

Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод  
 Офіційна адреса оператора ринку: вул. Полковника Ганжі, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600  
 Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Лудський р-н, Волинська обл., 49101 office@rcht.com.ua  
 Тел. 10336692-15-08

МБ/ 7.10.3.2-024  
**ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1209**  
 (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   |  |                   |
| 1.    | Зовнішній вигляд | Кірка рівна тонка без пошкоджень, і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям                   |  | Відповідає НД     |
| 2.    | Смак та запах    | Виразений сирий, злегка кислуватий, або гострий, без стороннього присмаку                                    |  | Відповідає НД     |
| 3.    | Консистенція     | Тіло ніжне, пластичне, однорідне за всією масою, злегка щільне, ламке при згині.                             |  | Відповідає НД     |
| 4.    | Малюнок          | На розрізі сир має рівномірно розташовано малюнок, який складається з вічок неправильної шлішоподібної 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 | Кількість міськ | Маса нетто, кг | Метод визначення                        |                       |                                     |
|-------|---|-----------------|-------------------|-----------------|----------------|---|-----------------------|-------------------------------------|
|       |   |                 |                   |                 |                | ГОСТ 5867                               | ДСТУ 8552:2015        | ГОСТ 3627                           |
|       |   |                 |                   |                 |                | Масова частка жиру, в сухій речовині, % | Масова частка солі, % | Масова частка солі, % не більше ніж |
| 1     | 2   | 3               | 4                 | 5               | 6              | 7                                       | 8                     | 9                                   |
| 1     | Сир твердий «Буковина» 50 % загального жиру в сухій речовині ТМ «LAKTO» | Півбрус 6x2,5   | 10.12.2022        | 99              | 1636,08        | 50,0                                    | 40,0                  | 1,7                                 |

**Умови зберігання та строки придатності сиру**

| № п/п | Режим                   | Строк придатності, та відносний 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 № 004933 е/22 від 12.12.2022 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 безпеністю харчових продуктів № UA.80127.043.СУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дієвий до 05.08.2024р.  
 Начальник лабораторії або хімік-аналітик \_\_\_\_\_  
 Дата видачі декларації 27.12.2022р.

