



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

РУП «Толочинский консервный завод»

*Все, что выращено, должно быть надежно сохранено,
качественно и эффективно переработано.
Это не лозунг, это программа наших действий.*



«РУП «Толочинский консервный завод» является государственным предприятием республиканской формы собственности, учредителем которого выступает РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству». Здесь создан интеграционный комплекс, включающий полный цикл производства, переработки, хранения и реализации продукции.

«РУП «Толочинский консервный завод» – одно из самых ведущих предприятий в Республике Беларусь, специализирующихся на:

- производстве плодовых, фруктово-ягодных и виноградных вин;

- производстве крахмала картофельного;
- производстве соковой продукции;
- выращивании картофеля (для продовольственных и технических целей);
- промышленном садоводстве;
- выращивании зерновых и масличных культур;
- производстве семян картофеля и зерновых культур.

Предприятие оснащено современным высокопроизводительным оборудованием известных европейских фирм и выпускает экологически чистую продукцию самого высокого качества, известную не только в Республике Беларусь, но и далеко за ее пределами.



Соковая продукция



Сок яблочно-клюквенный (100%) с сахаром восстановленный осветленный.

100%



Сок яблочный прямого отжима без сахара (100%).

100%



Нектар из черноплодной рябины и яблок, объемная доля фруктового сока 58%.

58%



Сок яблочно-вишневый (100%), восстановленный.

100%



Сок томатный с сахаром и солью, с мякотью (100%), восстановленный.

100%



Сок березовый с сахаром (100%).

100%



Нектар яблочно-черносмородиновый, объемная доля фруктового сока 53%.

53%



Нектар яблочно-персиковый с мякотью, объемная доля фруктового сока 49%.

49%



Нектар яблочно-крыжовниковый, объемная доля фруктового сока 51%.

51%



Нектар красносмородиновый, объемная доля фруктового сока 32%.

32%

В основе производства ассортимента продукции лежат разработки рецептур из плодов и ягод собственной сырьевой базы.

Вина фруктово-ягодные столовые полусладкие

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

«Академическое» 0,7 и 0,75 л.

Алкоголь 12,0% об. Сахар 50 г/л.
70% черносмородинового виноматериала,
30% яблочного виноматериала.

«Крыжовниковое» 0,7 и 0,75 л.

Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
80% крыжовникового виноматериала,
20% яблочного виноматериала.

«Крыжовниковое с медом» 0,7 и 0,75 л.

Алкоголь 12,0% об. Сахар 50 г/л.
80% крыжовникового виноматериала,
20% яблочного виноматериала.
Мед натуральный.



«Черносмородиновое» 0,7 и 0,75 л.

Алкоголь 11,0 – 13,0% об. Сах. 70 г/л.
80% черносмородинового виноматериала,
20% яблочного виноматериала.

«Красносмородиновое» 0,7 и 0,75 л.

Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
80% красносмородинового виноматериала,
20% яблочного виноматериала.

«Красносмородиновое с медом» 0,7 и 0,7 л.

Алкоголь 10,0–13,0% об. Сахар 50 г/л
80% красносмородинового виноматериала,
20% яблочного виноматериала.
Мед натуральный.

«Клубничное» 0,7 и 0,75 л.

Алкоголь 12,0% об. Сахар 60 г/л.
80% клубничного виноматериала,
20% яблочного виноматериала.

«Беларускі пачастунак. Черноплонрябиное» 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 80 г/л.
80% черноплонрябиного виноматериала,
20% яблочного виноматериала.



«Вишневое» 0,7л. и 0,75 л.
Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
80% вишневого виноматериала,
20% яблочного виноматериала.



«Клюквенное. Академическое» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 10,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
70% клюквенного виноматериала,
30% яблочного виноматериала.



«Брусничное. Академическое» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
70% брусничного виноматериала,
30% яблочного виноматериала.



«Сангрия. Академическое» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
70% яблочного виноматериала,
30% вишневого виноматериала.
Фруктово-цитрусовый экстракт.



«Сангрия. Яблочное» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 9–13% об. Сахар 70 г/л.
100% яблочного виноматериала.
Фруктово-цитрусовый экстракт.



«Сангрия. Фрут» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 9–13% об. Сахар 80 г/л.
80% яблочного виноматериала,
20% черносмородинового виноматериала.
Фруктово-цитрусовый экстракт.

