

Компанія "Ензим"

Львів, вул. Личаківська, № 232

т. +38 (032) 298-98-01, факс +38 (032) 298-98-07

Private Joint Stock Company "ENZYM COMPANY"

79014, Ukraine, Lviv c., Lychakivska st., 232 bld

phone +38 (032) 298-98-01, fax +38 (032) 298-98-07

Сертифікат якості № 2 632/1

Quality certificate № 2 632/1

на дріжджі пресовані
for pressed baker's yeast

Споживач: Брутаріор Компанія ТзОВ КТ, Республіка Молдова, вул.Валя Бикулуй,9, Кишинів, MD-2002

Customer: SC "Compania Brutarilor" SRL, str.Valea Bicului,9, Chisinau, MD-2002, Republika Moldova

Дата видачі сертифікату:
Date of issue: 09.04.2025

Назва продукції Product	Партія Production lot	Дата виготовлення Date of production	Дата вжити до Expiry date	Вага відпущеної продукції, кг Weight of sold product, kg	Вид фасування, кг Packed by, kg	Підйом тіста, хв. Dough raise, min.	Вологість у день виготовлення, % Humidity, %	Кислотність 100г дріжджів в перерахунку на оцтову кислоту, мг Acid estimation for 100 g yeasts in evaluation for acetic acid, mg
Дріжджі пресовані хлібопекарські "Екстра" Pressed baker's yeast "Extra"	181	09.04.2025	19.05.2025	12 852,000	1,000	26-27	66.4-66.8	48
Дріжджі пресовані хлібопекарські "Ефект + 15%" Pressed baker's yeast "Effect + 15%"	179	08.04.2025	18.05.2025	6 732,000	1,000	30-32	66.7	54

1 Строк придатності: для дріжджів хлібопекарських 0,042кг, 1,0 кг; "Ефект + 15%"; 0,042 кг, 1,0 кг "Екстра" - 40 діб;
для дріжджів хлібопекарських - 15кг, 25кг "Ефект + 15%" - 30 діб;
для дріжджів хлібопекарських 0,1 кг "Екстра" - 40 діб;
для дріжджів хлібопекарських 0,1кг; 0,042 кг "Drożdże lwowskie" - 40 діб; для дріжджів хлібопекарських 0,042 кг ТМ "Effect" - 40 діб;
ТМ "Cosmin" - 40 діб;

для дріжджів спиртових 0,5 кг; 1,0 кг - 40 діб.

1 Shelf life is: 0,042kg, 1 kg; "Effect + 15%"; 0,042 kg, 1,0 kg "Extra" - 40 days; 0,1 kg "Extra" - 40 days;
15kg; 25kg "Effect + 15%" - 30 days;

0,1 kg; 0,042 kg "Drożdże lwowskie" - 40 days; 0,042 kg ТМ "Effect" - 40 days; ТМ "Cosmin" - 40 days;
0,5kg, 1,0 kg alcohol - 40 days.

2 Зберігати за температури від 0°C до +10°C.

2 Store at temperature from 0°C to +10°C.

3 Дріжджі пресовані за органолептичними показниками відповідають вимогам ТУ У 10.8-00383320-001:2013.

3 Pressed baker's yeast organoleptics correspond to TS U 10.8-00383320-001:2013.

4 За мікробіологічними показниками відповідають вимогам ТУ У 10.8-00383320-001:2013.

4 According to microbiological indicators meet the requirements of the TS U 10.8-00383320-001:2013.

5 Вміст токсичних елементів відповідає вимогам наказу ТУ У 10.8-00383320-001:2013.

5 The content of toxic elements meets the requirements of the order of the TS U 10.8-00383320-001:2013.

6 Вміст радіонуклідів відповідає вимогам ГН 6.6.1.1-130-2006.

6 Radionuclid concentration correspond to GN 6.6.1.1-130-2006.

7 Дріжджі виготовляються без додавання цукру.

Цукри, які містяться в продукті є природно синтезованими дріжджовою клітиною.

Вміст цукру не перевищує 4,8 % на 100 г.

7 Yeast is made without added sugar.

The sugars that are contained in the product are naturally synthesized by the yeast cell.

The sugar content is no more than 4.8% per 100 g.

8 Не містять генетично модифікованих організмів (ГМО).

8 Do not contain genetically modified organisms (GMO).

9 Сертифікат відповідності № UA.10210.01487-24.

9 Certificate of conformity № UA.10210.01487-24.

10 На підприємстві впроваджена система менеджменту якості та безпеки

10 The company has implemented a quality and safety management system



Сертифікат видав
Certificate issued by

