



**Национальная академия наук Беларуси
РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по картофелеводству и плодоовощеводству»**

РУП «Толочинский консервный завод»

1906



1906
РУП «ТОЛОЧИНСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД»

А. В. АНЮХОВСКИЙ,
директор РУП «Толочинский
консервный завод»,
член Совета Республики
Национального собрания
Республики Беларусь



История нашего предприятия поистине уникальна. Ведь все эти годы оно занимается важным делом – переработкой того, что получают земледельцы и садоводы на далеко не самых плодородных землях нашего Витебского края. Да, ассортимент выпускаемой заводом продукции менялся, но благодаря ему близлежащие крестьянские и коллективные хозяйства смогли реализовать сотни тысяч тонн картофеля, овощей и фруктов. В это трудно поверить, но Толочинский плодovinзавод, как тогда называлось предприятие, после освобождения Беларуси от немецко-фашистских захватчиков возобновил свою работу уже 20 июля 1944 года, а в 1945-м выпустил широчайший ассортимент натуральных соков, естественно, из местного сырья.

Наши предшественники смогли сохранить производство в годы антиалкогольной кампании в середине 1980-х годов, в непростые 1990-е. Сегодня наш завод – современное предприятие, оснащенное высокопроизводительным оборудованием известных европейских фирм, способное выпускать экологически чистую продукцию самого высокого качества.

Благодаря поддержке государства, плодотворному сотрудничеству с учеными наш коллектив вышел на передовые позиции в стране по выращиванию и хранению картофеля, производству и переработке плодов и ягод, выпуску качественных плодово-ягодных вин и фруктовых соков. Наша марка «Талачынская» известна не только в Беларуси, но и далеко за ее пределами, и мы можем по праву ею гордиться.

Все, что выращено, должно быть надежно сохранено, качественно и эффективно переработано. Это не лозунг, это программа действий. Коллектив завода обладает достаточным потенциалом, чтобы не только сегодня, но и завтра внедрять в производство инновации, к какой бы сфере они ни относились – экономике, растениеводству или переработке сельскохозяйственной продукции.



ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- производство плодовых, фруктово-ягодных и виноградных вин;
- производство крахмала картофельного;
- производство соковой продукции;
- розничная торговля;
- выращивание картофеля (для продовольственных и технических целей);
- промышленное садоводство;
- выращивание зерновых и масличных культур;
- производство семян картофеля, зерновых культур;
- пчеловодство.

Предприятием создан интеграционный комплекс, включающий полный цикл производства, переработки, хранения и реализации продукции. Программа производства составлена с учетом возможной загрузки производственных мощностей предприятия, ожидаемых поставок и внутриводского баланса сырья, прогнозируемой емкости рынка.



Развитие плодоводства в республике позволяет увеличить удельный вес в производстве яблок различных сортов, обеспечить закладку на межсезонный период для нужд торговли, общественного питания, учреждений здравоохранения и образования, создает свободные ресурсы товарных яблок для поставки на экспорт и обеспечивает потребности производственных мощностей по переработке плодово-ягодного сырья отечественного производства. Закладка промышленного сада на РУП «Толочинский консервный завод» проделана в 2005 году и ежегодно производится садооборот.

По состоянию на 01.01.2017 года
на площади 540 га

Яблони	282
Груша	27
Красная смородина	24,5
Черная смородина	133,5
Малина	1,8
Крыжовник	26
Арония черноплодная	27,5
Голубика	3,8
Питомник плодовых и ягодных культур	18

Специализированное фруктохранилище емкостью 3,4 тысячи тонн



ЯБЛОКИ



АЛЕСЯ

Плоды средней величины, плоско-округлой формы. Основная окраска желтая, покровная — ярко-красная, размытая почти по всему плоду. Срок потребления — декабрь—апрель.



ИМРУС

Плоды выше средней величины, плоско-округлой формы. Кисло-сладкие. Основная окраска в момент съемной зрелости зеленоватая, покровная — тускло-красная, в виде размыто-полосатого румянца по части плода. Срок потребления — ноябрь—февраль.



БЕЛОРУССКОЕ СЛАДКОЕ

Плоды выше средней величины, ассиметрично-округлой формы. Сладкие. Основная окраска зеленая, покровная — красная, размытая по большей части плода. Срок потребления — октябрь—февраль.



