

№ п/п	Дата производства	Наименование продукции	Нормативный документ	Количество деревянных поддонов	Количество мест, шт	Вес нетто, кг	Вес брутто, кг	Физико-химические показатели				Температура хранения, °С	Относительная влажность %	Срок годности (месяцев)	Температура хранения, °С	Относительная влажность %	Срок годности (месяцев)
								Масовая доля жира в сухом веществе, %	Масовая доля соли, %	Масовая доля влаги, %							
1.	06.04.25	Сыр „Голландский брусковый“	ДСТУ 6003:2008	2	97	1500	1585	45	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
2.	06.04.25	Сыр "Гауда"	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	1	52	800	844	45	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
3.	06.04.25	Сыр "Сметанковый"	СОУ 10.5-37-21638366-928:2012	3	155	2300	2432	50	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
4.	06.04.25	Сыр „Традиционный“	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	6	245	3700	3931	50	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
5.	06.04.25	Сыр „Пармента“	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	1	14	200	225	40	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
7.	06.04.25	Сыр "Сливочный" фас.	СОУ 10.5-37-21638366-928:2012	1	138	353,28	385	50	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
8.	06.04.25	Сыр „Голландский брусковый " фас.	ДСТУ 6003:2008	1	138	353,28	385	45	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
9.	06.04.25	Сыр „Голландский брусковый " фас.	ДСТУ 6003:2008		67	120,6	134	45	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
6.	06.04.25	Сыр „Король Гурми" со вкусом и ароматом топленого молока фас.	ТУ У 15.5-34480442-002:2009	1	81	207,36	221	50	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
10.	06.04.25	Сыр „Король Гурми" со вкусом и ароматом топленого молока фас.	ТУ У 15.5-34480442-002:2009		25	45	54	50	1,4	41,4	от -4 до 0	85-90	6	от 0 до 6	от 0 до 6	80-85	6
Всего:				16	1012	9579,52	10196										

Продукция не содержит ГМО

Получатель: S.R.L. „Alimet-Comert“ Moldova, Mun. Chisinau, str. A.Sciusev, 111

Дата выдачи удостоверения: 07.04.2025

Начальник ОТК или контролер-эксперт:

