

Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»

Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганяні, 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@rchy.com.ua  
Тел. (03368)2-15-05

МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 6  
(якісне посвідчення)

Назва продукту: Масло солодковершкове селянське 72,5 % жиру ТМ «LATTI»

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014

Дата виробництва : 02.01.2023р

Кількість одиниць: 320

Маса нетто, кг : 1600

Формат упакування: моволіт ящик 5 кг

Органолептичні показники масла

№ п/п	Назва показників	Характеристика масла	
		Відповідно до ТУ У 10.5-35438742-007:2014	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна пластична, щільна. Поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча, суха. На вигляд або з наблисттю одиночних найдрібніших крапель вологи.	Відповідає НД
3.	Колір	Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники масла

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ ISO 8851-1/IDF 191-1:2007	25,0
2.	Масова частка жиру, %	ДСТУ ISO 8851-3/IDF 191-3:2007	72,5
3.	СЗМЗ	ДСТУ ISO 8851-2/IDF 191-2:2007	2,5

Строк придатності масла при відносній вологості повітря не більше 80%

№ п/п	Режим	Строк придатності, місяців
1.	Від мінус 18 °С до мінус 12 °С включно	18
2.	Від мінус 11 °С до мінус 6 °С включно	12
3.	Від мінус 5 °С до 0 °С включно	3
4.	Від 0 °С до 4 °С включно	2

Додаткові відомості :

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

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок № 004932 е/22 від 12.12.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУ.Я.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів № UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 02.01.2023 р.



Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»  
Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Газики, буд. 2, місто  
Тулчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600  
Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто  
Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rctiz.com.ua  
Тел. (03368)2-15-08

МБ/ 7.10.3.2-024  
ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 2  
(місцеве посвідчення)

Назва продукту: **Сир кисломолочний 5,5 % жиру ТМ «Latti»**  
Технічна документація: ДСТУ 4554:2006  
Дата виробництва : 02.01.2023р  
Кількість одиниць: 360  
Маса нетто, кг : 1800  
Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

Органолептичні показники

№ п/п	Назва показників	Характеристика продукту	
		Відповідно до ДСТУ 4554:2006	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	М'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначче виділення сироватки	Відповідає НД
3.	Колір	Білий, або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники продукт

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ 8552:2015	75,0
2.	Масова частка жиру, %	ГОСТ 5867	5,5

Строки придатності, не більше ніж, за температури зберігання

№ п/п	Режим	Строк придатності.
1.	Від 2 °С до 6 °С	14 діб
2.	Не вище мінус 18°С	8 місяців

Додаткові відомості :

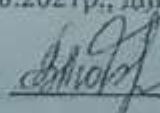
Експлуатаційний дозвіл : № 03-13-05 від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.004936 е/22 від 12.12.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р.,  
дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів  
№UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик 

Дата видачі декларації 02.01.2023 р.



Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»	МБ/ 7.10.3.2-024
Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганні, 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	ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1 (якісне посвідчення)

Назва продукту: Продукт білково- жировий

Технічна документація: ТУ У 10.8 – 35438742-014:2016

Дата виробництва : 02.01.2023р

Кількість одиниць: 353

Маса нетто, кг : 1765

Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

Органолептичні показники продукту

№ п/п	Назва показників	Характеристика продукту	
		Відповідно до ТУ У 10.8 – 35438742-014:2016	Фактичне значення
1.	Консистенція	М'яка, мазка або розсипчаста дозволено; незначна крупничастість та незначне виділення сироватки.	Відповідає НД
2.	Смак та запах	Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. Без сторонніх запахів та непріємних присмаків.	Відповідає НД
3.	Колір	Білий, або з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі.	Відповідає НД
4.	Зовнішній вигляд	Фасовані або формовані продукти різної форми.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники продукту

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ 8552:2015	54,2
2.	Масова частка жиру, %	ГОСТ 5867	30,0

Строки придатності, не більше ніж за температури зберігання

№ п/п	Режим	Строк придатності.
1.	Від 2 °С до 6 °С	21 діб

Додаткові відомості :

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

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.004934 с/22 від 12.12.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів №UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

*В.Мельник*

Дата видачі декларації 02.01.2023 р.



