

Виробник: ТДВ "Рознішівський Сирзавод"  
 Юридична адреса оператора ринку: вул. Радикальна Галицька, 2, м. Київ, Україна  
 Виробничий об'єкт: 236500  
 Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 30, м.сто.Ромашки, Луцький р-н, Волинська обл.  
 001 office@rshz.com.ua  
 Тел. 09336812-15-08

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБИТЦЯ № 1139  
 (якісне посвідчення)

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

Органолептичні показники сиру твердого

Назва показників		Характеристика сиру твердого		Фактичне значення	
№	п/п	Відповідно до: ТУ У 15.5 - 35110683-001:2009	Відповідає НД	Відповідає НД	
1.	Зовнішній вигляд	Кірка рівна тонка без пошкоджень, і товстого поверхнього шару, покрита захисним покриттям	Відповідає НД	Відповідає НД	
2.	Смак та запах	Виражений сирий, засітка кислотний, або гострий, без стороннього присмаку	Відповідає НД	Відповідає НД	
3.	Консистенція	Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою, злегка щільне, ламке при згині.	Відповідає НД	Відповідає НД	
4.	Малюнок	На розрізі сир має рівномірно розташовано малюнок, який складається з вічок неправильної шліноподібноі форми	Відповідає НД	Відповідає НД	
5.	Колір тіста	Від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі.	Відповідає НД	Відповідає НД	

Фізико-хімічні показники сиру твердого

№	п/п	Найменування продукції	Формат упаковки	Дата виготовлення	Кількість міськ	Маса нетто, кг	Метод визначення		
							ГОСТ 5867	ДСТУ 8552:2015	ГОСТ 3627
1	1	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «ЛАКТО»	Півбрус 6x2,5	18.11.2022	41	680,82	Масова частка жиру, в сухій речовині, %	Масова частка солі, % не більше ніж	Масова частка солі, % не більше ніж
2	2	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «ЛАКТО»	Брус 5x3	18.11.2022	41	684	7	8	9
							50,0	40,0	1,7
							50,0	40,0	1,7

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  
 Експертний висновок № 0914933 з/22 від 12.12.2022 р.  
 Сертифікат на систему управління якістю № ІА 80127 СІСТ РОЗМІЩЕННЯ  
 Сертифікат на систему управління харчових продуктів № ІА 80127 СІСТ РОЗМІЩЕННЯ  
 Навчальна лабораторія або хімік-аналітик  
 Дата видання аккредитації 12.12.2022р.



Ліцензійний до 05.08.2024р.