

Самбіа

Славена



ТДВ «РОЖИЩЕНСЬКИЙ СИРЗАВОД»

Ф-9.1.1(31)

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 27  
(якісне посвідчення)

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

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

Дата виробництва : 08.01.2024р.; 09.01.2024р.

№ партії : 08; 09

Кількість одиниць: 500

Маса нетто, кг : 2500

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 :

Єврономер: № а-UA-03-13-05-IX-CC-PP від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.005966 е/23 від 11.12.2023 р.

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

Сертифікат на систему управління безпецією харчових продуктів №UA.80127.043.CUYX11-21 виданий 06.08.2021р., дієний до 05.08.2024р

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

Начальник лабораторії хімік-аналітик

Дата видання: 11.12.2024 р.





ТДВ «РОЖИЦЕНСЬКИЙ СИРЗАВОД»

Ф-9.1.1(31)

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 26  
(якісне посвідчення)

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

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

Дата виробництва : 09.01.2024р.; 10.01.2024р.

№ партії : 09; 10

Кількість одиниць: 360

Маса нетто, кг : 1440

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 11 °С до мінус 6 °С включно	9
2.	Від мінус 5 °С до 0 °С включно	3
3.	Від 0 °С до 4 °С включно	2

Додаткові відомості :

Свідоцтво: № а-УА-03-13-05-ІХ-СС-РР від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.005966 е/23 від 11.12.2023 р.

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

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

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

Начальник лабораторії або хімік-аналітик



Дата видачі декларації 10.01.2024 р.





ТДВ «РОЖИЩЕНСЬКИЙ СИРЗАВОД»

Ф-9.1.1(31)

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 32  
(якісне посвідчення)

Назва продукту: Сир кисломолочний 5,5 % жиру ТМ «Latti»

Технічна документація: ДСТУ 4554:2006

Дата виробництва : 11.01.2024р.

№ партії : 005

Кількість одиниць: 512

Маса нетто, кг : 2560

Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

Органолептичні показники

№ п/п	Назва показників	Характеристика продукту	
		Відповідно до ДСТУ 4554:2006	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Характерний кисломолочний, без сторонніх приправок і запахів	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	М'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки	Відповідає НД
3.	Колір	Білий, або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники продукту

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ 8552:2015	71,7
2.	Масова частка жиру, %	ГОСТ 5867	5,5

Строки придатності, не більше ніж, за температури зберігання

№ п/п	Режим	Строк придатності
1.	Від 2°C до 6°C	14 діб
2.	Не вище мінус 18°C	8 місяців

Додаткові відомості :

Сврономер: № а-UA-03-13-05-IX-CC-PP від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.000045 е/24 від 10.01.2024 р

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

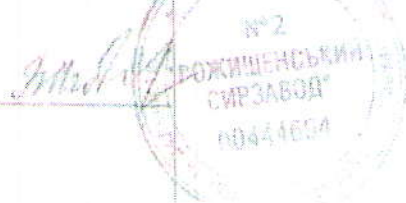
Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів

№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

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 11.01.2024 р.





ТДВ «РОЖИЩЕНСЬКИЙ СИРЗАВОД»

Ф-9.1.1(31)

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 30  
(якісне посвідчення)

Назва продукту: Продукт білково-жировий ТМ «ЛАКТО»

Технічна документація: ТУ У 10.8 – 35438742-014:2016

Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

Кількість одиниць: 1920

Маса нетто, кг : 9600

№ п/п	Вжити до	№ партії	Маса нетто, кг
1.	31.01.2024	1	1000
2.	31.01.2024	2	1000
3.	31.01.2024	3	1000
4.	31.01.2024	4	1000
5.	31.01.2024	5	1000
6.	31.01.2024	6	1000
7.	31.01.2024	7	1000
8.	31.01.2024	8	1000
9.	31.01.2024	9	1000
10.	31.01.2024	10	600

Органолептичні показники продукту

№ п/п	Назва показників	Характеристика продукту	
		Відповідно до ТУ У 10.8 – 35438742-014:2016	Фактичне значення
1.	Консистенція	М'яка, мазка або розсипчаста дозволено: незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки.	Відповідає НД
2.	Смак та запах	Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. Без сторонніх запахів та неприсманих присмаків.	Відповідає НД
3.	Колір	Білий, або з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі.	Відповідає НД
4.	Зовнішній вигляд	Фасовані або формовані продукти різної форми.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники продукту

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ 8552:2015	51,0
2.	Масова частка жиру, %	ГОСТ 5867	30,0

Строки придатності, не більше ніж за температури зберігання

№ п/п	Режим	Строк придатності
1.	Від 2°C до 6°C	21 доба

Додаткові відомості :

Сирономер: № а-UA-03-13-05-1X-CC-PP від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.000045e/24 від 10.01.2024 р

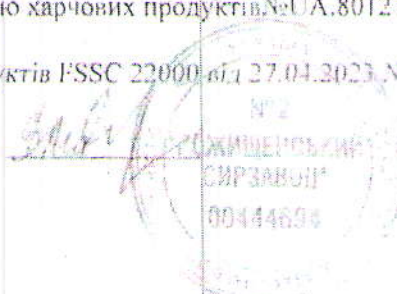
Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.CУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

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 ІSSC 22000 від 27.04.2023 № CZE – 230088-1

Наказ про видачу декларції або хімік-аналітик

11.01.2024 р.



**QUALITY CERTIFICATE**

Name of the product	Fulgi de ovaz Marunti "ORA" (small leaves) 500g
Manufacturer	AS "Dobeles dzirnavnieks"
Consignee	VITAFOR S.R.L
Batch number	L1407645
Date of production	09.10.2023.
Expiry date	09.10.2024.
Weight, kg	15000

**RESULTS OF ANALYSES**

Colour	appropriate	
Smell	appropriate	
Taste	appropriate	
Moisture, %	11,0	ICC 110/1
Ash, %	1,957	ICC 104/1
Husk, pc/100g	1	Visual inspection
Kernels	none	Visual inspection
Bulk density, g/l	405	Grain test weight measurement

Fine - Sieve analysis (Amplitude 1.5, Duration 3 min)		Retsch sieveanalyser, (amplitude 1,0 during 1 min)
---	--	--

<2 mm, mesh sieve	1,60	
<1 mm, mesh sieve	0,22	
Vitreous flakes	none	Visual inspection
Other flakes/grain, pc/100g (e.g. Wheat, rye, barley)	2	Visual inspection
Peroxidase activity	inactice	Testkid with Traventol
Foreign material	none	Visual inspection
Mineral impurities	none	Visual inspection
Storage conditions	dry, cool place	

Date	10.10.2023.
------	-------------

Prepared by	Tatjana Katulska Technologist
-------------	----------------------------------

Issued by

