

10101

Kombinātsamplāts

S
664.3-14

3m.

S



Rīgas
Piens
Kombināts

[1976]

Ar Darba Sarkanā Karoga ordeni apbalvotais Rīgas piena kombināts — moderns uzņēmums, kas apgādāts ar augstākajām iekārtām. Šis kombināts ir viens no vadošajiem piena rūpniecības uzņēmumiem Latvijas PSR.

Piena pārstrādāšanas apjoms Padomju Latvijā daudzkārt pārsniedz pirmskara līmeni. Piena rūpniecības pieaugums republikā un aizvien lielāks iedzīvotāju pieprasījums pēc piena produkcijas veicinājuši Rīgas piena kombināta ražošanas strauju attīstību un tehniskus pārkārtojumus. Ar katru gadu palielinās ražošanas apjoms.

Līdz ar ražošanas apjoma pieaugumu pastāvīgi palielinās ražotās produkcijas sortiments. Lielu īpatsvaru ieņem vājpiena un pilnpiena produkcija. Rīgas piena kombinātā ražo vairāk nekā 100 dažādus produkcijas veidus. Strauji pieaug fasētās produkcijas ražošanas tempi.

Рижский ордена Трудового Красного Знамени молочный комбинат — современное предприятие, оснащенное высокопроизводительным оборудованием.

Комбинат является одним из ведущих предприятий молочной промышленности Латвийской ССР.

Промышленная переработка молока в Советской Латвии во много раз превосходит объем довоенного периода.

Рост промышленных центров республики и спрос населения на молочную продукцию обусловил быстрое развитие и техническое перевооружение Рижского молочного комбината. Объем производства его увеличивается с каждым годом.



The Riga Dairy Products Plant is a modern enterprise equipped with highly productive machinery.

It is one of the leading plants of the dairy industry in the Latvian Soviet Socialist Republic. Industrial milk processing in Soviet Latvia is several times greater now than it was in the pre-war period.

The growth of republican industrial centres and consumers' demands for dairy products have stipulated speedy development and technical requirement of the Riga Dairy Products Plant. Its capacity is rising from year to year.

The assortment of dairy products increases together with the rising capacity of the Plant. A great part of our products are those which contain little or no fat.

The Riga Dairy Products Plant manufactures more than 100 various products.

The number of packed items is increasing rapidly.



Jūsu galdam un jūsu veselībai.

Наряду с ростом объема производства постоянно расширяется ассортимент вырабатываемой продукции. Большой удельный вес приходится на нежирную и маложирную продукцию. Комбинат вырабатывает продукцию более 100 наименований. Быстрыми темпами растет выработка фасованной продукции.

Для Вашего стола и Вашего здоровья.

For your board and your health.

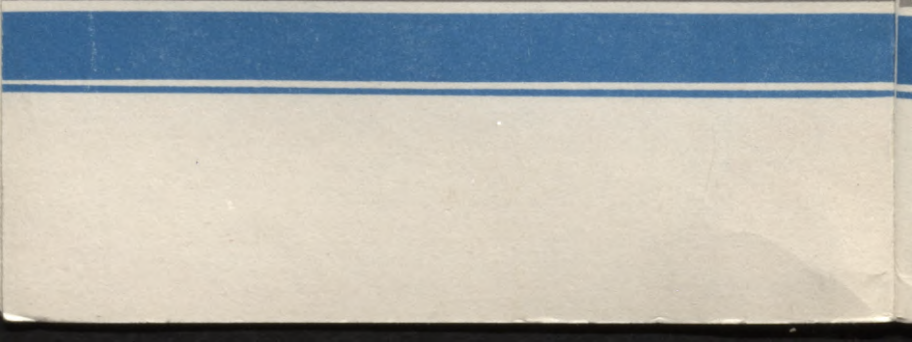




Ar Darba Sarkanā Karoga ordeni apbalvotā Rīgas piena kombināta kopskats.

Общий вид Рижского ордена Трудового Красного Знамени молочного комбината.

General view of the Riga Dairy Products Plant.



Piens polietilēna maisiņos.

Kombinātā pastāvīgi ievieš jaunus iesaiņojuma veidus. Viens no tiem — polietilēna maisiņi piena fasēšanai.

Kombināts ražo pastērizētu pienu dažādos tilpumos: 0,25 l, 0,5 l, 1,0 l ar tauku saturu 3,2 un 6%.

Молоко в пакетах из полиэтиленовой пленки.

На комбинате постоянно внедряются прогрессивные виды упаковки, один из таких видов — полиэтиленовые пакеты для расфасовки молока.

