

Декларация качества

ТУ У 10.8-34470937-006:2023

№ 30 от 09.01.2026

Экспортер:	ЧП «Торговый Дом «Золотая Миля» Пр. Героев Харькова, 135-А, 61001, Харьков, Украина
Получатель:	SC Compania Brutarilor SRL
Описание груза:	Кондитерские сливки для взбивания жирностью 28% Кондитерские сливки для взбивания жирностью 28%» - это стерилизованный продукт со сладковатым вкусом с ароматом ванили и пломбира.
Инвойс:	№ MD-BRT-1 dated 06.01.2026
Транспорт:	Рефрижератор
Задекларированное количество:	Вес нетто: 9900.00
Дата изготовления продукта:	09.01.2026
Партия:	260109.1 260109.2 260109.3
Фасовка:	10,0 кг Bag-in-box в коробке 10,0 кг гофрокартона
Внешний вид консистенция:	Однородная непрозрачная жидкость. Жировой осадок не допускается. Консистенция однородная, умеренно вязкая. Никаких комочков белка или свободного жира.
Вкус, запах, цвет:	Чистый, хорошо выраженный, без постороннего привкуса, с легким ванильным ароматом. Для кондитерских кремов – сладкие.
Пищевая (питательная) ценность продукта:	
Углеводы	9,35 г из них сахаров 8,0 г
Жиры	29,3 г из них насыщенных 28 г
Белки	0,0 г
Энергетическая ценность и калорийность	299 кКал/ 1253 кДж.



Показатели качества продукта

Наименование показателя	Фактические показатели
Физико-химические показатели	
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, не менее, %	8,0
Массовая доля влаги, не более, %, Для крема, содержащего жир:	60,0
Массовая доля жира, не менее, %, Для крема, содержащего жир:	28,0
Температура сливок во время производства на предприятии, °С	От 2 до 6

Состав продукта:

вода питьевая, рафинированный отбеленный дезодорированный гидрогенизированный пальмоядровый стеарин, сахар, стабилизаторы: Е 420, Е 464, Е 435, Е 460, Е 418, Е 407; эмульгаторы: Е 481, Е 472 b, Е 471e; натрий лимоннокислый, соль, консервант сорбат калия, ароматизаторы: «Ваниль», «Пломбир».

Срок и условия хранения:

Срок годности: при температуре от 1°С до 6°С, при соблюдении условий хранения в течение 180 дней.
Условия хранения: должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 1 до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Условия транспортировки:

Транспортировку продукции проводят в крытых транспортных средствах, обеспечивающих сохранение качества продукции с соблюдением правил перевозок, действующими на данном виде транспорта. При перевозке, загрузке, выгрузке наполнители должны быть защищены от атмосферных осадков. Не допускается использование транспортных средств, в которых перевозились ядовитые грузы и грузы с резким запахом, а также транспортировать начинки вместе с продуктами, которые имеют специфический запах. Транспортные средства должны быть чистыми, сухими, не заражены вредителями хлебных запасов.

Ведущий специалист отдела обеспечения качества

Бойчук Э.П.А.

