

Certyfikat wyrobów mlecznych

QUALITY CERTIFICATE no 4 / MD / 2022

Exporter:

Sertop Sp. z o.o.
ul. Pizemysłowa 58, 43-100 Tychy, Polska
Numer wewnętrznymy: PL 24771601 WE

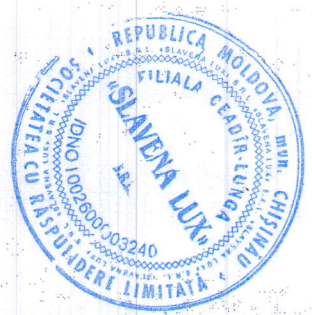
Consignee:

Vitator SRL
Str. Valea Bicului 5/3
2002 Chișinău, Republic of Moldova

Nr / №	Nazwa	Waga netto / Netto wzrostki (kg)	Ilość kartonów / Boxes	Zawartość wody %/ Moisture	Zawartość tłuszczu %/ Fat constance	Data produkcji / Production date	Termin przydatności / Expiry date
1	Ser topiony śmietankowy 90 g LATTI	2288.00	420	60±2	16±2	15.11.2022	14.05.2023
2	Ser topiony z szynką 90 g LATTI	2288.00	420	60±2	16±2	16.11.2022	15.05.2023
3	Ser topiony Tost plasterki 130 g LATTI	6734.00	5180	50±2	20±2	10.11.2022, 17.11.2022	09.05.2023, 16.05.2023
4	Ser topiony śmietankowy 140 g LATTI	1792.00	800	55±2	27±2	17.11.2022	16.05.2023
5	Ser topiony z szynką, 140 g LATTI	1892.64	711	55±2	27±2	16.11.2022	15.05.2023
SUMA		14654.64	7531				

Storage Conditions: +2 +10 °C

Tychy, 18.11.2022



SERTOP Spółka z o.o.
43-100 Tychy, ul. Pizemysłowa 58
tel. 52 917 08 98
fax: 32 326 46 41, 52 739 05 22
NIP 646-032-38-25

Specjalista ds. wyrobów

Handwritten signature

ДП "Старокостянтиновский"

Молочный завод "Урания, ул. Конная Паша 11, пом 4/6, корпус В
Тел. (03854) 4-10-97, факс 4-10-94 Код СЧППОУ 31952591
Адрес производственных помещений :
10025 г. Житомир, ул. Заводская, 21

Условиями производства / удостоверения качества № 7/230

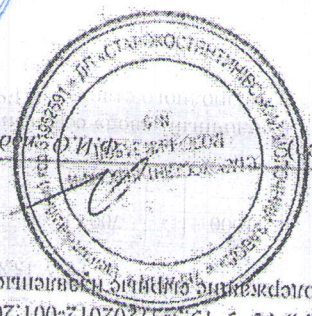
№	Наименование продукции	на сыр плавленый изготвлен сортиро ТУ У 15.5-3720212-001.2012													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	«латт» сыр плавленый, компания копенга	350	-	429	коот	18.09.22/	1501.50	40	60	2.0	+8	коот	120	120	90
2.	«латт» сыр плавленый, компания копенга	1000	-	1000	коот	18.09.22/	3000	40	60	2.5	+8	коот	120	120	90
3.	«латт» сыр плавленый, компания копенга	1000	-	140	коот	18.09.22/	700	40	57	2.5	+9	коот	90	90	90
4.	ТМСП «латт»	1000	-	700	коот	18.09.22/	3500	40	57	2.5	+9	коот	90	90	90

на соответствие требованиям международного стандарта FSSC 22000 № 20210020 в/д 13.07.2021, действит до 10.09.2024р.
06-24-34 МР от 28.08.2013г. Вышш Управление ветеринарнй медицины в городе Житомир.
Продукция не содержит ТМО. Протоколы испытаний : № 1284/266 от 19.04.19; №1285/267 от 17.04.19; №№ 3908/946-3910/948
№ 729/151 от 20.02.2020.