КОВАЛЕНКОВСКОЕ

Плоды средней величины, округло-конической формы. Основная окраска светло-зеленая, покровная — темно-красная в виде размытого румянца почти по всему плоду. Срок потребления — август—сентябрь.



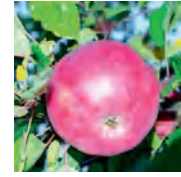
ВЕРБНОЕ

Плоды крупные, плоско-округлой формы. Кисло-сладкие. Основная окраска светло-зеленая, покровная — кирпично-красная в виде размытого румянца на солнечной стороне плода. Срок потребления — декабрь—май.



ЛУЧЕЗАРНОЕ

Плоды крупные, округлой формы. Основная окраска светло-зеленая, покровная — малиново-оранжевая в виде размытого румянца почти по всему плоду. Мякоть белая или кремовая, сочная, кисло-сладкая мелкозернистой консистенции, со средним ароматом. Срок потребления — сентябрь—ноябрь.



ВЕСЯЛИНА

Плоды выше средней величины, округлой или округло-конической формы. Основная окраска в момент съемной зрелости зеленоватая, покровная — темно-красная с фиолетовым оттенком по большей части плода. Срок потребления — ноябрь—февраль.



СЯБРЫНА

Плоды выше средней величины, округлой формы. Основная окраска светло-желтая, покровная — ярко-малиновая, занимающая большую часть поверхности плода. Срок потребления — ноябрь—февраль.

ГРУШИ



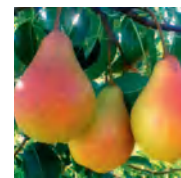
БЕЛОРУССКАЯ ПОЗДНЯЯ

Плоды правильной широко-грушевидной формы, шероховатые, со светло-окрашенной кожицей, которая покрыта светло-коричневыми точками. Окраска на момент съема с дерева зеленая, ко времени потребления приобретает оранжево-желтый цвет. Груши сочные, сладкие с небольшой кислинкой, маслянистые. Потребительская зрелость наступает в ноябре—марте.



ПРОСТО МАРИЯ

Плоды выше средней величины, грушевидной формы. Поверхность чистая, ровная и блестящая. Окраска фруктов зеленовато-желтая с розовым румянцем, маслянистая, сладкая и сочная на вкус, имеет легкую кислинку. Потребительская зрелость наступает в октябре—ноябре.



ЗАБАВА

Груши не слишком крупные. Форма широко-грушевидная или обратнояйцевидная. Основная окраска желтовато-зеленая с буровато-красным цветом в виде сплошного румянца. Кожица отличается гладкостью, сухостью, блеском и незначительным оржавлением, сочная, маслянистая, кисло-сладкого вкуса. Потребительская зрелость наступает в сентябре.



ЧИЖОВСКАЯ

Плоды средние, обратнояйцевидной или классической грушевой формы. Поверхность гладкая с мелкими точками, покрыта тонковатой матовой кожицей, окрашены равномерно (цвет может изменяться от зеленого до желтоватого) без ярких розоватых пятен. Кисло-сладкий вкус. Плоды могут использоваться при приготовлении маринадов, компотов и соков.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА



ТИТАНИЯ

Ягоды черного цвета с легким глянецом, округлой формы. Мякоть высокой плотности, зеленая, имеет выраженный кисло-сладкий вкус, отличается высокими показателями транспортабельности, является промышленным сортом. Используется в сыром, переработанном и замороженном виде.



КАТЮША

Ягоды крупные, черные, блестящие, удлинено-овальной формы, с очень плотной кожицей, семена мелкие. Транспортабельность ягод высокая. Вкус кисло-сладкий, с ароматом, приятный, мякоть сочная. Ягоды универсального назначения.



ЦЕРЕРА

Ягоды крупные округлые, черные, с кожицей средней плотности. Мякоть средней плотности, вкус кисло-сладкий, приятный. Сорт универсального назначения. Пригоден для механизированной уборки урожая.



ПАМЯТЬ ВАВИЛОВА

Ягоды крупные округлые, черные, блестящие, кожица средней плотности. Вкус сладкий, со средним ароматом, характеризуется оптимальным соотношением сахара и кислот. Транспортабельность свежих ягод высокая. Сорт универсального назначения. Пригоден для механизированной уборки урожая.



КЛУССОНОВСКАЯ

Ягоды крупные округлые, черные. Кожица тонкая. Вкус кисло-сладкий. Сорт универсального назначения. Пригоден для механизированной уборки урожая.

ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА



ВЕНИСА

Ягоды крупные яблоковидной, несколько овальной формы. Окраска черная, с сизым восковым налетом. Ягоды сладко-кислого, несколько вяжущего вкуса. Сорт универсального назначения.



НАДЗЕЯ

Ягоды крупные яблоковидной, несколько овальной формы. Окраска плодов черная, с сизым восковым налетом, сладко-кислого, несколько вяжущего вкуса. Сорт универсального назначения.



КРЫЖОВНИК

ИНВИКТА

В фазе полного созревания кожица желто-зеленого цвета. Поверхность плода опушена. Мякоть прозрачная, сладкая. Ягоды подходят для переработки (на соки, джемы) и для употребления в свежем виде.



НЕСЛУХОВСКИЙ

Ягоды крупные, округло-овальные, темно-красного цвета. Кожица средней толщины, прочная, со слабым опушением. Мякоть десертного вкуса. Пригодны для переработки и употребления в свежем виде.



ХИНОМАКИ РОТ

Плоды округлые, среднего размера, красного цвета. Мякоть кисло-сладкая. Десертные, пригодны для переработки и замораживания.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА



ЙОНКЕР ВАН ТЕТС

Ягоды крупные округлые или слабо-грушевидные, ярко-красные, с плотной кожицей. Пригодны для употребления в свежем виде и для переработки.



РОНДОМ

Ягоды равномерно крупные, в полной спелости темно-красные, кисловатые на вкус. Транспортабельность свежих ягод высокая. Сорт универсального назначения.

ГОЛУБИКА



БЛЮКРОП (BLUESCOP)

Ягоды крупные, слегка сплюснуты, синие, с сильным светло-голубым налетом. Пригодны для употребления в сыром и в переработанном виде, используются для домашних заготовок и заморозки. Не растрескиваются, хорошо хранятся и транспортируются.



БЛЮЗТТА (BLUETTA)

Плоды темно-голубые со слабым восковым налетом, с широким рубчиком. Форма шаровидная, чуть сплюснутая, с зеленоватой относительно плотной мякотью с легким розовым оттенком, тонкой кожицей. Сорт рекомендуется употреблять в свежем виде.



ЗРЛИБЛУ (EARLYBLUE)

Плоды светло-голубые с интенсивным синим налетом, шаровидные, чуть сплюснутые. Терпкие, кисло-сладкие с винно-ягодным манящим ароматом, мякоть нежно-зеленая с легким розоватым оттенком.



ДУК (DUKE)

Плоды светло-голубые. Вкус улучшается при охлаждении. Отлично транспортируется на дальние расстояния.



ПАТРИОТ (PATRIOT)

Ягоды светло-голубые, имеют приплюснутую форму. Сорт рекомендуется употреблять в свежем виде.



С целью увеличения урожайности и повышения качества плодов и ягод в 2011 году организована пчелопасека, что позволяет не только обеспечить опыление плодовых и ягодных культур, но и получить товарный мед для дальнейшей реализации и увеличения ассортимента продукции, выпускаемой предприятием (винодельческой и соковой). РУП «Толочинский консервный завод» по предварительной заявке производит выращивание саженцев плодовых и ягодных культур в необходимом покупателю количестве.



На предприятии с 2007 года возделываются зерновые и масличные культуры. В 2017 году произведен посев озимой ржи на площади 23 га, озимой пшеницы – на 2637 га, яровой пшеницы – на 250 га, гречихи – на 30 га, рапса – на 2050 га.

Озимая пшеница – одна из наиболее продуктивных и ценных зерновых культур. В химический состав зерна входят все необходимые для питания элементы: белки, углеводы, жиры, витамины, ферменты и минеральные вещества. Важнейшим компонентом здесь является белок. Его содержание может колебаться от 8 до 22% в зерне пшеницы. Для продовольственной пшеницы главный показатель – содержание клейковины. На протяжении ряда лет содержание ее в зерне, выращенном на полях предприятия, 23% и выше. Основную часть составляют углеводы. Они представлены в основном крахмалом 48–63%.

