

Найменування та місцезнаходження виробника  
(Оператора ринку харчових продуктів):  
ДП «Старокостянтинівський молочний завод»  
Україна, 31104, Хмельницька обл., м.Старокостянтинів,  
вул.І.Франка, 47, тел./факс: (03854) 4-10-94.  
Код ЄДРПОУ 31952591. [www.ГолокОленаАнатоліївна@ukrproduct.com](mailto:www.ГолокОленаАнатоліївна@ukrproduct.com)

Ф 10 - 53

# Декларація виробника/Повідщення про якість (масло) № 25

| № п/п | Найменування продукції                                                           | Відповідає вимогам нормативного документу | Дата виготовлення | Маса, кг | № партії | Кількість місць, шт. | Органолептичні показники                         | Фізико-хімічні показники              |                       | Температура продукту, °С під час відвантаження з підприємства | Строки придатності до споживання при відносній вологості повітря не більше 80%, дб |  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|----------|----------|----------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
|       |                                                                                  |                                           |                   |          |          |                      |                                                  | Титрована кислотність плазми масла, % | Масова частка жиру, % |                                                               | ° не вище мінус 11°                                                                |  |
| 1     | Масло<br>солодковершкове<br>селянське<br>72,5% жиру<br>ТМ «Наш Молочник»<br>200г | ТУ У 10.5-31952591-006:2015               | 05.06.2023        | 1000     | L05      | 250                  | Відповідають вимогам ТУ У 10.5-31952591-006:2015 | 17                                    | 72,5                  | -11                                                           | 365                                                                                |  |

На ДП «Старокостянтинівський молочний завод» впроваджена система управління якістю та сертифікована система управління безпечністю харчових продуктів. Експлуатаційний дозвіл № а-УА-22-23-01-ІХ-СССРР від 18.01.2018 р. Виданий Головним управлінням Держпродспоживслужби в Хмельницькій області

Старокостянтинівським міськрайонним управлінням.  
Продукція не містить ГМО. Протокол дослідження проб харчових продуктів № 0271 ГМ від 25.04.22р. Державне підприємство «Київський обласний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» (ДП «Київоблстандартметрологія»)  
Вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, радіонуклідів Cs<sup>137</sup>, Sr<sup>90</sup> не перевищує гранично допустимих концентрацій, встановлених в ТУ У 10.5-31952591-006:2015 «Масло вершкове»

Дата видачі: « 06 » червня 2023 р

Інженер-контролер Рудь С.ЛІ



Форма № 27

Удостоверение о качестве № 23

ООО „Пирятинский сырзавод”

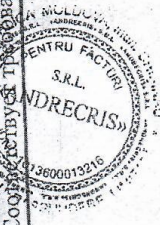
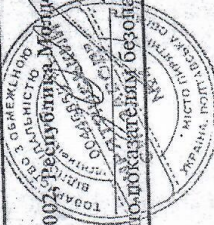
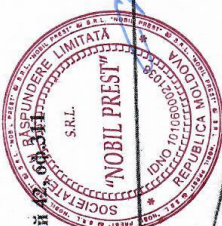
| № п/п  | Дата производства | Наименование продукции        | Нормативный документ        | Количество деревянных полнов | Количество мест, шт | Вес нетто, кг | Вес брутто, кг | Физико-химические показатели |               |         |               |               |               | Температура хранения, °C | Относительная влажность, % | Температура хранения, °C | Относительная влажность, % | Срок годности (месяцев) |
|--------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------|---------------|----------------|------------------------------|---------------|---------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------|
|        |                   |                               |                             |                              |                     |               |                | Жиры в сухом веществе, %     | Масляная доля | Соли, % | Масляная доля | Масляная доля | Масляная доля |                          |                            |                          |                            |                         |
| 1.     | 26.02.23          | Сыр "Российский классический" | ТУ У 15.5-2493-992-005:2005 | 8                            | 351                 | 5000          | 5320           | 50                           | 41,6          | 1,5     | 1,5           | от -4 до 0    | 85-90         | от 0 до 6                | 80-85                      | 180                      |                            |                         |
| 2.     | 26.02.23          | Сыр "Российский классический" | ТУ У 15.5-2493-992-005:2005 | 17                           | 762                 | 12000         | 12687          | 50                           | 41,6          | 1,5     | 1,5           | от -4 до 0    | 85-90         | от 0 до 6                | 80-85                      | 180                      |                            |                         |
| 3.     | 26.02.23          | Сыр „Голландский брусокный"   | ДСТУ 6003:2008              | 4                            | 184                 | 3000          | 3164           | 45                           | 1,81          | 41,2    | 41,2          | от -4 до 0    | 85-90         | от 0 до 6                | 80-90                      | 180                      |                            |                         |
| Всего: |                   |                               |                             | 29                           | 1297                | 20000         | 21171          |                              |               |         |               |               |               |                          |                            |                          |                            |                         |

Получатель: "ANDRECRIS" S.R.L. MD-2007, Республика Молдова, г. Кишинев, ул. Каля Басарабей № 68

Дата выдачи удостоверения: 27.02.23г.