Молоко на комбинате выпускается пастеризованным в различной расфасовке: по 0,25 л, 0,5 л, 1,0 л с содержанием жира 3,2% и 6%.

Milk in poly-pacs.

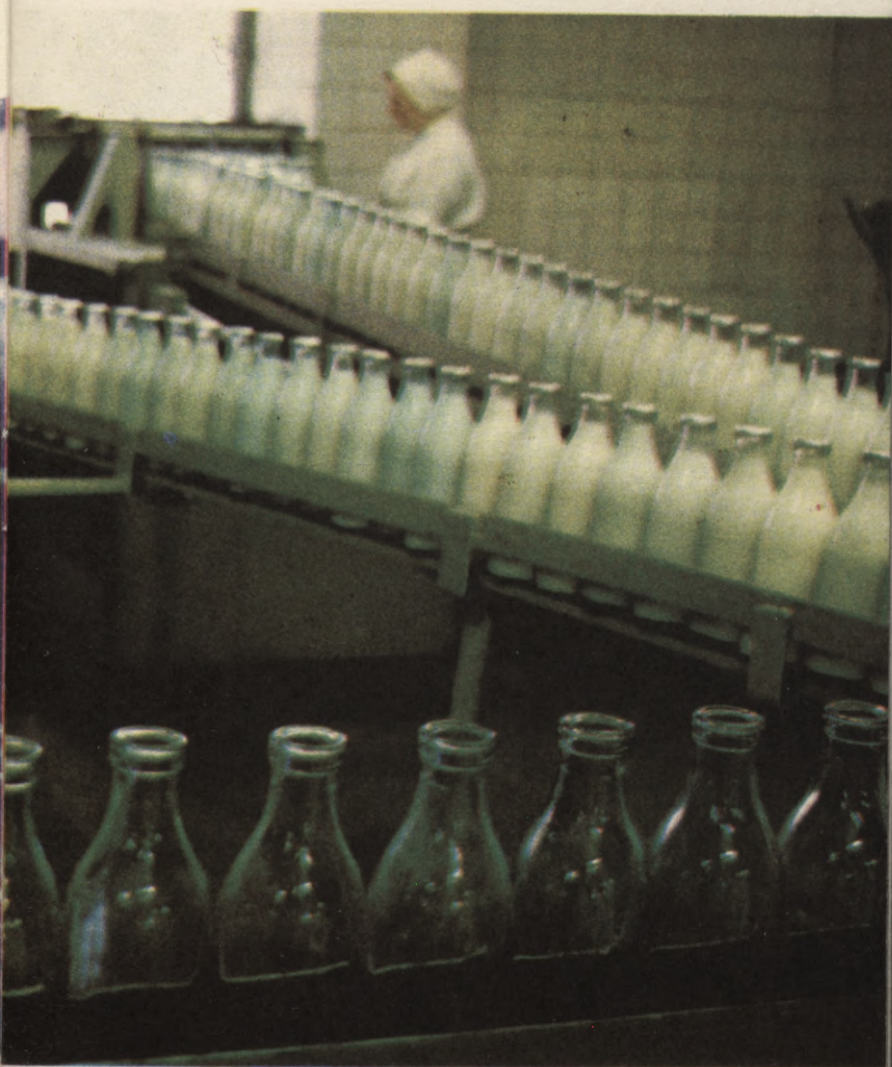
New packing facilities are being constantly introduced. One of these is poly-pac for milk.

We produce milk in various containers of 0,25 l., 0,5 l., 1,0 l. with 3, 2% and 6% content of fat.





ledzīvotāji labprāt lieto skāb-
piena produktus — vājpiena un
pilnpiena kefīru, rjaženku un
rūgušpienu 0,5 l paketēs.



Широким спросом населения пользуются кисломолочные продукты — кефир нежирный, жирный, ряженка и простокваша в расфасовке по 0,5 л.

There is widespread consumer demand for sour milk products such as dry kefir and fat kefir, rjazhenka (baked curdled milk), and curdled milk in 0,5 l. bottles.



Piens ir vērtīgs uzturlīdzeklis, ko cilvēks lieto jau no pirmajām dzīvības dienām. Pilnpiens satur dzīvības procesiem nepieciešamas un viegli sagremojamas barības vielas: olbaltumu, taukus, ogļhidrātus, minerālvielas un vitamīnus.

Ērts piena fasēšanas veids — papīra paketes. Papīra paketēs pa 0,5 l fasē gan pilnpienu, gan iecienīto skābpiena dzērienu — kefīru.

