

Товариство з обмеженою відповідальністю "Компанія
Ензим"

79014, м. Львів, вул.Личаківська, 232
Тел. (38032) 298-98-05

Limited Liability Company "Enzym Company"

79014, Lviv, Lychakivska st., 232 bld
Phone (38032) 298-98-05

Сертифікат якості № 0080013089/1

Quality certificate № 0080013089/1

На Дріжджі Пресовані хлібопекарські

For Pressed baker's yeast

Споживач : Брутарілор Компанія ТзОВ КТ, вул.Валя Бикулуй 9, Молдова, MD-2002

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

Адреса доставки : Молдова, вул.Валя Бикулуй 9

Delivery address : Moldova, Chisinau, MD-2002, Republika Moldova, str. Valea Bicului 9

Дата видачі

посвідчення : 01.05.2026

Date of issue :

Назва продукції Product	Партія Production lot	Дата виготовлення Date of Production	Дата вжити до Expiry date	Кількість відпущеної продукції Quantity of sold product	Вологість у день виготовлення, % Humidity, %	Кислотність 100г дріжджів в день виробітки заводом в перерахунку на оцтову кислоту, мг Acid estimation for 100 g yeasts in evaluation for acetic acid, mg	Підймальна сила тіста до 70 мм, хв Dough raise, min
Дріжджі пресовані "Ефект+15%" Pressed baker's yeast "Effect + 15%"	L 223/5	29.04.2026	08.06.2026	6120.000	68.1 - 68.2	54.0	30.0 - 32.0
Дріжджі пресовані "Ефект+15%" Pressed baker's yeast "Effect + 15%"	L 226/5	01.05.2026	10.06.2026	4896.000	68.2	54.0	30.0 - 32.0

Строк придатності: для дріжджів хлібопекарських 1,0 кг "Ефект + 15%"; 0,042 кг, 0,1 кг, 1,0 кг "Екстра" - 40 діб;

для дріжджів хлібопекарських - 15кг, 25кг "Ефект + 15%" - 30 діб;

для дріжджів хлібопекарських 0,1кг; 0,042кг "Drożdże lwowskie"-40 діб;

для дріжджів хлібопекарських 0,042 кг ТМ "Effect" - 40 діб;

ТМ "Cosmin" - 40 діб;

для дріжджів хлібопекарських преміум для здобних виробів 0,042 кг, 0,1 кг "Львівські дріжджі", 1 кг "Effect GOLD"- 35 діб;

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

Зберігати 1,0 кг, 15 кг, 25 кг; 0,1;

Ефект + 15%; 0,042 кг, 0,1кг, 1,0 кг "Екстра" ; 0,1 кг, 0,042 кг "Drożdże lwowskie"; ТМ "Effect"; ТМ "Cosmin" - за температури від 0°C до +10°C;

Дріжджі хлібопекарські преміум для здобних виробів 0,042 кг, 0,1 кг "Львівські дріжджі", 1 кг "Effect GOLD" - за температури від 0°C до +8°C.

Рівень залишків пестицидів відповідає максимально допустимим рівням залишків (MRLs), встановленим Регламентом (ЄС) № 396/2005

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

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

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

Вміст радіонуклідів відповідає вимогам ГН 6.6.1.1-130-2006.

Дріжджі виготовляються без додавання цукру.

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

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

Не містять генетично модифікованих організмів(ГМО).

Сертифікат відповідності № UA:1O210.01944-25

На підприємстві впроваджена система менеджменту якості та безпечності

Shelf life is: 1 kg;"Effect + 15%"; 0,042 kg, 0,1 kg, 1,0 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;

for premium baker's yeast for sweet products 0.042 kg; 0.1 kg "Lvivski drizhdzhi"; 1 kg "Effect GOLD" - 35 days;

0,5kg, 1,0 kg alcohol yeast - 40 days.

0,042 kg "Drożdże lwowskie"; ТМ "Effect"; ТМ "Extra"; ТМ "Cosmin" - store at temperature from 0°C to +10°C.

1 kg: "Effect GOLD" - store at temperature from 0°C to +8°C.

Baker's yeast for sweet product 0.042 kg; 0.1 kg"Lvivski drizhdzhi" - store at temperature from 0°C to +8°C.

The levels of pesticide residues comply with the maximum residue limits (MRLs) established under Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council.

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

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

