

Юридична адреса оператора ринку: вул. Полковника Танка, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600
 Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Ромише, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rchz.com.ua
 Тел. (03368)2-15-06

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 362
 (актисе повсячдення)

Назва продукту: Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «LAKTO»
 Технічна документація: ТУ У 15.5 - 35110683-001:2009

Органолептичні показники сиру твердого

№ п/п	Назва показників	Характеристика сиру твердого	
		Відповідно до : ТУ У 15.5 - 35110683-001:2009	Фактичне значення
1.	Зовнішній вигляд	Кірка рівна тонка без пошкоджень, і товстого поверхнього шару, покрита захисним покриттям	Відповідає НД
2.	Смак та запах	Виразений сирий, злегка кислуватий, або гострий, без стороннього присмаку	Відповідає НД
3.	Консистенція	Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою, злегка щільне, ламке при згині.	Відповідає НД
4.	Малюнок	На розрізі сир має рівномірне розташовано мажюнок, який складається з вічок неправильної відлипоподібної 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 упаковки	Дата виготовлення	№ партії	Кількість, місь	Маса нетто, кг	Метод визначення		
							ГОСТ 5867	ДСТУ 8552:2015	ГОСТ 3627
							Масова частка жиру, в сухій речовині, %	Масова частка вологи, %	Масова частка солі, % не більше ніж
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «LAKTO»	півбрус 6 x 2,5	28.03.2023	1	32	503,45	50,0	40,0	1,7
			29.03.2023	1	12	176,69			
2	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «LAKTO»	брус 5 x 3	28.03.2023	1	31	503,55	50,0	40,0	1,7
				2	31	502,19			
			31.03.2023	1	23	358,3			

Умови зберігання та строки придатності сиру

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

Додаткові відомості :

Експлуатаційний дозвіл : № 03-13-05 від 16.02.16р.
 Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.
 Сертифікат на систему управління якістю № UA 80127.С.11.10021P виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.
 Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів № UA 80127.043.С.УБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.
 Начальник лабораторії або хімік-аналітик
 Дата видачі декларації 10.04.2023р.