<b>Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»</b>  Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганжи, 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  <b>ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 5</b> <b>(якісне посвідчення)</b>
---	--

**Назва продукту: Масло солодковершкове селянське 72,5 % жиру ТМ «LATTE»**

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014  
 Дата виробництва : 02.01.2023р.  
 Кількість одиниць: 1164  
 Маса нетто, кг : 4656  
 Формат упаковки: фасоване ящик 4 кг

**Органолептичні показники масла**

№ п/п	Назва показників	Характеристика масла	
		Відповідно до ТУ У 10.5-35438742-007:2014	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
2.	Копенстечія і зовнішній вигляд	Однорідна пластикна, щільна. Поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча, суха. На вигляд або з наявністю одиночних найдрібніших крапель вологи.	Відповідає НД
3.	Колір	Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

**Фізико-хімічні показники масла**

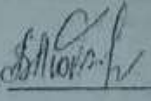
№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ ISO 8851-1/IDF 191-1:2007	25,0
2.	Масова частка жиру, %	ДСТУ ISO 8851-3/IDF 191-3:2007	72,5
3.	СЗМЗ	ДСТУ ISO 8851-2/IDF 191-2:2007	2,5

**Строк придатності масла при відносній вологості повітря не більше 80%**

№ п/п	Режим	Строк придатності, місяців
1.	Від мінус 18 °С до мінус 12 °С включно	12
2.	Від мінус 11 °С до мінус 6 °С включно	9
3.	Від мінус 5 °С до 0 °С включно	3
4.	Від 0 °С до 4 °С включно	2

**Додаткові відомості :**

Експлуатаційний дозвіл : № 03-13-05 від 16.02.16р  
 Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.  
 Експертний висновок №.0044932 е/22 від 12.12.2022 р.  
 Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.  
 Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів №UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик 

Дата видачі декларації 02.01.2023 р.



**Декларація виробника / Посвідчення про якість**  
№ МКГ00769912/1

ЛАБОРАТОРІЯ КОНТРОЛЮ

УКРАЇНА

ЯКОСТІ

80200, Львівська обл. м. Рава  
вул. Б.Хмельницького, 120  
ТОВ "Молочна компанія "Галичина"

тел./факс: (03265) 2-12-65, 2-32-88

Найменування підприємства-виробника

Відправник: ТОВ "Молочна компанія "Галичина"  
Товаротримувач: VITAFOR SRL  
Дата відвантаження: 29.12.22  
Вид і номер транспортного засобу: від 29.12.22  
Накладна № МКГ00769912

№ кд	Назва продукції	№ партії	ГОСТ, ОСТ, ТУ, РТУ	Дата виготовлення	Важити до, дата, година	Маса	Кількість штук	Фізико-хімічні показники				проба на пастеризацію	Органолептична оцінка	Строк придатності до споживання, доб	№ протоколу про відсутність ГМО	
								масова частка жиру, %	кислотність, Т або рН	густ. "А"	масова частка вологості					
11	Кефір ПЕТ 2,5% 420г ТМ Laiti	11	ТУ У 15.5-19492247-00 1-2002	29.12.22	16.01.23 23.59		1 288	2,5	80			б	від'ємна	чкм	18	3133 від 14.10.22
10	Кефір ПЕТ 2,5% 670г ТМ Laiti	10	ТУ У 15.5-19492247-00 1-2002	29.12.22	16.01.23 23.59		4 278	2,5	80			б	від'ємна	чкм	18	3133 від 14.10.22
8	Йогурт ПЕТ 2,2% 300г Полуниця ТМ Laiti	8	ТУ У 15.5-19492247-00 2-2002	29.12.22	16.01.23 23.59		1 000	2,2	80			б	від'ємна	чкм	21	3135 від 14.10.22
5	Сметана стакан 15% 350г ТМ Laiti	5	ТУ У 25027034-009-99	29.12.22	16.01.23 23.59		5 400	15	68			б	від'ємна	чкм	21	3136 від 14.10.22
9	Сметана стакан 20% 350г ТМ Laiti	9	ТУ У 25027034-009-99	29.12.22	16.01.23 23.59		9 816	20	66			б	від'ємна	чкм	21	3136 від 14.10.22
7	Молоко ультрапастеризоване 2,5% тетрафіно 900г ТМ Laiti	7	ТУ У 15.5-20016121-00 5-2008	19.12.22	19.03.23 23.59		645	2,5	17	1,027		25	від'ємна	чм	60	3140 від 14.10.22
8	Молоко ультрапастеризоване 2,5% тетрафіно 900г ТМ Laiti	8	ТУ У 15.5-20016121-00 5-2008	29.12.22	28.03.23 23.59		5 355	2,5	17	1,027		25	від'ємна	чм	60	3140 від 14.10.22
12	Молоко TGA 3,2% 950г Галичина	12	ТУ У 15.5-20016121-00 5-2008	29.12.22	27.08.23 23.59		2 880	3,2	17	1,027		25	від'ємна	чм	180	3140 від 14.10.22

