404100200	0至+20°C



黄油

脂肪质量百分比, % 	净重, 千克 	包装 	保质期, 天 	海关编码 	装箱件数 	储存条件 
72,5	20	瓦楞纸箱	60/270/450 540/720	0405203000	1	+2至+6°C -3至-12°C -13至-18°C -19至-21°C -21至-25°C
82,5	20	瓦楞纸箱	60/270/450 540/720	0405203000	1	+2至+6°C -3至-12°C -13至-18°C -19至-21°C -21至-25°C



酪蛋白

脂肪质量百分比, % 	净重, 千克 	包装 	保质期, 天 	海关编码 	储存条件 
脱脂	25	纸袋	360	3501109000	0至+25°C



Творог

脂肪质量百分比, % 	净重, 千克 	包装 	保质期, 天 	海关编码 	储存条件 
脱脂	20	瓦楞纸箱	180	0406105002	-18°C
5	20	瓦楞纸箱	180	0406105002	-18°C
9	20	瓦楞纸箱	180	0406105002	-18°C

我们的优势



DAIRY PLANT

绿色原材料



多级质控

现代设备及先进技术



多年经验



价格透明, 有竞争力

定制化客户服务



明斯克一号乳制品厂开放股份公司
一号乳制品集团管理公司

📍 邮编220070, 白俄罗斯共和国, 明斯克市, 索尔特斯路185号

接待室:

☎ 电话+375 (17) 270 50 17, 📠 传真 +375 (17) 270 50 18
✉ secretar@belmilk.by

营销部:

☎ 电话 +375 (17) 270 10 22, ✉ marketing@belmilk.by

对外经济部:

☎ 电话+375 (17) 270 50 25, ✉ ved@belmilk.by

我们的优势对外市场多元化部:

☎ 电话+375 (17) 270 50 38, ✉ export@belmilk.by

www.belmilk.by/zh