

МБ/ 7.10.3.2-024

Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»

Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганжі, 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 № 820  
(якісне посвідчення)

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

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014  
Дата виробництва : 14.08.2023/ 15.08.2023/ 16.08.2023р  
№ партії : 14; 15; 16  
Кількість одиниць: 300  
Маса нетто, кг : 1200  
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.	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	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 №.002538e/23 від 09.08.2023 р

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

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

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

Ізакимир Віталій Іванович або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 16.08.2023 р.



Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»

МБ/ 7.10.3.2-024

Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганжі, 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 № 821  
(якісне посвідчення)

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

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

Дата виробництва : 14.08.2023р.

№ партії : 14

Кількість одиниць: 320

Маса нетто, кг : 1600

Формат упаковки: моноліт 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 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 :

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

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.002538e/23 від 09.08.2023 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 27.04.2023 № CZE – 23008871

Інженер-лаборант або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 16.08.2023 р.