Первая пища человека с момента его рождения — это молоко. Цельное молоко содержит необходимые для жизни и легкоусвояемые организмом человека: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины.

Удобный вид расфасовки молочной продукции — бумажные пакеты.

В бумажной упаковке по 0,5 л разливается молоко и популярный кисломолочный напиток — кефир.

The very first food of the human being from the day of his birth is milk. Whole milk contains all that is necessary for the life of the human being substances which are easily assimilated by the organism — albumen, fat, carbohydrates, mineral substances and vitamins.

A very convenient package for milk products is the tetra-pac.

Milk and a very popular curdled milk drink — the kefir — are packed in 0,5 l. tetra-pacs.





Rīgas piena kombinātā ražo saldo krējumu ar dažādu tauku saturu — 10%, 35%, un 38% — 0,25 l un 0,5 l pudelēs.

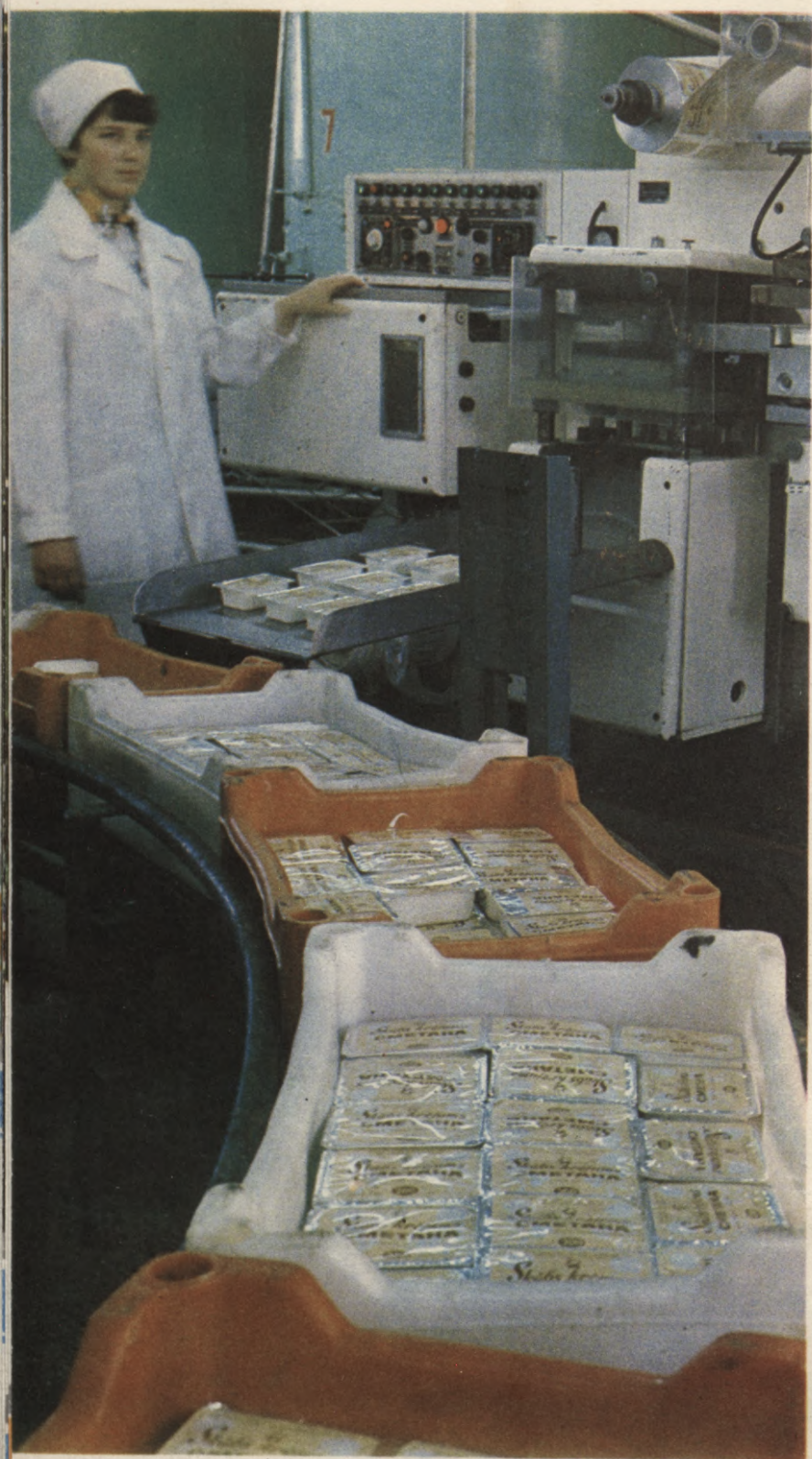
Lielā tauku satura dēļ saldaiss krējums ir barojošs un satur daudz kaloriju. Tāpēc to var izmantot dabiskā veidā dažādos kulinārijas izstrādājumos.

