

Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод

Юридична адреса оператора ринку: вул. Покровська Галич, буд. 2, місто Турчина, Турнопільський район, Вінницька обл., 23600

Місце здійснення оператора ринку: вул. Лебедяра Гузарів, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 43100

Тел. (0332) 345-08



МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1043
(якістю 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

Назва показника		Характеристика сиру твердого		Фактичне значення	
1.	Зовнішній вигляд	Відповідає до: ТУ У 15.5-35110683-001:2009	Кірка рівна товста без пошкоджень, і товстого поверхневого шару, покриття захисним покриттям	Відповідає НД	
2.	Смак та запах		Виражений сирий, злегка кислуватий, або гострий, без стороннього присмаку	Відповідає НД	
3.	Консистенція		Тісто тіле, пластичне, одностійке за всією масою, злегка щільне, лопоче при дії.	Відповідає НД	
4.	Малюнок		На розрізі сир має рівномірну розподілену малюнок, який складається з відрок несправдливої шпилькоподібної 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	№ партії	Кількість, кг	Маса нетто, кг	Метод визначення		ГОСТ 3627
							ГОСТ 5867	ДСТУ 8552:2015	
1	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «ЛАКТО»	півбрус 6 x 2,5	05.10.2023	3	6	7	Масова частка жиру в сухій речовині, %	Масова частка солі, % не більше ніж	10
2	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «ЛАКТО»	брус 5 x 3	05.10.2023	5	29	479,32	50,0	40,0	1,7
				2	22	350,40	50,0	40,2	1,7

Умови зберігання та строки придатності сиру

Результат

1. Від мінус 0 °С до + 8 °С

Строк придатності, та відносній вологості повітря, %
Не більше 90 днів (80 - 85) %

Додаткові відомості:

Сертифікат № 1 - UA-03-13-05-IX-CC-PP від 16.02.16р

Експертний висновок № 004737 еДЗ від 10.10.2023р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам стандарту документації.

Сертифікат на систему управління якістю № 1004448684 від 21 лютого 06.08.2021р, дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпекою № 804A.801.7.043.СВБХ11.21 від 08.08.2021р, дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління виробничим процесом № 27.04.2023 № С/ZE - 2160883-1

Продовольчий лабораторії або хімічно-аналітичне

Дата видачі посвідчення: 17.10.2023р



Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»	МБ/ 7.10.3.2-024
Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Гази, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600 Місце знаходження оператора ринку: вул. Любомира Гузара, буд.20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@echy.com.ua Тел. (03368)2-15-08	ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1112 (власне посвідчення)

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

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

Дата виробництва :30.10.2023р.; 31.10.2023р.

№ партії : 30; 31

Кількість одиниць: 750

Маса нетто, кг : 3000

Формат упаковки: фасоване ишим 4 кг

Органолептичні показники масла

№ п/п	Назва показників	Характеристика масла	
		Відповідає 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 одиничних найдрібніших крапель вологн.	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 вологн, %	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, місяці
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 :

Сертифікат № а-UA-03-13-05-1X-CC-PP від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.004737є23 від 10.10.2023 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

Сертифікація системи безпеки харчових продуктів FSSC 22000 від 31.04.2023 № CZE – 230088-1



Лабораторії або хімік-аналітик
Дата запису в журналі 31.10.2023 р.



Виробник: «ТДВ Рожищенський сирзавод»	МБ/ 7.10.3.2-024
Юридична адреса оператора ринку: вул. Полковника Ганив, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600 Місце знаходження оператора ринку: вул. Любомира Гузара, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@pechy.com.ua Тел. (03368)2-15-08	ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1086 (якісне повіщення)

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

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

Дата виробництва: 25.10.2023 р.

№ партії: 25

Кількість одиниць: 160

Маса нетто, кг: 800

Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

Органолептичні показники масла

№ п/п	Назва показника	Характеристика масла	
		Відповідно до ТУ У 10.5-35438742-007:2014	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Чистий, добре виражений вершковий з приємком пастеризації	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна пластична, 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	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:

Сирономер: № а-УА-03-13-05-ІХ-СС-РР від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.004737 е/23 від 10.10.2023 р

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

Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів №UA.80127.043.CУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р

Сертифікація системи безпеки харчових продуктів FSSC 22000 від 27.04.2023 № С7Е – 230088-1

Начальник лабораторії / І.І. Іванів / хімік-аналітик

Дата виходу декларації: 20.10.2023 р.

