

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «ІВАНІВСЬКА ПИЛОЧНО-КОНСЕРВНА КОМПАНІЯ»
 Експлуатаційний завод № 25-06-02 МР від 17 лютого 2015 року
 Чорнів, 16700, Чернівецька обл., м.Дніп, вул.Винників, 4, т. (04633) 2-40-95, 2-11-01

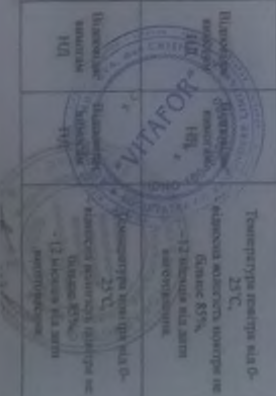
Закісне поснічення № 27
 УІТАФОР S.R.L. Republic of Moldova

(Після та перед виготовленням)

Кількість відомств : 28
 Кількість реєстр. нмд : 1 591
 Кількість виробів нмд : 18 480
 Кількість ПЕТ-додатків нмд : 16 560
 Кількість Дод-ПЕТ нмд : 7 200
 Кількість додаткових відомств : 24

Вага нетто, кг: 18 100,200
 Вага бруто, кг: 20 131,800

№	Назва виробу (групу)	ДСТУ, ТУ У	Кількість, шт	Вага нетто, кг	Дата виготовлення (Викли до)	Організмально та фізико-хімічні показники				Мікробіологічні показники	Відповідність НД	Термін та умови зберігання
						Колір	Смак та запах	Консистенція	Масова частка вологості, %			
1	Масово-медовий крем з групи «Групи» в ПЕТ-паках, маса нетто 400 г ТМ «АТТ» № 18, версія ТМД	ДСТУ 4274:2019	14 040	5 779,200	09.10.2025.5 (08.09.10.2026)	Відповідає вимогам НД	26,5	8,5	45	30	1	Температура зберігання від 0-25°C - вологість вологості не менше 85%, - 12 місяців від дати виготовлення
2	Масово-медовий крем з групи «Групи» в ПЕТ-паках, маса нетто 900 г ТМ «АТТ» № 18, версія ТМД	ДСТУ 4274:2019	840	756,000	17.10.2025.6 (08.17.10.2026)	Відповідає вимогам НД	26,5	8,5	45	30	1	Температура зберігання від 0-25°C - вологість вологості, не менше 85%, - 12 місяців від дати виготовлення
3	Масово-медовий крем з групи «Групи» в ПЕТ-паках, маса нетто 370 г ТМ «АТТ» № 18, версія ТМД	ДСТУ 4274:2019	18 480	6 837,600	16.10.2025.7 (08.16.10.2026)	Відповідає вимогам НД	26,5	8,5	45	30	1	Температура зберігання від 0-25°C - вологість вологості, не менше 85%, - 12 місяців від дати виготовлення
4	Масово-медовий крем з групи «Групи» в ПЕТ-паках, маса нетто 300 г ТМ «АТТ» № 18, версія ТМД	ДСТУ 4274:2019	3 500	1 050,000	18.10.2025.7 (08.18.10.2026)	Відповідає вимогам НД	26,5	8,5	45	30	1	Температура зберігання від 0-25°C - вологість вологості, не менше 85%, - 12 місяців від дати виготовлення