Рижский молочный комбинат вырабатывает сливки с содержанием жира 10%, 35% и 38% в расфасовке по 0,25 л. и 0,5 л.

Благодаря высокому содержанию жира сливки весьма питательны и калорийны. Используются в натуральном виде и для приготовления кулинарных изделий.

The Riga Dairy Products Plant produces cream with 10%, 35% and 38% content of fat packed in 0,25 l. and 0,5 l. jars.

Owing to the high content of fat milk cream is exceedingly nutritious and of high calorie value. Cream may be consumed as it is or be employed in the preparation of food.





Ļoti iecienīts piena produkts Latvijā — skābais krējums. To pagatavo no pastērizēta saldā krējuma, raudzējot ar ieraugu no tīrkultūras skābpiena baktērijām.

Piena kombinātā ražo skābo krējumu ar dažādu tauku saturu: 25%, 30%, 36% un fasē stikla traukos ar tilpumu 0,2; 0,5 kg un polimera kārbīnās pa 0,2 kg.

Skābā krējuma izmantošanas iespējas ir daudzveidīgas.

Один из популярных продуктов в Латвии — сметана.

Продукт вырабатывается из пастеризованных сливок путем сквашивания закваской из чистых культур молочнокислых бактерий.

Комбинат выпускает сметану с содержанием жира 25%, 30%, 36% в стеклянной таре по 0, 2, 0, 5 кг и в полимерной упаковке по 0, 2 кг.

Возможности применения сметаны разнообразны.

One of the most popular dairy products in Latvia is sour cream. It is made of pasteurized milk cream by curdling it with pure strains of lactic acid bacillus. The sour cream is produced with 25%, 30%, 36% fat content and packed in 0, 2 kg. and 0, 5 kg. glass jars and 0, 2 kg. plastics jars.

Sour cream finds great many applications.





Biezpiens ir neaizstājams pārtikas produkts gan pieaugušajiem, gan bērniem. Biezpiens satur 16% olbaltumu, galvenokārt, kazeīnu, minerālsāļus, piena taukus un pienskābi.

Biezpiens ir skābpiena olbaltuma produkts, ko iegūst, raudzējot pienu un atdalot suliņas.

Biezpienu ražo ar 9%, 18% tauku saturu un vājpiena. To fasē paciņās pa 250 g.

Творог — это незаменимый продукт питания как для взрослых, так и для детей. Он содержит до 16% белка, главным образом, казеина, минеральные соли, молочный жир и молочную кислоту.

Творог представляет собой белковый кисломолочный продукт, получаемый в результате сквашивания молока с последующим удалением сыворотки.

Вырабатывается творог с содержанием жира 9%, 18% и нежирный в расфасовке по 250 г.

Curds — is an inimitable food product both for children and for adults. It contains up to 16% albumen, mainly casein, mineral salts, milk fat and lactic acid.

Curd is an albumen product made from sour milk by curdling and separation of the whey.

The curd is produced with 9% and 18% fat or dry and is issued in paper packages of 250 g.





Ļoti garšīgi un barojoši ir biezpiena sierīņi, kas pagatavoti no biezpiena ar aromātiskām un garšvielu piedevām. Kā piedevas izmanto rozīnes, riekstus, kanēli, džemu, ķimenis, medu.

Saldie sierīņi noder kā lielisks cienasts pie tējas un kafijas, bet sāļie sierīņi ar ķimenēm — kā uzkodas pie alus.