Протокол испытаний продукции по показателям безопасности № 002402 в/21 в/д 29.11.2021р
№ 002263 в/21 в/д 10.11.2021р; № 001459 в/21 в/д 25.08.21; № 001794 в/21 в/д 28.09.2021р;

Содержание токсичных элементов, нитритов, нитратов, микотоксинов, разнородных С₁₂₇, S₁₀₀ не превышает предельно допустимых концентраций, установленных в ТУ У 15.5-3720212-001.2012 "Сыры плавленые, Технические условия" в ТУ У 15.8-36630879-001:2010 «Продукты монокосеркаемые с мясом и зеленью», ТН 6.6.1.1-130-2006, на основании протокола.

Дата 19 сентября 2022г
Назначен заводской
(инженер-контролер, контролер)



Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод
 Юридична адреса оператора ринку: вул. Подковника Ганжі, буд. 2, місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600
 Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rchtz.com.ua
 Тел. (03368)2-15-08

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 35
 (якісне посвідчення)

Назва продукту: Сир кисломолочний ТМ «Latti»

Технічна документація: ДСТУ 4554:2006

Формат упакування: фасований вшук 3,5 кг

Органолептичні показники

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

Фізико-хімічні показники продукту

№ з/п	Найменування продукції	Важливі до:	Кількість місць	Маса нетто, кг	Метод контролю	
					ГОСТ 5867	ДСТУ 8552:2015
1	Сир кисломолочний 5,5% жиру ТМ «Latti»	31.01.2023	129	451,50	жир, %	волог., %
1	Сир кисломолочний 9,0% жиру ТМ «Latti»	31.01.2023	129	451,50	жир, %	волог., %
2	Сир кисломолочний 9,0% жиру ТМ «Latti»	31.01.2023	129	451,50	жир, %	волог., %

Строки придатності, не більше ніж, за температури зберігання

№ п/п	Режим	Строк придатності
1.	Від 2°С до 6°С	21 доба
2	Не вище мінус 18°С	8 місяців

Додаткові відомості:

Експлуатаційний дозвіл: № 03-13-05 від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок № 004936/22 від 12.12.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.CY.1.146-21 виданий 06.08.2021р.

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів № UA.80127.043.CY.BX.1-21 виданий 06.08.2021р., дієний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 11.01.2023 р.



Виробник: ТДВ Рожищенський сирзавод
 Юридична адреса оператора ринку: вул. Полковника Ганжі, буд. 2, місто Турьчин, Турьчинський район, Вінницька обл., 23600
 Місце знаходження оператора ринку: вул. Чайковського, буд. 20, місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101 office@rchz.com.ua
 Тел. (03368)2-15-08

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 36
 МБ/7.10.3.2-024
 (якісне посвідчення)

Назва продукту: Сир кисломолочний 5,5% жиру ТМ «Latti»
 Технічна документація: ДСТУ 4554:2006
 Дата виробництва: 11.01.2023р
 Кількість одиниць: 240
 Маса нетто, кг: 1200
 Формат упакування: моноліт вшук 5 кг

Ограничительні показники

№	Назва показників	Відповідно до ДСТУ 4554:2006	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків 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 крмовим відтінком, рівномірний за всією масою.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники продукту

№	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ 8552:2015	75,0
2.	Масова частка жиру, %	ГОСТ 5867	5,5

Строки придатності, не більше ніж, за температури зберігання

№ п/п	Режим	Срок придатності.
1.	Від 2°С до 6°С	14 днів
2.	Не вище мінус 18°С	8 місяців

Додаткові відомості:

Експлуатаційний дозвіл: № 03-13-05 від 16.02.16р
 Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.
 Експертний висновок №.004936 е/22 від 12.12.2022 р.
 Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.CY.1.146-21 виданий 06.08.2021р.
 Сертифікат на систему управління безпеністю харчових продуктів №UA.80127.043.CYBXII-21 виданий 06.08.2021р., ліцензія до 05.08.2024р.

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 11.01.2023 р.

