

Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод

Юридична адреса оператора ринку: вул. Полтавська (Галич), буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600
Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Лущків р-н, Волинська обл., 45101

☎️ info@csz.com.ua
Тел. (03368)2-15-08

МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 470
(місце посвідчення)

Назва продукту: Масло солодковершкове есктра 82,5 % жиру ТМ «LATTI»

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014
Дата виробництва: 08.05.2023 р.

№ партії: 08
Кількість одиниць: 780
Маса нетто, кг: 3000
Формат упаковки: фасоване ящик 4 кг

№ п/п		Назва показників	Характеристика масла	Фактичне значення
1.	Смак і запах		Чистий, безбур, виражений першковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
2.	Колір		Однорідна пластична, біла. Поверхня на розрізі білоскута або слабобілого, суха. На вигляд або з напівістю одиничних надірваних крапель вологи.	Відповідає НД
3.	Кислотність		Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

№ п/п		Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка водни, %	ДСТУ ISO 8851-1:2007		16,0
2.	Масова частка жиру, %	ДСТУ ISO 8851-3:2007		82,5
3.	СЗМЗ	ДСТУ ISO 8851-2:2007		1,5

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 № 000889/23 від 11.04.2023 р
Сертифікат на систему управління якістю № UA 80127 СУ Я.146-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.
Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів № UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.

Начальник лабораторії або хімік-аналітик: _____
Дата виданні декларації: 08.05.2023 р.



МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 472
(місце посвідчення)

Юридична адреса оператора ринку: вул. Полтавська (Галич), буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600
Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Лущків р-н, Волинська обл., 45101

☎️ info@csz.com.ua
Тел. (03368)2-15-08

Назва продукту: Масло солодковершкове есктра 82,5 % жиру ТМ «LATTI»

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014
Дата виробництва: 08.05.2023 р.

№ партії: 08
Кількість одиниць: 480
Маса нетто, кг: 2400
Формат упаковки: моноліт ящик 5 кг

№ п/п		Назва показників	Характеристика масла	Фактичне значення
1.	Смак і запах		Чистий, безбур, виражений першковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
2.	Колір		Однорідна пластична, біла. Поверхня на розрізі білоскута або слабобілого, суха. На вигляд або з напівістю одиничних надірваних крапель вологи.	Відповідає НД
3.	Кислотність		Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

№ п/п		Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка водни, %	ДСТУ ISO 8851-1:2007		16,0
2.	Масова частка жиру, %	ДСТУ ISO 8851-3:2007		82,5
3.	СЗМЗ	ДСТУ ISO 8851-2:2007		1,5

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	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 № 000889/23 від 11.04.2023 р
Сертифікат на систему управління якістю № UA 80127 СУ Я.146-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.
Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів № UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.

Начальник лабораторії або хімік-аналітик: _____
Дата виданні декларації: 08.05.2023 р.



Delomix

Виробник: ІДГО Гульчеський сирозавод

Юридична адреса оператора ринку: вул. Полковника Ганюк, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600
 Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рокитне, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rchz.com.ua
 Тел. (03368)2-15-08

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 392
 (якісне посвідчення)

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		Фактичне значення
		Відповідно до: ТУ У 15.5 – 35110683-001:2009	Характеристика сиру твердого	
1.	Зовнішній вигляд	Кірка рівна тонка без пошкодження, і товстого поверхнього шару, покрити захисним покриттям	Відповідає НД	
2.	Смак та запах	Виразений сирний, 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 розетці сир має рівномірно розташовані малюнок, який складається з вічок неправильної шістьовигідної 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-місьць	Маса нетто, кг	Метод визначення		
							ГОСТ 5867	ДСТУ 8552:2015	ГОСТ 3627
							Масова частка жиру, в сухій речовині, %	Масова частка вологості, %	Масова частка солі, % не більше ніж
1	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «LAKTO»	півбрус 6 x 2,5	30.03.2023	1	26	427,58	50,0	40,0	1,7
2				16	257,01				
2	Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «LAKTO»	брус 5 x 3	05.04.2023	1	22	349,57	50,0	40,0	1,7
2				21	334,76				

Умови зберігання та строки придатності сиру

Строк придатності, та відносній вологості повітря, %

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

Додаткові відомості:

Експлуатаційний дозвіл № 03-13-05 від 16.02.16р.
 Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.
 Експертний висновок № 0008896/23 від 11.04.2023р.
 Сертифікат на систему управління якістю № UA 80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дієний до 05.08.2024р.
 Сертифікат на систему управління безпекою харчових продуктів № UA 80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дієний до 05.08.2024р.
 Начальник лабораторії або хімік-аналітик: [Підпис]
 Дата видачі декларації: 13.04.2023р.

