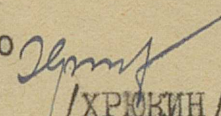
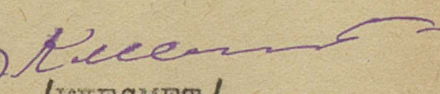


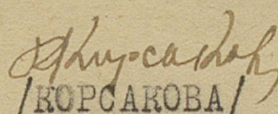
В РЕСПУБЛИКАНСКУЮ КОМИССИЮ
СТАНДАРТИЗАЦИИ.

От Казеиновой фабрики
Рижского Молкомбината
Треста Молмаслопрома
Министерства мясомол-
прома Латв.ССР.

Просим распространить действие артикульных тех-
нических условий №1285 на "Гребни частые галалитовые"
фабрики "Глобус" на Казеиновую фабрику Рижского Мол-
комбината, без изменений.

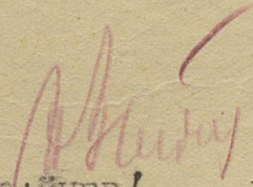
Начальник
производственно-технического
отдела Минмясомолпрома ЛССР: 
/ХРЮКИН/

Главный инженер
Треста молочно-маслодельной
промышленности: 
/КЛЕСМЕТ/

Технорук
Казеиновой Ф-ки РМК: 
/КОРСАКОВА/

СОГЛАСОВАНО:

Начальник
промтоварного отд. Министерства
торговли Латв.ССР:


/ЗАЙЦЕВ/

Республиканская комиссия
стандартизации:

" " 1950 г.

УТВЕРЖДАЮ.

Зам. Министра
мясной и молочной пром-сти
Латв.ССР:

/Д а м м е/

"22" февраля 1950 г.

```

=====
Латв.ССР : ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ :
Министерство мясной и : УСЛОВИЯ ВТУ №.... : Молочная
молочной промышленности: П а ш т е т : промышленность
: зеленого сыра :
=====

```

Настоящие временные технические условия распространяются на п а ш т е т зеленого сыра, предназначенный для непосредственного потребления в пищу.

Паштет зеленого сыра вырабатывается из сливочного масла и зеленого сыра.

А. СЫРЬЕ

Сырье для приготовления паштета из зеленого сыра является:

1. Сливочное масло, не ниже В/сорта, несол.
2. Зеленый сыр в порошке, не ниже в/сорта.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Паштет зеленого сыра должен отвечать следующим требованиям:

1. По химическим показателям:

Наименование показателей :	Характеристика
Ж и р	62,2 %
В л а г а	23,5 %
С о л и	1,5 %

2. По органолептическим показателям

- Вкус и запах - Вкус сливочного масла и зеленого сыра со специфическим запахом донника.
- Консистенция - консистенция взбитого масла-паштета.
- Цвет - светло-зеленый,
- рисунок - отсутствие.
- внешний вид - однородная масса - взбитого масла-паштета.

4

3. Упаковка и маркировка.

Расфасовку паштета зеленого сыра производят:

- 1/ в картонные пропарафинированные стаканы по 60 гр весом нетто. Стаканы закрываются крышкой;
- 2/ брикетами по 100 или 200 гр. нетто; брикеты завертываются в пергамент.

На каждой единице упаковки должны быть отметка со следующими данными:

- 1. Наименование Министерства, предприятия,
- 2. Наименование продукта,
- 3. В е с ,
- 4. Дата расфасовки,
- 5. сорт.

Каждая отгружаемая партия сопровождается качественным удостоверением лаборатории завода.

4. Оценка и сортировка.

Метод оценки качества паштета зеленого сыра производится:

- а/ по химическим показателям /содержание жира, воды/
- б/ по органолептическим показателям согласно схеме:

Наименование показателей	Количество баллов
а/ Вкус и запах	50 баллов
б/ Консистенция	25 "
в/ Ц в е т	5 "
г/ Внешний вид	10 "
д/ Упаковка и маркировка	10 "

	100 баллов

Сорта паштета зеленого сыра:

Экстра - от 92 - 100 баллов
 в/сорт - 80 - 91 "

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Экстра	В/сорт
Вкус и запах	45-50	40-44
Консистенция	23-25	20-22
Ц в е т	5	4
Внешний вид	10	8-9
Упаковка и маркировка	10	8-9

РЕЦЕПТУРА

Для производства паштета зеленого сыра, применяются
масло-сливочное и зеленый сыр.

