

QUALITY CERTIFICATE

Exporter: SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
MLEKPOL W GRAJEWIE, ODDZIAŁ ZAKŁAD
PRODUKCJI MLECZARSKIEJ W GRAJEWIE, UL.
ELEWATORSKA 13, 19-203 GRAJEWO, POLAND;
PL20041601WE

Consignee: VITAFOR S.R.L., VALEA
BICULUI STR. NR 5/3, MD-2002
CHISINAU, MOLDOVA

TRUCK NUMBERS: WJS 323 / Y 703 CQ
Veterinary seal number: IW2004 864151

Description of good	Netto weight (kg)	Brutto weight (kg)	Boxes	Production date:	Expiry date:		
1 Serek puszysty naturalny 150g Latti Latti whipped cream cheese natural 150g	1029,600	1269,840	572	17.11.2022	05.02.2023	Radom 14631601	0406
2 Serek puszysty cebula i szczypior 150g Latti Latti whipped cream cheese onion&chives 150g	772,200	952,380	429	16.11.2022	04.02.2023	Radom 14631601	0406
3 Serek topiony norweski 150g Processed cheese Norwegian 150g with salmon	61,200	67,320	34	16.11.2022	10.03.2023	Kolno 20061601	0406
4 Ser Gouda plastry 150g LATTI - karton 1,8kg Sliced cheese Gouda 150g LATTI	518,400	611,710	288	16.11.2022	14.02.2023	Grajewo 20041601	0406
5 Ser Salami plastry 150g LATTI - karton 1,8kg Sliced cheese Salami 150g LATTI	1555,200	1835,140	864	16.11.2022	16.02.2023	Grajewo 20041601	0406
6 Ser Rossiskii plastry 150g LATTI - karton 1,8kg Sliced cheese Rossiiskii 150g LATTI	777,600	917,570	432	19.11.2022	17.02.2023	Grajewo 20041601	0406
7 Ser Maasdam plastry 150g LATTI - karton 1,8kg Sliced cheese Maasdam 150g LATTI	518,400	611,710	288	17.11.2022	15.02.2023	Grajewo 20041601	0406
8 Ser Mozzarella "Latti" 300g Cheese Mozzarella "Latti" 300g	1080,000	1094,400	200	16.11.2022	15.01.2023	Grajewo 20041601	0406
9 Ser Gouda "Latti" 3kg Cheese Gouda "Latti" 3kg	650,000	672,100	51	16.10.2022	17.04.2023	Mragowo 28101601	0406
10 Ser Smetancovii "Latti" 3kg Cheese Smetancovii "Latti" 3kg	4532,000	4770,496	399	24.10.2022	20.04.2023	Kolno 20061601	0406
11 Ser Rossiiskii "Latti" 3kg Cheese Rossiiskii "Latti" 3kg	1962,000	2056,174	172	24.10.2022	20.04.2023	Kolno 20061601	0406
ON 33 PALLETS		726,000					
TOTAL	13476,600	16584,840	3729				

Grajewo, 21.11.2022

Signature and stamp:

Wojciech Dwigas



Виробник: ТДВ Рокищенський сирзавод

Юридична адреса оператора ризику: вул. Полковника Ганца, буд. 2, місто Гульчине, Гульчинський район, Віницька обл.

23600

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

office@rshz.com.ua Тел. 03336812-15-08

Назва продукту: Продукт молокомісний сирний «Руський класичний» 50,0 % загального жиру в сухій речовині, ТМ «Гульчинка»

Технічна документація: ТУ У 15.8 – 34832401-002:2011

Організаційні показники

Характеристика продукту

№ п/п	Назва показників	Відповідно до ТУ У 15.8 – 34832401-002:2011	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Відповідає	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	Кірка рівна тонка без тріщин, і тонкого нальоту жиру, покриває шарики покриттям. Поверхня шарів рівна, без тріщин, або тріщин. Допускається наявність невеликої кількості жиру.	Відповідає НД
3.	Колір	Тесто біле, пластичне, однорідне за всією масою, злегка сіле, лише при лізні	Відповідає НД
4.	Зовнішній вигляд	На розрізі сир має рівномірну розподіленість маси, який складається з вічок неправильної підковоподібної форми	Відповідає НД
5.	Колір тіста	Від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники продукту

№ п/п	Найменування продукції	Формат упаковки	Дата виготовлення	Кількість міськ	Маса нетто, кг	Метод визначення		
						ГОСТ 8607	ГОСТ 8652-2015	ГОСТ 3027
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Продукт молокомісний сирний «Руський класичний» 50,0% загального жиру в сухій речовині, ТМ «Гульчинка»	Півбрус 6 x 2,5	18.11.2022	135	2069	Масова частка жиру, в сухій речовині, %	Масова частка солі, вологості, %	Масова частка солі, % не більше ніж
2	Продукт молокомісний сирний «Руський класичний» 50,0% загального жиру в сухій речовині, ТМ «Гульчинка»	Целінар 2 x 8	18.11.2022	150	2400	52,2	44,0	1,8
3	Продукт молокомісний сирний «Руський класичний» 50,0% загального жиру в сухій речовині, ТМ «Гульчинка»	Брус 5x3	18.11.2022	49	752	52,2	44,0	1,8

Умови зберігання та строки придатності за відносної вологості повітря

№ п/п	Резим	Строк придатності
1.	Від мінус 4 °С до 0 °С	120 діб 85-90%
2.	Від вище 0 °С до +8 °С	90 діб 85-90%

Додаткові відомості:

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

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок № 004461 е/22 від 10.11.2022 р. №2

Сертифікат на систему управління якістю № UA 80127 СУ ЯД 46-21

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів № UA 80127 043 СУ БХП-21

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 25.11.2022 р.

004461

Дата видачі декларації 25.11.2022 р.

МБ/71032-024

ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1087

(якісне посвідчення)

Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод» Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганка, 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@rchz.com.ua Тел. (03368)2-15-08	МБ/ 7.10.3.2-024 ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 1089 (якісне посвідчення)
---	---

Назва продукту: Масло солодковершкове селянське 72,5 % жиру ТМ «LATTE»

Технічна документація: ТУ У 10.5-35438742-007:2014

Дата виробництва: 22.11.2022р.

Кількість одиниць: 186

Маса нетто, кг : 744

Формат упаковки: фасоване ящик 4 кг

Органолептичні показники масла

№ п/п	Назва показників	Характеристика масла	
		Відповідно до ТУ У 10.5-35438742-007:2014	Фактичне значення
1.	Смак і запах	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації	Відповідає НД
2.	Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна пластична, щільна. Поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча, суха. На вигляд або з наявністю одиничних найдрібніших крапель вологи.	Відповідає НД
3.	Колір	Від білого до жовтого, однорідний по всій масі.	Відповідає НД

Фізико-хімічні показники масла

№ п/п	Назва показника	Метод контролю	Значення показника
1.	Масова частка вологи, %	ДСТУ ISO 8851-1/IDF 191-1:2007	25,0
2.	Масова частка жиру, %	ДСТУ ISO 8851-3/IDF 191-3:2007	72,5
3.	СЗМЗ	ДСТУ ISO 8851-2/IDF 191-2:2007	2,5

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 4 °С включно	2

Додаткові відомості :

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

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок № 004459 е/22 від 10.11.2022 р.

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.CУЯ.146-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів №UA.80127.043.CУБХП-21 виданий 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Начальник лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 25.11.2022 р.