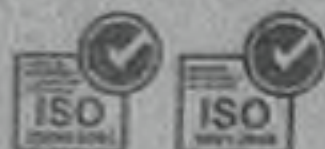
5	Продукт микробиологично изпитан в лаборатория с адрес: ул. "ПЕТ" - 8, София, везна № 9901 Р. ТМ е ЛАКТОС. ИБ номерът ТМО.	ТРУ 15-5, 00381152-001-2008	1 680	1 512,000	22.10.2025.2 (по 22.10.2026)	Бланшетни микротаблети	30,5	8,3	45,6	30	11	Бланшетни микротаблети HIJ	Бланшетни микротаблети HIJ	Температура нахрана на 0-25°C. - микробна микробна микробна не - 85% - 12 микроба на данни микробиологично.
6	Микробиологично изпитан в лаборатория с адрес: ул. "ПЕТ" - 8, София, везна № 9901 Р. ТМ е ЛАКТОС. ИБ номерът ТМО.	30CTY 427H 2019	12	48,000	09.10.2025.2 (по 09.05.2026)	Бланшетни микротаблети HIJ	26,4	8,5	45	29	1	Бланшетни микротаблети HIJ	Бланшетни микротаблети HIJ	Температура нахрана на 0-25°C. - микробна микробна микробна не - 85% - 8 микроба на данни микробиологично.
7	Микробиологично изпитан в лаборатория с адрес: ул. "ПЕТ" - 8, София, везна № 9901 Р. ТМ е ЛАКТОС. ИБ номерът ТМО.	ТРУ 15-5, 00381152-001-2008	12	48,000	22.10.2025.2 (по 22.10.2026)	Бланшетни микротаблети HIJ	26,3	8,5	45,6	5,8	0	Бланшетни микротаблети HIJ	Бланшетни микротаблети HIJ	Температура нахрана на 0-20°C. - микробна микробна микробна не - 85% - 12 микроба на данни микробиологично.

Дата взимане: 23.10.2025

Зан. изготворител

БАНЧЕНА ПРЪПЪК





DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr.159

Data emiterii: 12.05.2026

Valabil pînă la 12.05.2029

SA „Incomlac” în persoana Directorului Cibota V.F.

Declară pe proprie răspundere că produsele:

Înghețată în sortiment: glazurată și neglazurată, cu adaosuri și fără adaosuri, ambalată în porții mici și mari, sau ambalată după greutate

Produs împachetat în ambalaje de desfacere de tip diferit.

Produs în serie

Producător: SA „Incomlac”

La care se referă această declarație nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele standarde și/sau reglementări tehnice:

- SF 04928383-041:2014, SF 04928383-042:2014,
- Lege privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Lege Nr.279 din 15.12.2017)

Declarația este întocmită în baza:

1. Rapoartelor de încercări - Nr.472, Nr.473, Nr.474, Nr.475, Nr.476, Nr.477 din 19.04.2026, Nr. 675 din 11.05.2026, eliberat de Laboratorul de Încercări a produselor alimentare și hrana pentru animale. Laborator Regional or.Dondușeni.

Informația suplimentară

Declarația este valabilă doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Data fabricării, termenul de valabilitate și condițiile de păstrare sunt indicate pe ambalaj și etichetă.

Numărul certificatului de calitate la produsele realizate se indică în factura de însoțire a produselor.

Remarcă:

Producătorul deține un sistem integrat de management al calității, conform ISO 9001:2015 și al siguranței alimentului conform ISO 22000:2018 certificat de către Organismul de Certificare „CERTINSPECT REGISTER”.

Director SA „Incomlac”



Asortimentul de înghețată
fabricat conform SF 04928383:042-2014 „Înghețată”

1. Înghețată de lapte cu diferite adaosuri, toppinguri și ingrediente, glazurată și decorată, neglazurată, cu fracția masică de grăsime de la 3% până la 6%;
2. Înghețată de smântână dulce cu diferite adaosuri, toppinguri și ingrediente, glazurată și decorată, neglazurată, cu fracția masică de grăsime de la 8% până la 10%;
3. Înghețată plombir cu diferite adaosuri, toppinguri și ingrediente, glazurată și decorată, neglazurată, cu fracția masică de grăsime de la 12% până la 15%;
4. Înghețată aromatizată cu fracția masică de grăsime de la 3% până la 15%;
5. Înghețată cu diferite adaosuri, toppinguri, arome și ingrediente, glazurată și decorată, neglazurată, cu fracția masică de grăsime de la 3 până la 15%;
6. Înghețată de smântână dulce-sufleu, aromatizată sau nearomatizată, glazurată și neglazurată, cu fracția masică de grăsime de 10%;
7. Înghețată sorbet, aromatizată;
8. Înghețată de iaurt cu diferite ingrediente de gust, cu toppinguri, arome, adaosuri de fructe și pomușoare sau fără, conform SF 04928383:041-2014 „Înghețată de iaurt”.

Director SA „Incomlac”