Вина плодовые крепленые СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ

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

«Яблочное» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 11,0–14,0% об.
Сахар 50 г/л.
100% яблочного виноматериала.



«Черноплоднорябиновое» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 10,0–13,0% об. Сахар 60 г/л.
70% черноплоднорябинового виноматериала,
30% яблочного виноматериала.



«Малиновое» – 0,7 и 0,75 л.
Алкоголь 11,0–13,0% об. Сахар 70 г/л.
80% малинового виноматериала,
20% яблочного виноматериала.



«Знойное» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 45 г/л.
90% яблочного виноматериала,
10% крыжовникового виноматериала.
Тепловая обработка с дубовой щепой.

«Для Друзей» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала,
5% красносмородинового виноматериала.
Тепловая обработка с дубовой щепой.



«Мадерное наслаждение» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 80 г/л.
50% яблочного виноматериала, 20% красносмородинового виноматериала,
20% крыжовникового виноматериала, 10% клубничного виноматериала.
Тепловая обработка с дубовой щепой.



Вина плодовые крепленые улучшенного качества

Изготовлены путем спиртового брожения подсахаренных соков из дробленых плодов (ягод) до накопления объемной доли этилового спирта естественного брода не менее 10%, с последующим добавлением сахара, спирта этилового ректификованного из пищевого сырья, далее отдыха и фильтрации виноматериалов, розлива вина в потребительскую тару.

«Журавиннае» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 16% об. Сахар 100 г/л.
70% клюквенного виноматериала,
20% яблочного виноматериала,
10% черничного виноматериала.

«Толочинскому заводу 100 лет. Вінакурня пані Газдзіцкай» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 16% об. Сахар 100 г/л.
30% яблочного виноматериала,
60% красносмородинового виноматериала,
10% черносмородинового виноматериала.

«Толочинскому консервному заводу 100 лет. Рубиновые зори» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 100 г/л.
50% яблочного виноматериала,
40% черносмородинового виноматериала,
10% красносмородинового виноматериала.



«Райский сад» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 80 г/л.
75% яблочного виноматериала,
20% черноплоднорябинового виноматериала,
5% красносмородинового виноматериала.

«Паўлінка» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 100 г/л.
40% малинового виноматериала,
30% яблочного виноматериала,
30% красносмородинового виноматериала.

«Праздничное» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 100 г/л.
50% яблочного виноматериала,
40% крыжовникового виноматериала,
10% малинового виноматериала.



«Зарэчнае» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочнага вiноматэрыяла,
10% чэрносмородинавага вiноматэрыяла.



«Бодрышчае» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 45 г/л.
85% яблочнага вiноматэрыяла,
5% чэрноплоднарыбінавага вiноматэрыяла,
5% чэрносмородинавага вiноматэрыяла,
5% крыжовнікавага вiноматэрыяла.



«Загадка» – 0,5 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочнага вiноматэрыяла,
5% краснасмородинавага вiноматэрыяла,
5% чэрносмородинавага вiноматэрыяла.



«Асілак» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочнага вiноматэрыяла,
5% чэрноплоднарыбінавага вiноматэрыяла,
5% вiшневага вiноматэрыяла.



«Беседа» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочнага вiноматэрыяла,
5% чэрносмородинавага вiноматэрыяла,
5% вiшневага вiноматэрыяла.



«Этюд» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
85% яблочнага вiноматэрыяла,
10% чэрносмородинавага вiноматэрыяла,
5% чэрноплоднарыбінавага вiноматэрыяла.



«Золотая осень» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 45 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черноплоднорябинового виноматериала,
5% малинового виноматериала. Мед.



«Купалінка» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочного виноматериала,
10% черноплоднорябинового виноматериала.



«Осенний сад» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 60 г/л.
85% яблочного виноматериала,
10% крыжовникового виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала.



«Белорусское» – 0,5 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 45 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала,
5% крыжовникового виноматериала.



«Озерцкое» – 0,5, 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 50 г/л.
85% яблочного виноматериала,
10% черносмородинового виноматериала,
5% крыжовникового виноматериала.



«Сударушка» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 60 г/л.
85% яблочного виноматериала,
10% черноплоднорябинового виноматериала,
5% клюквенного виноматериала.



