

Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод

Юридична адреса оператора ринку: вул. Полковника Ганки, буд. 2, місто Турлячів, Турківський район, Вінницька обл., 23600

Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101

office@rshz.com.ua  
Тел. (04368)2-15-08

МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІРНОСТІ № 364  
(закрите повідомлення)

Назва продукту: Масло солодковершкове екстра 82,5 % жиру ТМ «LATI»

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014  
Дата виробництва: 10.04.2023 р.  
№ партії: 10  
Кількість одиниць: 600  
Маса нетто, кг: 2400  
Формат упаковки: фасоване шмаш 4 кг

Органолептивні показники масла

| № п/п | Назва показників                | Характеристика масла   | Фактичне значення |
|-------|---------------------------------|--|-------------------|
| 1.    | Смак і запах                    | Відповідає ТУ У 10.5-35438742-007:2014<br>Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації   | Відповідає НД     |
| 2.    | Консистенція і зовнішній вигляд | Відповідає НД<br>Однорідна пластична, біла.<br>Поверхня на розрізі білосніжа або білобілосніжна, суха. На вигляд або з наявністю односторонніх набірників кристальні вологі. | Відповідає НД     |
| 3.    | Колір                           | Відповідає НД<br>Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.   | Відповідає НД     |

Фізико-хімічні показники масла

| № п/п | Назва показника             | Метод контролю                 | Значення показника |
|-------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------|
| 1.    | Маслова частка вологості, % | ДСТУ ISO 8851-1/IDF 191-2:2007 | 16,0               |
| 2.    | Маслова частка жиру, %      | ДСТУ ISO 8851-3/IDF 191-3:2007 | 82,5               |
| 3.    | СЗМЗ                        | ДСТУ ISO 8851-2/IDF 191-2:2007 | 1,5                |

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 | 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 довідок № 03-13-05 від 16.02.16р  
Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.  
Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУ.Я.146-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.  
Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів № UA.80127.043.СУ.БХП-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.



Начальник лабораторії або хімік-аналітик  
Дата виданої декларації 10.04.2023 р.

Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод

Юридична адреса оператора ринку: вул. Полковника Ганки, буд. 2, місто Турлячів, Турківський район, Вінницька обл., 23600

Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101

office@rshz.com.ua  
Тел. (04368)2-15-08

МБ/ 7.10.3.2-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІРНОСТІ № 364  
(закрите повідомлення)

Назва продукту: Масло солодковершкове екстра 82,5 % жиру ТМ «LATI»

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014  
Дата виробництва: 10.04.2023 р.  
№ партії: 10  
Кількість одиниць: 160  
Маса нетто, кг: 800  
Формат упаковки: моноліт шмаш 5 кг

Органолептивні показники масла

| № п/п | Назва показників                | Характеристика масла   | Фактичне значення |
|-------|---------------------------------|--|-------------------|
| 1.    | Смак і запах                    | Відповідає ТУ У 10.5-35438742-007:2014<br>Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації   | Відповідає НД     |
| 2.    | Консистенція і зовнішній вигляд | Відповідає НД<br>Однорідна пластична, біла.<br>Поверхня на розрізі білосніжа або білобілосніжна, суха. На вигляд або з наявністю односторонніх набірників кристальні вологі. | Відповідає НД     |
| 3.    | Колір                           | Відповідає НД<br>Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.   | Відповідає НД     |

Фізико-хімічні показники масла

| № п/п | Назва показника             | Метод контролю                 | Значення показника |
|-------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------|
| 1.    | Маслова частка вологості, % | ДСТУ ISO 8851-1/IDF 191-1:2007 | 16,0               |
| 2.    | Маслова частка жиру, %      | ДСТУ ISO 8851-3/IDF 191-3:2007 | 82,5               |
| 3.    | СЗМЗ                        | ДСТУ ISO 8851-2/IDF 191-2:2007 | 1,5                |

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:  
Експлуатаційний довідок № 03-13-05 від 16.02.16р  
Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.  
Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.СУ.Я.146-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.  
Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів № UA.80127.043.СУ.БХП-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.



Начальник лабораторії або хімік-аналітик  
Дата виданої декларації 10.04.2023 р.