Готовый паштет зеленого сыра должен содержать:

- | | |
|---------------------|------|
| 1. Масло сливочного | 75 % |
| 2. зеленого сыра | 25 % |

на 1000 гр. паштета

Масло сливочное	-	761,2	гр	
зеленый сыр	-	253,8	"	

			1015,0	гр.

В ы х о д 1000 гр.

п.п. ГЛАНВЙ ИНЖЕНЕР РМК - ЗАЛИТ

п.п. ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ РМК - КОРНИЕНКО



в е р н о:

[Handwritten signature]



Входящий № 2/637

28. " Июля 1950 г.

Palmer 2
43

ATVIJAS PSR FINANČU MINISTRIJA
МИНИСТЕРСТВО ФИНАНСОВ ЛАТВИЙСКОЙ ССР

Уч. исп. № 100
№ 03/252-1602

„28“ июля 1950г. 194-г./г.

Рижскому Молочному комбинату

на письмо от 25.VII-1950г.

Управление Госдоходов Министерства Финансов Латвийской ССР сообщает, что по распоряжению Заместителя Министра Финансов Латвийской ССР тов. Манейло, Вам надлежит одновременно с представлением на утверждение оптовых цен/без налога с оборота/ на "паштет из зеленого сыра", представить также на утверждение Совету Министров Латвийской ССР и розничные цены с налогом с оборота.

Приложение: на 4-х листах/проект Расп.СМ ЛССР на утверждение оптовой цены, плановая и отчетн. калькуляции/

Зам. Нач. Управления Госдоходов
Министерства Финансов Латв. ССР

Нач. отд. по налогу с оборота

[Signature]
/И. Пиранте/

[Signature]
/Белотелова/

ММ

СОВЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ ССР

РАСПОРЯЖЕНИЕ №

гор. Р и г а,

" " июня 1950 г.

Утвердить оптовую цену /без налога с оборота/ на п а ш т е т из з е л е н о г о с ы р а, в расфасовке по 60 гр., в парафинированных коробках, производства Рижского молочного комбината Министерства мясной и молочной промышленности Латвийской ССР - Рбл. 20.226,61 за тонну.

Условия отпуска: франко-вагон станция /пристань/ назначения включая стоимость упаковки и наружной тары.

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ
СОВЕТА МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ ССР:

/М. П л у д о н/

РИЖСКИЙ МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ
г. Рига,
ул. Валмиерас № 2

"16" марта 1950 года.

ПЛАНОВАЯ КАЛЬКУЛЯЦИЯ

на 1 тонну паштета из зеленого сыра в расфасовке по 60 гр.

(в ценах 1950 г.)

Масло	750 кг, в/с а Рбл. 10,-	= Рбл. 7500,-	
Порошок	зел. сыра 250 " " "	9,75	2437,50 Рбл. 9937,50
Доставка			41,30
Вспомогательные материалы	/парафинированные коро- бочки по 60 гр/ 16667 шт а Рбл. 0,32 =		5333,44
Энергия			3,00
Топливо			6,85
Зарплата и начисления			46,00
Цеховые расходы 63,6 %			56,05
Общезаводские расходы 100 %			1180,00
			1253,07
			750,00
			1169,40
			1253,07
			18461,84
Фабрично-заводская себестоимость			Рбл. 18695,78
Коммерческие расходы 4,3 %			801,69
Коммерческая себестоимость			19497,47
Накопление 10% 5%			963,17
			1949,57
			20226,61
Всего:			Рбл. 21449,57

Проектируемая оптовая цена Рбл. 21450,- за 1 тн.

*Франко-вагон с доставкой в Ригу и погрузки в вагоны
станции Гуйяковичи и погрузки в вагон*

Директор
Рижского Молкомбината.

/КИРИЛЛОВ/

Начальник
планово-экономического отд.

/ОБМАЛОВА/

9/03/1950г.

ММММ Латв. ССР
Рест молочно-маслодельной
промышленности
РИЖСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ
Рига, ул. Валмиерас № 2

ИФ
"ст" 16 1950 г.

ОТЧЕТНАЯ КАЛЬКУЛЯЦИЯ
=====

на 1 тонну зеленых сыров за 1949 год.