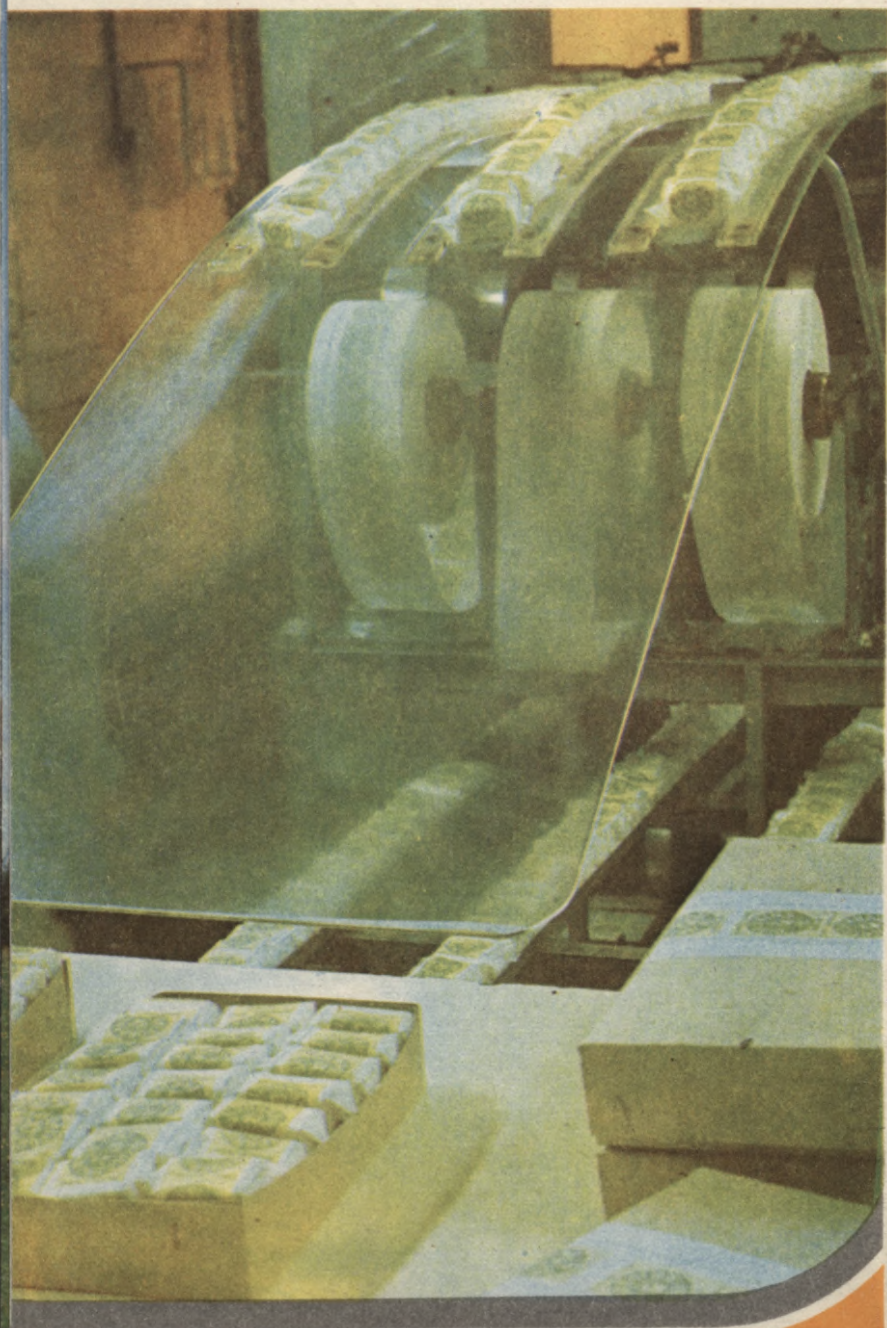
Очень вкусны и питательны творожные сырки, приготовленные из творога путем добавления вкусовых и ароматических наполнителей. В качестве наполнителей используются изюм, орехи, корица, джем, тмин, мед.

Сладкие сырки — прекрасное угощение к чаю и кофе, а сырки соленные с тмином — к пиву.

Curd cheese is very tasty and nutritious. It is made from curd with various aromatic and savory additives such as raisins, nuts, cinnamon, jam, cumin, honey etc.

Sweet curd cheese is a delicious treat for tea or coffee and salt curd cheese with cumin is excellent with beer.





Sieriņi «Citroniņš» 40 g paciņas.

Сырки «Цитрониньш» весом 40 г.

Curd cheese «Citroniņš» — 40 g. packages.



Glazētie sierīņi «Labrīt», «Bitīte», «Mazulis» izceļas ne tikai ar glītu ārējo noformējumu, bet arī ar labu garšu un barojošām īpašībām — tiem ir maiga konsistence, īpatnēja garša, ko sevišķi iecienījuši mūsu mazie.

Tos fasē 50 g paciņās.

Liels pieprasījums ir arī pēc «Citroniņa» un «Šokolādes» sierīņa 40 g paciņās.

Глазированные сырки «Лабрит», «Битите», «Мазулис» отличаются от других творожных изделий не только по внешнему виду, но и по вкусовым и питательным качествам, имеют нежную консистенцию, оригинальный вкус, за что нравятся нашим детям.

