

Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»

Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганжі, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район,  
Вінницька обл., 23600  
Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл.,  
45101 office@rchz.com.ua  
Тел. (03368)2-15-08

МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1003  
(якісне посвідчення)

Назва продукту: Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «ЛАКТО »  
Технічна документація: ТУ У 15.5 – 35110683-001:2009

Органолептичні показники сиру твердого

№ п/п	Назва показників	Характеристика сиру твердого		Фактичне значення
		Відповідно до : ТУ У 15.5 – 35110683-001:2009		
1.	Зовнішній вигляд	Кірка рівна тонка без пошкоджень, і товстого поверхнього шару, покрита захисним покриттям		Відповідає НД
2.	Смак та запах	Виразений сирний, злегка кислуватий, або гострий, без стороннього присмаку		Відповідає НД
3.	Консистенція	Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою, злегка щільне, ламке при згині.		Відповідає НД
4.	Малюнок	На розрізі сир має рівномірно розташовано малюнок, який складається з вічок неправильної щілинподібної форми		Відповідає НД
5.	Колір тіста	Від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі.		Відповідає НД

Фізико-хімічні показники сиру твердого

№ п/п	Найменування продукції	Формат упаковки	Дата виготовлення	Кількість місьє	Маса нетто, кг	Метод визначення		
						ГОСТ 5867	ДСТУ 8552:2015	ГОСТ 3627
						Масова частка жиру, в сухій речовині, %	Масова частка вологості, %	Масова частка солі, % не більше ніж
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ « ЛАКТО »	Півбрус 6 x 2,5	07.10.2022	82	1360	50,0	40,0	1,7
2	Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ « ЛАКТО »	Брус 5 x 3	30.09.2022 07.10.2022	80	1360	51,0	40,2	1,7
3	Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ « ЛАКТО »	Циліндр 2 x 8	29.09.2022	77	1361,86	50,0	40,0	1,7

Умови зберігання та строки придатності сирів

№ п/п	Режим	Строк придатності, та відносній вологості повітря, %
1.	Від вище 0 °С до +8 °С	Не більше 90 діб (80 – 85) %

Додаткові відомості : Експлуатаційний дозвіл : № 03-13-05 від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.004288 с/22 від 07.11.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.CU.9.14.001 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпекою харчових продуктів № UA.80127.043.CU.БХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 07.11.2022р.

