

السادة أعضاء جمعية رجال الأعمال المصريين الأفارقة المحترمين

استكمالاً للجهود المستمرة والعلاقات المتميزة التي تربط جمعية رجال الأعمال المصريين الأفارقة بشركائها الاستراتيجيين، وحرصاً على تعزيز التعاون مع الجهات الخارجية، فقد ورد إلينا دعوة من سفارة بيلاروسيا في مصر لتقدم فرصة فريدة للتعرف على أبرز الشركات البيلاروسية الرائدة في القطاع الغذائي، وتشمل: شركة Bellakt OJSC المتخصصة في إنتاج غذاء الأطفال والزبدة عالي الجودة، شركة Lida Food Milkavita OJSC المتخصصة في إنتاج الحليب المجفف والجبن والزبدة، وشركة Concentrates OJSC التي تقدم مئات التركيبات الغذائية المتنوعة للأطباق الرئيسية والكيسلات والجيلي وحبوب الإفطار، وتمثل هذه الشركات فرصاً استثنائية للشركات المصرية لتعزيز التعاون التجاري، توسيع نطاق أعمالها، واستكشاف أسواق جديدة، بما يساهم في تقوية العلاقات الاقتصادية بين مصر وبيلاروسيا ودعم الشركات الاستراتيجية في القطاع الغذائي.

مرفق مع المنشور

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

رئيس مجلس إدارة جمعية
رجال الأعمال المصريين الأفارقة


د/ يسري الشراوي

جمعية رجال الأعمال المصريين الأفارقة
مشهرة برقم ١٧٧٨ لسنة ٢٠٢٠
Egyptian African Businessmen's Association
6779/2020

الأمين العام لجمعية
رجال الأعمال المصريين الأفارقة

مصطفى الأمير
م/ مصطفى الأمير

	Skimmed milk powder, “Standard” STB 1858-2022 Producer: Volkovysk Open Joint Stock Company “Bellakt” COUNTRY OF ORIGIN IS REPUBLIC OF BELARUS WPNI – 1,5 – 4,4						
	1. Sensory	<table border="1"> <tr> <td>Appearance and Consistency</td> <td>Homogeneous fine dry powder</td> </tr> <tr> <td>Taste and Odour</td> <td>Pure, characteristic to pasteurized milk</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>White, white with light-creamy tints, even throughout the whole mass</td> </tr> </table>	Appearance and Consistency	Homogeneous fine dry powder	Taste and Odour	Pure, characteristic to pasteurized milk	Color
Appearance and Consistency	Homogeneous fine dry powder						
Taste and Odour	Pure, characteristic to pasteurized milk						
Color	White, white with light-creamy tints, even throughout the whole mass						
2. Physical and Chemical	Mass fraction of fat, %, max	1,5					
	Mass fraction of humidity, %, max	5,0					
	Mass fraction of protein in dry skimmed milk residue, %, min	34,0					
	Mass fraction of lactose, %	48-54					
	Solubility Index, cm ³ of crude deposit, max	0,2					
	Scorched particles, mg	Max Disc B					
	Acidity, °T	15-19					
4. Microbiological	Number of mesophilic aerobic and facultative-anaerobic microorganisms, CFU/g, max	5,0 × 10 ⁴ CFU/g					
	Coliforms in 0,1 g	absent					
	Pathogens, including Salmonella, in 25 g	absent					
	Yeast, CFU/g, max	50					
	Moulds, CFU/g, max	100					
	S. aureus in 1,0 g	absent					
	L. monocytogenes in 25 g	absent					
5. Safety	The content of toxic elements, mycotoxins, pesticides, antibiotics, dioxin, melamine	In accordance with requirements of legislation of the Customs Union and the Republic of Belarus					
	Content of radionuclides	In accordance with requirements of legislation of the Customs Union and the Republic of Belarus					
6. Shelf life and storage conditions	Shelf life is 24 months at a storage temperature from plus 1C to plus 25 C and relative humidity of the air is not higher than 85%						
7. Nutritional value (per 100 g of the product)	Fat, g – 1,0 Protein, g – 34,0 Carbohydrates, g – 48,0 Energy value, kCal / kJ – 337/1431						