Выпускаются в расфасовке по 50 г.

Не меньшим спросом пользуются 40-граммовые сырочки «Цитронинш», «Шоколадный».

Glazed curd cheeselets «Labrit», «Bitite», «Mazulis» differ from other curd products not only by their appearance but by their flavour and nutritive qualities. They have a delicate consistency and an original savour and are very much loved by the children.

They are available in 50 g. packages.

Very popular with consumers are 40 g. curd cheeselets «Citroninš» and «Chocolate».



Ļoti populārs ir kausētais siers. Šo pārtikas produktu izgatavo no dabiskajiem sieriem, kuriem pievieno sauso vājpienu, sviestu, sāli, kausētājus, dažādas garšvielas un aromātiskas piedevas.

Kausētie sieri — vērtīgs pārtikas produkts, kas satur organismam viegli izmantojamus olbaltumus.

Kausētie sieri pēc garšas atgādina tos dabiskos sierus, no kuriem tie gatavoti.

Daudzveidīgās piedevas un komponentes, ko pievieno kausēto sieru ražošanā, dod iespēju izgatavot dažāda sortimenta sierus, kas atbilst ikviena patērētāja gaumei.

Плавленный сыр имеет весьма широкое распространение.

Продукт вырабатывается из натуральных сыров, к которым добавляют сухое обезжиренное молоко, сливочное масло, соль, плавители, различные вкусовые и ароматические наполнители.

Плавленные сыры — ценный продукт, содержащий легкоусвояемые белки.

Плавленные сыры по вкусу похожи на те натуральные сыры, на базе которых они приготовлены. Разнообразие наполнителей и компонентов при производстве плавленных сыров дает возможность создать ассортимент продукта на любой вкус потребителя.



Butter cheese has widespread demand.

It is made of natural cheese to which are added dry fat free milk, butter, salt, various aromatic and flavour additives and melting substances.

Butter cheese is a useful food which contains easily assimilated albumen.

Butter cheese resembles in taste the natural cheese which is used in its preparation.

The variable additives and components make it possible to produce a wide assortment of the product to meet the most demanding consumer tastes.

Brokastīm ieteicams kausētais siers «Rīts». Rīgas piena kombināts to izlaiž 30 g un 100 g paciņās.

Очень хороши к завтраку плавленные сырки «Ритс». Комбинат вырабатывает продукт в расфасовке 30 г, 100г.

Butter cheeselets «Rits» are excellent for breakfast. They are available in 30 g. and 100 g. packages.





Kausēto sieru «Dzintars» izgatavo no augstvērtīgiem dabiskajiem sieriem. Sviesta un krējuma piejaukums kausēšanas procesā piedod šim produktam maigu, mīkstu konsistenci. Lieliskās garšas un barojošo īpašību dēļ kausētajam sieram «Dzintars» piešķirta Valsts Kvalitātes zīme.

Сыр плавленый «Дзинтарс» вырабатывается из высококачественных натуральных сыров. Продукт имеет нежную, мажущуюся консистенцию за счет масла сливочного и сливок, вносимых при плавлении.

За отличные вкусовые и питательные качества сыру плавленому «Дзинтарс» присвоен Государственный Знак Качества.

Butter cheese «Dzintars» is made of high quality natural cheese. «Dzintars» has a gentle buttery consistence due to the butter and cream that is introduced into the product during the processing. For the savour and nutritive qualities, butter cheese «Dzintars» has been awarded the State Merit Quality.





Piena kombinātā izgatavo dažāda veida saldējumu. Tā sortiments ir daudzveidīgs gan formas ziņā — ārējais izskats, noformējums, porcijas lielums, gan pēc satura — garša, aromāts, sastāvs. Laboratorija pastāvīgi kontrolē izlaižamās produkcijas kvalitāti.

Мороженое комбинатом вырабатывается на любой вкус. Ассортимент его разнообразен как по форме — внешнему виду, оформлению и размерам порции, так и по содержанию — вкусу, аромату и составу.

лаборатория — повседневный контролер качества выпускаемой продукции.

We make ice cream to meet all tastes. Its assortment is diverse in form, appearance, decoration and size as well as taste, aroma and contents.

