

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 Milkavita OJSC المتخصصة في إنتاج الحليب المجفف والجبن والزبدة، وشركة Lida Food 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 يسهم في تقوية العلاقات الاقتصادية بين مصر وبيلاروسيا ودعم الشركات الاستراتيجية في القطاع الغذائي.

مرفق مع المنشور

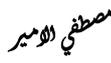
وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

رئيس مجلس إدارة جمعية
رجال الأعمال المصريين الأفارقة


د/ يسري الشراوي

جمعية رجال الأعمال المصريين الأفارقة
مشهرة برقم ١١٧٧٩ لسنة ٢٠٢٠
Egyptian African Businessmen's Association
6779/2020

الأمين العام لجمعية
رجال الأعمال المصريين الأفارقة


م/ مصطفى الامير

PRODUCT SPECIFICATION SHEET

1. PRODUCT IDENTIFICATION

- **Product Name:** Sweet unsalted butter 72.5% fat content, Bellakt Brand
- **Description:** A high-quality, creamy yellow butter churned from fresh pasteurized sweet cream. This product is unsalted and has a minimum milk fat content of 72%.
- **Intended Use:** For retail, food service, and industrial use as a spread, cooking ingredient, and baking component.

2. COMPOSITION & INGREDIENTS

- **Ingredients:** Pasteurized Cream (Milk)
- **Additives:** None.

3. PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Specification	Test Method
Milk Fat	min. 72.5%	GOST 5867-90
Moisture	max. 25.0%	GOST 3626-73
Non-Fat Solids	max. 2.0%	By Calculation
Titrated acidity of milk plasma, °T	Not more 26.0	GOST 3624-92
Acidity of the fat phase, °K	Not more 2.5	GOST 3624-92
Thermostability of butter	0.7-1.0	STB 1890-2017

4. MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Specification	Test Method
Total viable count, CFU/g , no more	1,0*10 ⁵	GOST 32901-2014 clause 8.4
Coliforms, CFU/g	Absent in 0,01 g	GOST 32901-2014 clause 8.5
Pathogens, including Salmonella, CFU/g	Absent in 25 g	GOST 31659-2012 with the exception of clauses 8.5.3.3-8.5.3.10, 8.5.4, and 8.5.5
Staphylococcus S. Areus, CFU/g	Absent in 0,1g	GOST 30347-2016 with the exception of clause 8.1.4
Listeria monocytogenes	Absent in 25g	GOST 32031-2012
Yeasts & Molds, CFU/g	no more than 100 (total quantity)	GOST 10444.12-2013

5. ORGANOLEPTIC PROPERTIES

- **Appearance:** Firm, plastic (pliable), and homogeneous.
- **Taste & Odor:** Pronounced creamy butter flavor with a distinct note of pasteurization, free from any foreign or off-flavors and odors.
- **Cut Appearance:** The surface is shiny when cut.

6. PHYSICAL CHARACTERISTICS

- **Pack Size:** 20 kg blocks
- **Block Dimensions:** [e.g., 250 x 380 x 220 mm] ± 5mm
- **Net Weight:** 20,00 kg ± 1%

7. PACKAGING

- **Primary Packaging:** Inner wrapper: food-grade, greaseproof, and intact polyethylene liner (blue color).
- **Secondary Packaging:** Outer corrugated cardboard box.



- **Labeling:** Each block and outer case must be clearly labeled with:
 - Product Name
 - Batch/Lot Number
 - Production Date & Expiry Date
 - Net Weight
 - Storage Conditions

8. SHELF LIFE & STORAGE

- **Shelf Life:** 15 months from the date of manufacture when stored under recommended conditions.
- **Storage Conditions:** Must be stored at **-13°C to -28°C (Frozen)** until dispatch.

9. ALLERGEN INFORMATION

- **Contains:** Milk.
- **May Contain:** None declared.
- **Allergen Handling:** Produced in a facility that also handles milk products.

10. CERTIFICATIONS & COMPLIANCE

- **Quality Standards:** Complies with STB 1890-2017
- **Certifications:** FSSC 22000, ISO 9001, HALAL

11. LEGAL & DISCLAIMER

This specification is correct to the best of our knowledge at the time of publication. It is the customer's responsibility to ensure that the product is suitable for its intended use.

Approved By:	Name & Signature	Date
Deputy General Director for Quality	Inna Romanchuk	10.09.2025