РАПС

Рапс обладает самой высокой продуктивностью среди масличных культур и комплексом полезных свойств, является одним из важнейших резервов увеличения ресурсов растительных жиров и кормового белка. В его семенах содержится 35–45% масла и 20–29% сырого белка.

В состав рапсового масла входят мононенасыщенные жиры, способствующие снижению уровня холестерина; ценные компоненты продукта – жирная кислота Омега-3, незаменимая для здоровья мозга и сердечно-сосудистой системы, и витамин Е, укрепляющий клеточные стенки.



ГРЕЧИХА

Ценная крупяная культура, в которой содержится лецитин, поэтому ее рекомендуют при болезнях печени, нервной системы, сердца и при сахарном диабете. В гречихе имеется столько витаминов, что процесс обмена веществ в организме улучшается быстрее. Гречиха нормализует кровообращение, благотворно действует на спазм сосудов и отеки. Гречиха – лучшее средство, которое предупреждает и даже лечит атеросклероз.



Выращивание картофеля является одной из отличительных особенностей белорусского менталитета и уклада жизни. С 2002 года на предприятии возделывается картофель по интенсивной технологии. Концентрация и специализация производства позволяют обеспечить высокую урожайность.

БЕЛОРУССКИЕ СОРТА КАРТОФЕЛЯ



ТАЛАЧЫНСКИ

Содержание крахмала 13,6–15,2%. Клубни овальные, желтые с мелкими глазками, кожура гладкая, мякоть желтая, устойчивая к механическим повреждениям. Вкусовые качества (кулинарный тип АВ) хорошие. Лежкость хорошая. Целевое назначение: сорт столового назначения (кулинарный тип АВ) для использования в период с июля и в течение всего периода хранения.



ПЕРШАЦВЕТ:

Содержание крахмала 13,6–15,2%. Клубни овальные, желтые с мелкими глазками, кожура гладкая, мякоть желтая, устойчивая к механическим повреждениям. Вкусовые качества (кулинарный тип АВ) хорошие. Лежкость хорошая. Целевое назначение: сорт столового назначения (кулинарный тип АВ) для использования в период с июля и в течение всего периода хранения.



ЛЕЛЬ:

Содержание крахмала 13,6–15,2%. Клубни овальные, желтые с мелкими глазками, кожура гладкая, мякоть желтая, устойчивая к механическим повреждениям. Вкусовые качества (кулинарный тип АВ) хорошие. Лежкость хорошая. Целевое назначение: сорт столового назначения (кулинарный тип АВ) для использования в период с июля и в течение всего периода хранения.



ПАЛАЦ:

Содержание крахмала до 14,0%; ранний, столовый; вкусовые качества хорошие, развариваемость слабая (тип А); клубни от овальных до удлинённо-овальных; кожура красная, гладкая; мякоть светло-желтая.



БРИЗ:

Содержание крахмала 12,1–16,4%. Клубни овальные, крупные, кожура желтая, гладкая, глазки мелкие, мякоть желтая, среднеранний, столовый, хорошие вкусовые качества (тип В).



ГАЛА (ГЕРМАНИЯ):

Содержание крахмала до 13%. Пригоден для мойки. Кожура и мякоть имеют приятную желтую окраску, форма клубня круглая, глазки мелкие, разваристая, отличные вкусовые качества. Содержание белка колеблется от 3 до 3,5%, а витамина С – до 12 мг на 100 граммов продукта. Данный сорт хорошо и долго сохраняет вкусовые качества во время хранения.



РЕД СКАРЛЕТ (ГОЛЛАНДИЯ):

Содержание крахмала 10–15%. Хорошая лежкость. Пригодность для мойки. Клубни удлинённо-овальные, среднекрупный/крупный, цвет кожуры – красный, цвет мякоти – желтый, глубина залегания глазков небольшая, ранний, столовый, вкусовые качества хорошие, нерассыпчатый/слабо-рассыпчатый, изменение цвета после приготовления нет. Назначение: супермаркеты и традиционный рынок.

На протяжении ряда лет валовый сбор картофеля составляет 45–48 тыс. тонн, закладка на межсезонный период – до 30 тыс. тонн.

Отгрузка продовольственного и семенного картофеля производится из специализированных картофелехранилищ, вместимостью 24 тысячи тонн, современного типа, отвечающее требованиям евростандартов по хранению картофеля в межсезонный период (активное вентилирование, компьютерное управление микроклиматом), и позволяет производить ежедневную отгрузку картофеля на внутренний и внешний рынки 300–400 т. Начало реализации ранних сортов картофеля – июль месяц текущего года.

