

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. Любомира Гузара, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rchz.com.ua Тел. (03368)2-15-08	МБ/ 7.10.3.2-024
	ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 891 (якісне посвідчення)

Назва продукту: Масло солодковершкове селянське 72,5 % жиру ТМ «LATTE»
 Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014
 Дата виробництва : 05.09.2023 р.
 № партії : 05
 Кількість одиниць : 480
 Маса нетто, кг : 2400
 Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

№ п/п	Назва показників	Органолептичні показники масла	
		Характеристика масла	
1.	Смак і запах	Відповідно до ТУ У 10.5-35438742-007:2014	Фактичне значення
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
3.	Колір	Однорідна пластична, щільна. Поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча, суха. На вигляд або з наявністю одиночних найдрібніших крапель вологи.	Відповідає НД
		Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

№ п/п	Назва показника	Фізико-хімічні показники масла	
		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

№ п/п	Режим	Строк придатності масла при відносній вологості повітря не більше 80%	
		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., дієсний до 05.08.2024р.

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

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

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата: 07.09.2023 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. Любомира Гузара, буд.20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rchz.com.ua Тел. (03368)2-15-08	ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 884 (якісне посвідчення)

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

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

Дата виробництва : 04.09.2023р

№ партії : 04

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, місяці
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.СУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпеністю 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 – 230088-1

Значальний лабораторію або хімік-аналітик

Дата видачі довідки 06.09.2023 р.



Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»

Юридична адреса оператора ринку : вул. Полісовина Ганки, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600
Місце знаходження оператора ринку : вул. Любомира Гузара, буд. 20, місто Ровище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@vtr.com.ua
Тел. (03368)2-15

МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 866
(якісне посвідчення)

Назва продукту: Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «ЛАКТО»
Фізичні показники: ТУ У 15.5 – 35110683-001:2009

Органолептичні показники сиру твердого

№ п/п	Назва показника	Характеристика сиру твердого		Фактичне значення
		Згідно з ТУ У 15.5 – 35110683-001:2009	Відповідає НД	
1.	Зовнішній вигляд	Кірка рівна тонка без пошкоджень, і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям	Відповідає НД	
2.	Смак та запах	Виразний сирний, легка кислуватий, або гострий, без стороннього присмаку	Відповідає НД	
3.	Консистенція	Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою, легка шийне, лямке при згині.	Відповідає НД	
4.	Малюнок	На розрізі сир має рівномірно розштовпано малюнок, який складається з вічок неправильної пірамідоподібної форми	Відповідає НД	
5.	Колір тіста	Від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі.	Відповідає НД	

Фізико-хімічні показники сиру твердого

№ п/п	Найменування продукції	Формат унаковки	Дата виготовлення	№ партії	Кількість міськ	Маса нетто, кг	Метод визначення		
							ГОСТ 5867	ГОСТ 8552:2015	ГОСТ 3627
1	Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ « ЛАКТО »	півбрус 6 x 2,5	12.08.2023	1	21	347	Масова частка жиру, в сухій речовині, %	Масова частка солі, % не більше ніж	Масова частка жиру, в сухій речовині, %
2	Сир твердий « Буковина » 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ « ЛАКТО »	брус 5 x 3	12.08.2023	1	21	341,59	8	9	10
							50,0	40,0	1,7

Умови зберігання та строки придатності сиру

№ п/п	Від вище 0 °С до +8 °С	Режим	Строк придатності, та відносній вологості повітря, %	
			Не більше 90 діб	(80 – 85) %
1.				

Додаткові відомості :

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

Експертний висновок № 002538 е/23 від 09.08.2023р.

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.01.146-21

Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів № 27.043.СУБХП-21

Сертифікація системи безпеки харчових продуктів FSS 2006/42489/04.2015 № CZE – 230088-1

00444694

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 01.09.2023р.