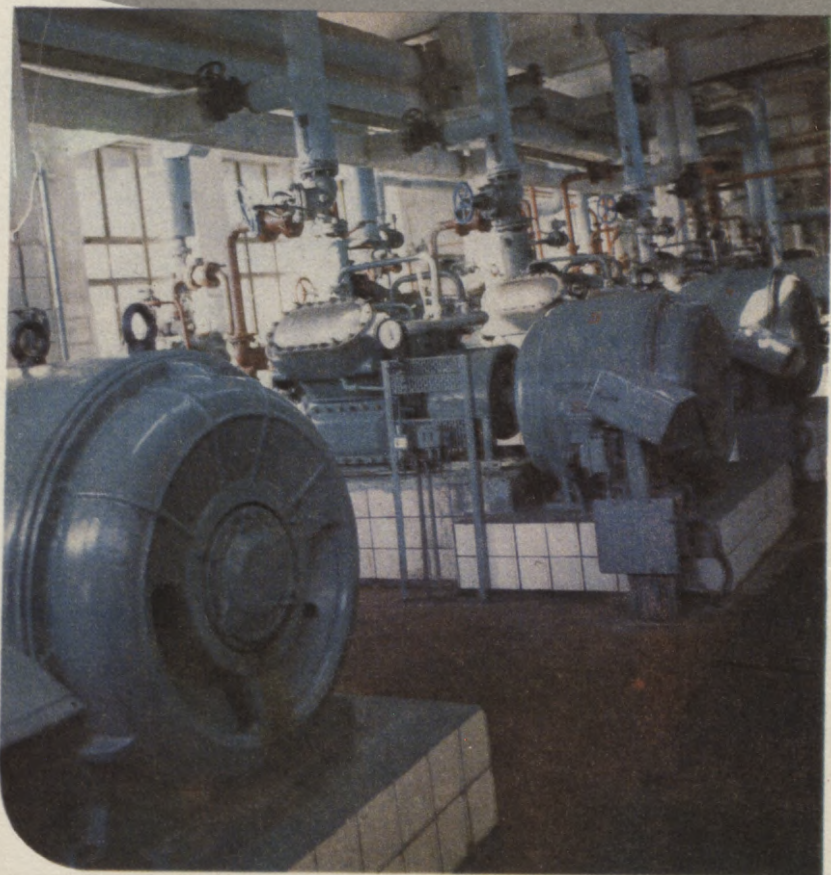
The laboratory — everyday quality control of products.



Saldēšanas nodaļa nodrošina kombināta ražošanas procesu, tai skaitā arī saldējuma fabriku, ar vajadzīgo temperatūru. Saldēšanas nodaļa aprādāta ar modernām iekārtām.

Холодильное отделение обеспечивает производство комбината необходимым холодом, в том числе и фабрику мороженого. Отделение оснащено современными холодильными установками.

The refrigerating department produces enough cold to satisfy the needs of the Dairy Products Plant and of the Icecream manufacture. It is equipped with the most modern machinery.





Sevišķi iecienīts Rīgas piena kombinātā ražotais krējuma saldējums šokolādes glazūra «Eskimo».

Saldējumu «Eskimo» izgatavo ar augstākajām iekārtām. To pazīst ne tikai mūsu valstī, bet arī ārzemēs.

Из ассортимента мороженого, вырабатываемого Рижским молочным комбинатом большим спросом у населения пользуется сливочное мороженое в шоколадной глазури «Эскимо».

Вырабатывается мороженое «Эскимо» на высокопроизводительном оборудовании и известно не только в нашей стране, но и за ее пределами.

From the large assortment of ice-cream that is produced by the Riga Dairy Products Plant the most popular is the ice cream in chocolate shell «Eskimo».

The «Eskimo» ice-cream is made with highly productive machinery and is famous not only in this country but far beyond its boundaries.





Saldējums vafeļu glāzītēs.

Мороженое в вафельных стаканчиках.

Ice-cream in wafer jars.



Krējuma plombīrs — saldējums ar augstu kalorisko vērtību. Lielā tauku saturā dēļ — līdz 15% — panāk augstu uzputojuma procentu. Tas piedod saldējumam īpatnēju putojumu un patīkamu garšu.

Plombīra saldējumu fasē 100, 150, 250 g vafeļu un polistirola glāzītēs.

No krējuma plombīra var pagatavot dažādus atspirdzinošus dzērienus — kokteiļus.

Мороженое пломбир сливочный — высококалорийный продукт. Благодаря высокому содержанию жира — до 15% — достигается большой процент взбитости, что придает мороженому воздушность и приятный вкус.

Фасуется мороженое пломбир по 100, 150, 250 г. в вафельные и полистироловые стаканчики.

Из пломбира сливочного можно приготовить разнообразные освежающие напитки — коктейли.

Ice-cream made of whipped cream is a high calorie product. Owing to the high content of fat — up to 15% — the cream whips up very well and imparts to the ice cream a very pleasant taste and lightness. It is packed in wafer and plastics jars of 100, 150 and 250 g.