Хранение картофеля в межсезонный период обеспечиваем до 31 мая текущего года. Функционируют две линии по предварительной доработки картофеля.

По желанию покупателя производится:

- загрузка машин на полетах и отгрузка картофеля фасовкой:
- в сетки 25 кг и 34 кг;
- мытый калиброванный полированный в сетки 25 кг, 10 кг и 2,5 кг;
- калиброванный сухой очистки в сетки 25 кг, 10 кг и полипропиленовый перфорированный пакет 2,5 кг.



Производство крахмала из картофеля – одно из древнейших пищевых производств на территории Беларуси. И если производство крахмала на РУП «Толочинский консервный завод» датируется 1927 годом, то с 2002-го предприятие работает на протяжении года, используя собственную сырьевую базу.



Мощности по производству крахмала составляют 15 тонн в сутки, по переработке картофеля 100 тонн в сутки. Реализуем крахмал картофельный высшего, первого и второго сортов.

Варианты фасовки

полипропиленовый мешок с полиэтиленовым вкладышем 40 кг

бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 25 кг

для организации розничной торговли в потребительскую тару 0,25 кг

По желанию покупателей отгрузка продукции производится на полетах.

Крахмал картофельный сухой является сложным полисахаридом, хорошо сбраживается до смеси сахаров, глюкозы, фруктозы и этилового спирта, хороший наполнитель, обладает прекрасной клеящей способностью. На этих качествах основано его использование в пищевой, медицинской, легкой, химической, тяжелой и других видов промышленности.



История виноделия на РУП «Толочинский консервный завод» датируется 1906 годом, где на базе бывшей винокурни польских панов Газдицких зарождалось винодельческое производство. В 1946-м завод начал розлив плодово-ягодных вин в бутылки. В настоящее время предприятие выпускает свыше 40 наименований вин плодовых улучшенного качества. С 2005 года освоен розлив виноградных вин из импортных виноматериалов. В 2008-м завод приступил к выпуску фруктово-ягодных натуральных столовых вин. Преимущество вырабатываемой алкогольной продукции заключается в том, что она производится из натуральных соков, изготовленных из сырья собственного промышленного сада.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ

Изготовлены путем спиртового брожения подсахаренных соков до накопления объемной доли этилового спирта естественного брода не менее 13 %, далее купаживания приготовленных сухих виноматериалов и сахара-песка в соответствии с технологической инструкцией, обработки приготовленного купажа, отдыха, хранения и фильтрации виноматериалов, розлива вина в потребительскую тару.

Состав: 70% вино-материала черносмородинового; 30% яблочного вино-материала; 50 г/л сахара; спирт 9–13%.

Изготовлены из дикорастущих ягод клюквы и брусники. Состав: 70% ягодного вино-материала; 30% яблочного вино-материала; 70 г/л сахара; спирт 9–13%.

Состав: 80% ягодного вино-материала; 20% яблочного вино-материала; 50–80 г/л сахара; спирт 9–13%.

Сангрия. Академическое
Состав: 70% яблочного вино-материала; 30% вишневого вино-материала; фруктово-цитрусовый экстракт; 70 г/л сахара. Спирт: 9-13%.

Сангрия. Фрут
Состав: 80% яблочного вино-материала; 20% черносмородинового вино-материала; фруктово-цитрусовый экстракт; 80 г/л сахара. Спирт: 9-13%.

Сангрия. Яблочное
Состав: 100% яблочного вино-материала; фруктово-цитрусовый экстракт; 70 г/л сахара. Спирт: 9-13%.

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Изготовлены из соответствующих названиям виноградных натуральных обработанных вино-материалов, поступающих с предприятий первичного виноделия Молдовы, последующего хранения, фильтрации и розлива в потребительскую тару.

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕННЫЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Изготовлены путем спиртового брожения подсахаренных соков до накопления объемной доли этилового спирта естественного брода не менее 8% с последующим добавлением сахара, спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья, водно-спиртового раствора экстракта древесины дуба или щепы дуба и проведением тепловой и кислородной обработок, далее отдыха, хранения и фильтрации вино-материалов, розлива вина в потребительскую тару.