«За встречу» – 0,5 и 0,75 л.
Спирт 18% об. Сахар 60 г/л.
85% яблочного виноматериала,
10% черноплоднорябинового виноматериала,
5% вишневого виноматериала.



«Легенда» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 45 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% брусничного виноматериала,
5% черноплоднорябинового виноматериала.



«Улада» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черноплоднорябинового виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала.



«Очарование» – 0,5, 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 45 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% крыжовникового виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала.



«Искушение» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 40 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черноплоднорябинового виноматериала,
5% крыжовникового виноматериала.



«Славянское» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 45 г/л.
85% яблочного виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала,
5% крыжовникового виноматериала,
5% вишневого виноматериала.



«Дворяночка» – 0,5, 0,7 и 0,75 л.
Спирт 17% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черноплоднорябинового виноматериала,
5% красносмородинового виноматериала.



«Бриз» – 0,7 и 0,75 л.
Спирт 16% об. Сахар 50 г/л.
90% яблочного виноматериала,
5% черноплоднорябинового виноматериала,
5% черносмородинового виноматериала.

Продукция промышленной переработки



Варианты фасовки крахмала

Высший сорт: 0,25 кг, 25 кг и 40 кг

Первый сорт: 25 и 40 кг

Второй сорт: 40 кг

Реализация крахмала картофельного – август-июль.

Продукция растениеводства



Варианты фасовки картофеля

В сетки 25 кг и 34 кг

Мытый калиброванный полированный в сетки 2,5 кг, 10 кг и 25 кг

Калиброванный сухой очистки в сетки 10 кг, 25 кг и полипропиленовый перфорированный пакет 2,5 кг

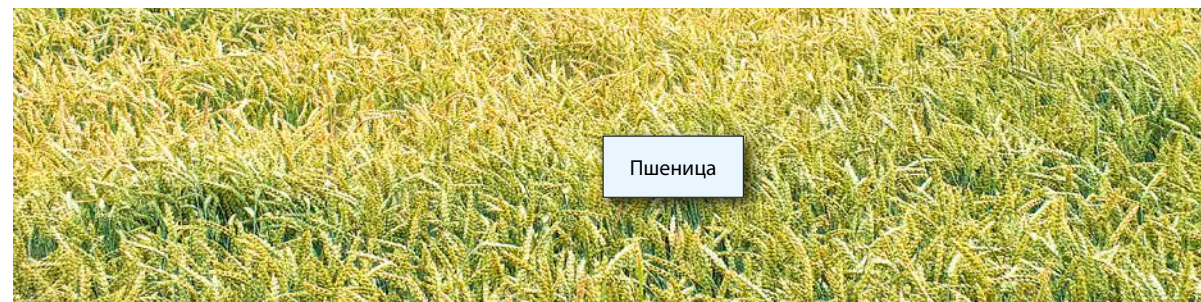
Реализация картофеля продовольственного и семенного – август-май.



Рапс



Гречиха



Пшеница

Реализация семенной и товарной продукции – июль-май.

Промышленное садоводство

На площади 587,27 га яблони занимают 289,01 га, груши – 27,3 га, арония черноплодная – 27,5 га, малина – 1,2 га, крыжовник – 26,02 га, голубика – 5,9 га, слива – 0,4 га, вишня – 4,04 га, красная смородина – 24 га, черная смородина – 181,9 га. Питомник плодовых и ягодных культур занимает 15,4 га.



АЛЕСЯ



БЕЛОРУССКОЕ
СЛАДКОЕ



ВЕРБНОЕ



ВЕСЯЛИНА



ИМРУС



КОВАЛЕНКОВСКОЕ



ЛУЧЕЗАРНОЕ



СЯБРЫНА

Реализация яблок свежих – август-март.



БЕЛОРУССКАЯ
ПОЗДНЯЯ



ЗАБАВА



ПРОСТО МАРИЯ



ЧИЖОВСКАЯ

Реализация груш свежих – август-январь.



Реализация
ягод свежих –
июль-сентябрь.





РУП «ТОЛОЧИНСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»

211072, БЕЛАРУСЬ, ВИТЕБСКАЯ ОБЛАСТЬ,

ТОЛОЧИНСКИЙ РАЙОН, А/Г ОЗЕРЦЫ,

УЛ. ШКОЛЬНАЯ, 16А

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