Начальник ОИЗ: Андрийченко Н.С. (химик)

Содержит сведения о безопасности





Laboratorul de încercări produse agroalimentare  
MD 2064 Chișinău, str. Cota 28, fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmac@cmac.md

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

E-CMAC

Nr. 2991 din 10 iunie 2022



Brânză maturată tare "Gollandskii bruskovii" cu fracția masică de grăsime în substanță uscată, 45%, amb. Peliculă PET 160g, lot. 3000 kg, d/f 24.05.2022, t/v 20.11.2022

OOO "Piratiniskii sirzavod", Ucraina

SRL "ANDRECRIS", MD-2002, str. Calea Basarabiei, 42, of. 311, mun. Chișinău, Republica Moldova

Act de prelevare Nr. 1062-P din 02.06.2022

depozit - mun. Chișinău, str. Calea Basarabiei, 42

Romanschi M.

2,5 kg

02 iunie 2022

Data începerii încercărilor

Data finalizării încercărilor

10.06.2022

Certificarea

HG nr. 158 din 07.03.2019 anexa 5, tabelul 2, anexa 9,

HG nr. 1191 din 23.12.10, RS, anexa 2 punctele: 13, 21, 35, 36, 61, 64, 70, 95, 112,

142, 143, 177, 186, 189, 219, 241, anexa 3 punctul 160 și capitolul III, punctul 8, litera b,

NFRP 2000 din 27.02.2001 anexa F punctul 1.8

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Metoda de încercări

Caracteristici fizico-chimice

SM ISO 3433:2014

SM SR EN ISO 5534:2014

SM SR EN ISO 5534:2014

5.1/PL-607 (GOST 3627-81 (Anulat))

5.1/PL-3/14

SM EN ISO 17618:2019

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

SM EN ISO 12393-2:2015

Denumirea produselor, ambalarea, volumul partidei, data fabricării, termen de valabilitate

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probei

8. Scopul încercărilor

9. Documente normative (DN)

10. Rezultate

11. Concluzii

12. Semnături

13. Date de contact

14. Date de livrare

15. Date de plată

16. Date de depunere

17. Date de returnare

18. Date de depunere

19. Date de returnare

20. Date de depunere

21. Date de returnare

22. Date de depunere

23. Date de returnare

24. Date de depunere

25. Date de returnare

26. Date de depunere

27. Date de returnare

28. Date de depunere

29. Date de returnare

30. Date de depunere

31. Date de returnare

32. Date de depunere

33. Date de returnare

34. Date de depunere

35. Date de returnare

36. Date de depunere

37. Date de returnare

38. Date de depunere

### Caracteristici radiologice

|                    |                                                        |       |      |       |
|--------------------|--------------------------------------------------------|-------|------|-------|
| Cesiu-137, Bq/kg   | SM GOST R 54016:2013                                   | ≤ 50  | 0,79 | ±2,94 |
| Strontiu-90, Bq/kg | SM GOST R 54017:2013<br>5.1/PL-4/01 (MBI.MH 1181-2007) | ≤ 100 | 8,3  | ±5,6  |

### Caracteristici organoleptice

| Indicii determinați | Metoda de încercări  | Caracteristica senzorială                                                       |
|---------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Aspect exterior     | SM GOST R 53701:2012 | brânză cu cheag tare cu suprafața curată, uscată, fără crăpături                |
| Culoare             | SM GOST R 53701:2012 | galben deschis, uniformă                                                        |
| Aspect în secțiune  | SM GOST R 53701:2012 | desen constă din ochiuri de fermentare cu forma neregulată                      |
| Consistență         | SM GOST R 53701:2012 | elastică, omogenă                                                               |
| Miros               | SM GOST R 53701:2012 | caracteristic tipului dat de brânză, specific, fără miros străin                |
| Gust                | SM GOST R 53701:2012 | caracteristic tipului dat de brânză, specific, bine exprimate, fără gust străin |

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 158 din 07.03.2019 "Lapte și produse lactate".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0)

Caracteristica senzorială s-a obținut de către comisie:

Responsabili:

L. Gogu

O. Smerea

D. Arnaut

N. Șelcova

Șef de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Școala de laborator

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și ștampii laboratorului de încercări care a eliberat.

Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.