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕННЫЕ УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА

Изготовлены путем спиртового брожения подсахаренных соков из дробленых плодов (ягод) до объемной доли этилового спирта естественного брода не менее 10%, с последующим добавлением сахара-песка, спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья, далее купаживания приготовленных сброженно-спиртованных соков улучшенного качества в соответствии с технологической инструкцией, обработки приготовленного купажа, отдыха, хранения и фильтрации вино-материалов, розлива вина в потребительскую тару.

При участии в международных дегустационных конкурсах, проводимых в рамках международных выставок в Казахстане (Астане), Азербайджане (Баку), России (Москве, Ялте), Беларуси (Минске), золотыми медалями награждены вина «Крыжовниковое», «Вишневое», «Красносмородиновое», «Черносмородиновое», «Журавинное», «Мадерное наслаждение». Качество продукции подтверждают многочисленные медали и дипломы. Завод обладает дипломами качества за внедрение и активное продвижение технологии производства новых видов вин с высокой экстрактивностью.

Введение в эксплуатацию цеха розлива соков в январе 2016 года предусматривает создание производства многокомпонентных соков на основе отечественного сырья плодовых и ягодных культур, богатых натуральными биологически активными веществами на основе инновационных технологий разработки режимов стерилизации и розлива натуральной соковой продукции по программе импортозамещения.

 <p>Сок яблочно-клюквенный (100%) с сахаром восстановленный осветленный.</p> <p>100%</p>	 <p>Сок яблочный прямого отжима без сахара (100%).</p> <p>100%</p>	 <p>Нектар яблочно-черносмородиновый, объемная доля фруктового сока 53%.</p> <p>53%</p>
 <p>Нектар из черноплодной рябины и яблок, объемная доля фруктового сока 58%.</p> <p>58%</p>	 <p>Нектар яблочно-персиковый с мякотью, объемная доля фруктового сока 49%.</p> <p>49%</p>	<p>Торговая марка «ФРУТО-КРУТО». Пакет SLIM типа «брик-асептик», продукция стерилизована и асептически упакована. Объем 1 литр.</p>

Разработаны и утверждены рецептуры по расширению ассортимента соковой продукции. С января 2018-го реализация продукции увеличится еще на пять наименований из плодов, ягод и овощей урожая 2017 года:

- сок яблочно-вишневый (100%), восстановленный;
- сок томатный с сахаром и солью с мякотью (100%), восстановленный;
- сок березовый с сахаром (100%) (с апреля 2018 года);
- нектар яблочно-крыжовниковый, объемная доля фруктового сока 51%;
- нектар красносмородиновый, объемная доля фруктового сока 32%.

Ассортимент продукции разработан из плодов и ягод, произрастающих в промышленном саду предприятия.



НАГРАДЫ

Сок яблочный прямого отжима награжден золотой медалью в конкурсе «Инновационный продукт», проводимого в рамках выставки «Продэкспо-2017» в г. Москва. На ежегодном конкурсе «Хрустальное яблоко» присуждены награды за сок яблочный прямого отжима и нектар яблочно-персиковый с мякотью; награждены дипломами конкурса консервированной продукции нектары из черноплодной рябины и яблок, и яблочно-черносмородиновый.

Строгий контроль за качеством продукции, выпускаемой на предприятии, осуществляет аккредитованная лаборатория. Внедрена международная система менеджмента качества в соответствии с СТБ ISO 9001-2009 и система управления безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР).



МОЩНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПОЗВОЛЯЮТ ВЫПУСКАТЬ ЕЖЕГОДНО ДО 6 МИЛЛИОНОВ ЛИТРОВ СОКОВ.

СОБСТВЕННАЯ СЫРЬЕВАЯ БАЗА ПОЗВОЛЯЕТ ОБЕСПЕЧИТЬ ГАРАНТИЮ В ПЕРЕРАБОТКЕ КАЧЕСТВЕННОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ.





**РУП «ТОЛОЧИНСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»**

**211072, БЕЛАРУСЬ,
ВИТЕБСКАЯ ОБЛАСТЬ,
ТОЛОЧИНСКИЙ РАЙОН, А/Г ОЗЕРЦЫ**

E-MAIL: TKZ@TUT.BY

+375 (2136) 5 02 75

+375 (2136) 3 44 55

+375 (2136) 3 45 89

+375 (2136) 3 46 39