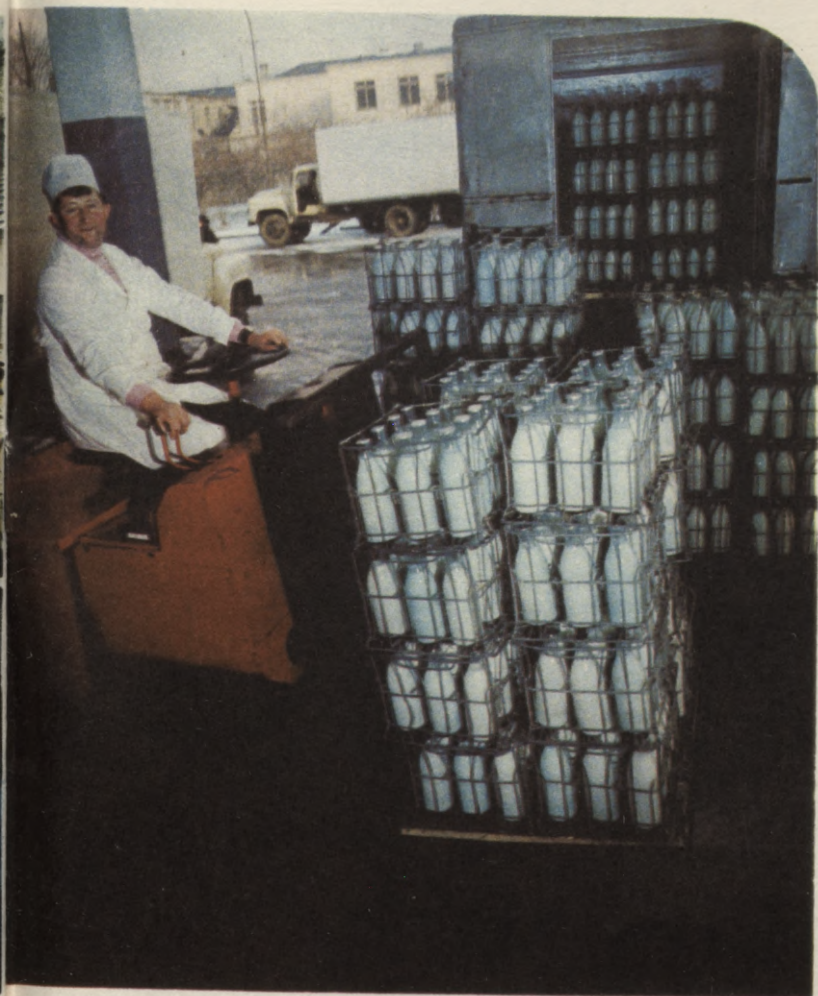
This sort of ice-cream may be used in the making of various cold drinks and cocktails.



Pienu kombinātam piegādā ar specializēto automobiļu un dzelzceļa transportu.

Молоко на комбинат доставляется специализированным автомобильным и железнодорожным транспортом.

Special automobiles and railway cars are used to bring the milk down to the Plant.



Gatavo produkciju glabā noliktavās noteiktā temperatūras režīmā un nogādā patērētājiem ar specializēto autotransportu.

Готовая продукция хранится на складах при определенном температурном режиме и вывозится к потребителю спецавтотранспортом.

Finished products are stored in warehouses at preset temperatures and shipped to the consumers in specialized vehicles.

Latvijas PSR Gaļas un piena rūpniecības ministrija.

Ar Darba Sarkanā Karoga ordeni apbalvotais Rīgas piena kombināts.

Mūsu adrese:

Latvijas PSR, Rīga 226004, Bauskas ielā 180,
telefons 620483, telekss 1290,
telegrāfs Rīga Molkombinat
Direktors J. Gūtmanis

Министерство мясной и молочной промышленности Латвийской ССР.

Рижский ордена Трудового Красного Знамени молочный комбинат

Наш адрес: Латвийская ССР, Рига 226004,
ул. Баускас, 180
телефон 620483 телекс 1290
телеграф Рига молкомбинат
директор Я. ГУТМАНИС

Ministry of the Meat and Dairy Industry of the Latvian Soviet Socialist Republic.

The Riga Dairy Products Plant.

Our address: Latvian Soviet Socialist Republic,
Riga 226004
Bauskas iela, 180
Telephone 620483
Telex 1290
Telegrams: Riga Molkombinat.



L0101

Kārtotās aplātes

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309074656

