

ТОВ "Компанія Ензим"

79014, м. Львів, вул. Личаківська, № 232

тел. +38 (080) 030-31-31, факс +38 (032) 298-98-07

Limited Liability Company "ENZYM COMPANY"

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

phone +38 (080) 030-31-31, fax +38 (032) 298-98-07

Сертифікат якості № 8 120/1

Quality certificate № 8 120/1

на дріжджі пресовані
for pressed baker's yeast

Споживач: Брутарілор 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:

31.10.2025

Date of issue:

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"	556	30.10.2025	09.12.2025	7 344,000	1,000	26-27	67.2-67.5	48
Дріжджі пресовані хлібопекарські "Ефект + 15%" Pressed baker's yeast "Effect + 15%"	557	31.10.2025	10.12.2025	6 120,000	1,000	30-32	68.0	54
Дріжджі пресовані хлібопекарські "Ефект + 15%" Pressed baker's yeast "Effect + 15%"	556	30.10.2025	09.12.2025	2 448,000	1,000	30-32	67.6	54
Дріжджі пресовані хлібопекарські "Ефект + 15%" Pressed baker's yeast "Effect + 15%"	551	27.10.2025	06.12.2025	612,000	1,000	30-32	67.7-67.8	54
Дріжджі пресовані хлібопекарські ТМ "Львівські дріжджі" 0.1 кг Pressed baker's yeast "Lviv yeast" 0,1 kg	557	31.10.2025	10.12.2025	410,400	0,100	34-36	67.7	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 хлібопекарських преміум для здобних виробів 1 кг "Effect GOLD" - 35 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;
 15kg; 25kg "Effect + 15%" - 30 days;
 0,1 kg "Extra" - 40 days;
 0,1 kg; 0,042 kg "Drożdże lwowskie" - 40 days;
 0,042 kg ТМ "Effect" - 40 days; ТМ "Cosmin" - 40 days;
 1 kg; "Effect GOLD" - 35 days;
 0,5kg, 1,0 kg alcohol yeast - 40 days.
- 2 Зберігати 0,042кг, 1,0 кг, 15 кг, 25 кг; "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;
 1 кг "Effect GOLD" - за температури від 0°C до +8°C.
 2 0,042 kg, 1,0 kg, 15 kg, 25 kg; "Effect + 15%"; 0,042 kg, 0.1 kg, 1,0 kg "Extra"; 0,1 kg;
 0,042 kg "Drożdże lwowskie"; ТМ "Effect"; ТМ "Cosmin" - store at temperature from 0°C to +10°C.
 1 kg; "Effect GOLD" - store at temperature from 0°C to +8°C.
3. Рівень залишків пестицидів відповідає максимально допустимим рівням залишків (MRLs), встановленим Регламентом (ЄС) № 396/2005
 3 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.
- 4 Дріжджі пресовані за органолептичними показниками відповідають вимогам ТУ У 10.8-00383320-001:2013.
 4 Pressed baker's yeast organoleptics correspond to TS U 10.8-00383320-001:2013.
- 5 За мікробіологічними показниками відповідають вимогам ТУ У 10.8-00383320-001:2013.
 5 According to microbiological indicators meet the requirements of the TS U 10.8-00383320-001:2013.
- 6 Вміст токсичних елементів відповідає вимогам ТУ У 10.8-00383320-001:2013.
 6 The content of toxic elements meets the requirements of the TS U 10.8-00383320-001:2013.
- 7 Вміст радіонуклідів відповідає вимогам ГН 6.6.1.1-130-2006.
 7 Radionuclid concentration correspond to GN 6.6.1.1-130-2006.
- 8 Дріжджі виготовляються без додавання цукру.
 Цукри, які містяться в продукті є природно синтезованими дріжджовою клітиною.
 Вміст цукру не перевищує 4,8 % на 100 г.
 8 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.
- 9 Не містять генетично модифікованих організмів(ГМО).
 9 Do not contain genetically modified organisms (GMO).
- 10 Сертифікат відповідності № UA.1O210.01944-25
 10 Certificate of conformity № UA.1O210.01944-25
- 11 На підприємстві впроваджена система менеджменту якості та безпечності
 11 The company has implemented a quality and safety management system

Сертифікат видав
 Certificate issued by