Продукцію зберігати при температурі 4±2 °С

Експлуатаційний дозвіл виданий Управлінням Держпродспоживслужби у Львівській області № а-УА-13-13-37 від 10.07.2018р.  
Продукція пройшла органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні випробування в Радеківській РДЛ ветеринарної медицини (м.Радеків, вул. Зелена, 36) і відповідає вимогам НД.

Протокол вимірювань харчової продукції №3966 від 20.12.2021 р.  
Протокол вимірювань харчової продукції № 3965 від 20.12.2021 р.  
Експлуатаційний дозвіл, виданий Управлінням Держпродспоживслужби у Львівській області № а-УА-13-13-37 від 10.07.2018р.

Експертний висновок № 001353 е/22 від 27 червня 2022 р  
Експертний висновок № 001761 е/22 від 23 серпня 2022 р  
Експертний висновок № 001763 е/22 від 23 серпня 2022 р  
Експертний висновок № 001764 е/22 від 23 серпня 2022 р  
Експертний висновок № 002962 е/22 від 07 листопада 2022 р  
Експертний висновок № 003227 е/22 від 24 листопада 2022 р

"Вищезазначені продукти відповідають специфікаціям якості і безпеки та є придатними до споживання людиною протягом їх строків придатності за температури транспортування, зберігання та реалізації:

- (4±2)°С – для молока пастеризованого та кисломолочних продуктів
- від 0 °С до мінус 18 °С - для масла солодковерхшкового
- від 1 °С до 25 °С – для молока та вершків ультрапастеризованих"

Час видані посвідчення 29.12.2022

Графік 15 заповнюється тільки у випадку зберігання продукції у холодній камері



"MAKLER KOMERS" EOOD  
 BRESTOVENE 7331, 44 MARSHAL TOLBUHIN STR.  
 BULGARIA  
<http://www.maklerkomers.com>  
 makler@maklerkomers.com

CERTIFICATE OF QUALITY  
 № 8028 from Date 19/12/2022

With following content below I reconfirm, that the goods below are suitable for human consumption and they are manufactured in conformity with EU Regulations for safety of the Food from animal origin

1	MANUFACTURER	"MAKLER KOMERS" EOOD, SOFIA 1379, ZE AKAD. IVAN GESHOV BLDV, BUSINESS CENTER SERDIKA, OFFICE 109 Milk Processing Plant, Brestovene, Zvezd municipalita, Rasgrad area	
2	Veterinary Registration Number		
3	Country of origin	Bulgaria	