Масса зеленого сыра /несуш./	Рбл.	6559,40
Доставка	"	42,30
Вспомогательные материалы /пергамент 20 кг этианол 15 кг этикетки 10000шт/	"	627,40
Энергия	"	2,-
Топливо	"	36,-
Зарплата и начисления	"	901,40
Цеховые расходы 72 %	"	656,80
Общезаводские расходы 130,2 %	"	1174,30
Фабрично-заводская себестоимость	Рбл.	9999,50
Коммерческие расходы 4,3 %	Рбл.	429,70
Коммерческая себестоимость	Рбл.	10429,20
Убыток	"	679,20
Оптовая цена	Рбл.	9750,-

Директор
Рижского Молкомбината:

Кириллов
/КИРИЛЛОВ/

Гл. бухгалтер:

Ригерт
/РИГЕРТ/

RĪGAS
PIENA KOMBINĀTS

Rīgā, Valmieras ielā 2

Ķēniņu rēķins Valsts bankas Latvijas republ. kantori № 62006
Tālruni: 7221, 25631, 29240, 7211
Kastīte № 16



РИЖСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

Рига, Валmierас ул. 2

Расчетный счет в Госбанке Латв. республ. конторы № 62006
Почтовый ящик № 16 Телефоны: 7221, 25631, 29240, 7211

60% / с.м.

19. «ИЮНЯ» 1950. г.

МИНИСТЕРСТВУ ТОРГОВЛИ Л С С Р.

Вследствие национального праздника с.г. 24. июня предвиден выпуск 10 тонн Ивановского сыра. Учитывая что Ивановский сыр не имеет утверждённой преискурантной цены, просим Вас временно до утверждения цены разрешить применять цену 20% нового сыра, по скольку Ивановский сыр как по жирности так и по себестоимости соответствует последнему.

Калькуляция себестоимости и технические условия в приложение.

ДИРЕКТОР
РИЖСКОГО МОЛОЧНОГО КОМБИНАТА

/Кириллов/

RĪGAS
PIENA KOMBINĀTS

Rīgā, Valmieras ielā 2

reķinu rēģins Valsts bankas Latvijas republ. kantori № 62006
sta kastīte № 16 Tālruni: 7221, 25631, 29240, 7211



РИЖСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

Рига, ул. Валmierас, 2

Расчетный счет в Госбанке Латв. республ. конторы № 62006
Почтовый ящик № 16 Телефоны: 7221, 25631, 29240, 7211

“ ИЮЛЯ

1950 г.

МИНИСТЕРСТВУ ТОРГОВЛИ ЛССР -

отделу цен.

В ближайшее время Рижским Молочным Комбинатом будет выпускаться ивановский сыр. Учитывая, что ивановский сыр не имеет утвержденной прейскурантной цены, просим Вас утвердить цену или разрешить применять цену 20% нового сыра, поскольку ивановский сыр как по жирности так и по себестоимости соответствует последнему.

Калькуляция себестоимости и технические условия прилагаются. -

Д и р е к т о р
Рижского Молочного Комбината :

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

" НА ИВАНОВСКИЙ СЫР " 1.000 кг.

Творог тощий в/с	800 кг.	а руб. 2,-	=	руб. 1.600,-
Обрат	4.000 "	" 0,05	=	" 200,-
Сливки 35 %	243 "	" 5,10	=	" 1.239,30
Яички	1.333 шт.	" 0,58	=	" 773,14
Соль	20 кг.	" 1,08	=	" 21,60
Тминь	3 кг.	" 7,26	=	" 21,78
				<u>Руб. 3.855,82</u>

Вспомогат. м-ли	на 1 кг.	а руб. 0,52	=	Руб. 520,-
Холод	"	" 0,09	=	" 90,-
Топливо	"	" 0,32	=	" 320,-
Зарплата	на 1 руб. норма 30 кг	" 0,97	=	" 970,-
Начисление 4,8 %				" 46,56
				<u>Руб. 1.946,56</u>

Общезаводские и амортиз. расх.	139,4%	Руб. 1.417,08
Цеховые расходы	99,-%	" 1.008,43
		<u>Руб. 2.425,51</u>

Фабрично заводская себест.	Руб. 8.227,89
Коммерческие расходы 5%	" 411,39
<u>Руб. 8.639,28</u>	

Коммерческая себестоимость	Руб. 8.639,28
ПРИБЫЛЬ 5%	" 431,96
<u>Руб. 9.071,24</u>	

ДИРЕКТОР РИЖСКОГО
МОЛОЧНОКОМБИНАТА

/КИРИЛЛОВ/

НАЧАЛЬНИК ПЛАНОВО-
ЭКОНОМИЧ. ОТДЕЛА

/СЕЛАШКО/