4	Product Name	№ TD	Ingredients list	Nutrition Facts in 100g	Date of packing	% Fat in the D.M.	% Milk Fats	% water content	Keep at °C	Packing kg	Number	Batch Number L	Best Before
4.1	PRODUCTS CAMELIA PP Bucket 4kg	MCC-1.1-2019	Reconstituted skimmed milk powder 84% (EU), palm fat 15%, starter culture, acidity regulator calcium chloride E509, emulsifier E471, salt, rennet	Energy 312 KCal/1310 kJ, Fat 30.0g, Saturated Fat 14.0g, Carbohydrates 4.0g, Sugar 4.0g, Protein 6.5g, Salt 2.5g		70%	1.5%	max 58%	OC/+6C	4	1680	L211122	20/11/2023
4.2	PRODUCTS CAMELIA PP Bucket 4kg	MCC-1.1-2019	Reconstituted skimmed milk powder 84% (EU), palm fat 15%, starter culture, acidity regulator calcium chloride E509, emulsifier E471, salt, rennet	Energy 312 KCal/1310 kJ, Fat 30.0g, Saturated Fat 14.0g, Carbohydrates 4.0g, Sugar 4.0g, Protein 6.5g, Salt 2.5g		70%	1.5%	max 58%	OC/+6C	4	3780	L231122	22/11/2023
4.3	PRODUCTS CAMELIA PP Bucket 4kg	MCC-1.1-2019	Reconstituted skimmed milk powder 84% (EU), palm fat 15%, starter culture, acidity regulator calcium chloride E509, emulsifier E471, salt, rennet	Energy 312 KCal/1310 kJ, Fat 30.0g, Saturated Fat 14.0g, Carbohydrates 4.0g, Sugar 4.0g, Protein 6.5g, Salt 2.5g		70%	1.5%	max 58%	OC/+6C	4	3780	L241122	23/11/2023
4.4	DELIKATES LAKTO PP Bucket 4kg	TJA № MGC-1.5-2019	Reconstituted Skimmed Milk Powder 52% (EU), Milk protein 24%, Palm Fat 23%, Starter Culture, Acidity Regulator Calcium Chlorid E509, Emulsifier E471, Salt, Rennet	Energy 251 KCal/1054 kJ, Fat 23g, Saturated Fat 11g, Carbohydrates 4g, Sugar 4g, Protein 7g, Salt 2.5g/3.5g		64%	1.5%	max 64%	OC-6C	4	840	L211122	20/11/2023
4.5	DELIKATES LAKTO (5kg)	TJA № MGC-1.5-2019	Reconstituted skimmed milk powder 52% (EU), Milk protein 24%, Palm Fat 23%, Starter Culture, Acidity Regulator Calcium Chlorid E509, Emulsifier E471, Salt, Rennet	Energy 251 KCal/1054 kJ, Fat 23.0g, Saturated Fat 11.0g, Carbohydrates 4.0g, Sugar 4.0g, Protein 7.0g, Salt 2.5g		64%	1.5%	max 64%	OC/+6C	5	2625	L211122	20/11/2023

Driver Name: /By Truck/ C 5261 EC  
 VITAFOR, 000307204, MD-2002, MUNKHISHNAU, STR VALEA BICULUI 5/3

Delivered by:



Consignee

Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»	МБ/ 7.10.3.2-024
Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Гаїка, 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	ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 4 (якісне посвідчення)
office@rchz.com.ua Тел. (03368)2-15-08	

Назва продукту: Масло солодковершкове екстра 82,5 % жиру ТМ «LATTE»  
Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014  
Дата виробництва : 27.12.2022р./ 02.01.2023  
Кількість одиниць: 1011  
Маса нетто, кг : 4044  
Формат упакування: фасоване ящик 4 кг

#### Органолептичні показники масла

№ п/п	Назва показників	Характеристики масла	
		Відповідно до ТУ У 10.5-35438742-007:2014	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна пластична, щільна. Поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча, суха. На вигляд або з наявністю одиочних найдрібніших крапель вологи.	Відповідає НД
3.	Колір	Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

#### Фізико-хімічні показники масла

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ ISO 8851-1/IDF 191-1:2007	16,0
2.	Масова частка жиру, %	ДСТУ ISO 8851-3/IDF 191-3:2007	82,5
3.	СЗМЗ	ДСТУ ISO 8851-2/IDF 191-2:2007	1,5

#### Строк придатності масла при відносній вологості повітря не більше 80%

№ п/п	Режим	Строк придатності, місяців
1.	Від мінус 18 °С до мінус 12 °С включно	12
2.	Від мінус 11 °С до мінус 6 °С включно	9
3.	Від мінус 5 °С до 0 °С включно	3
4.	Від 0 °С до 4 °С включно	2

#### Додаткові відомості :

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

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.004932 е/22 від 12.12.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпецією харчових продуктів №UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик



Дата видачі декларації 02.01.2023 р.