

|   |  |
|---|--|
| Виробник : ТДВ Рожищенський сирзавод»<br><br>Юридична адреса оператора ринку : вул. Полковника Ганжі, буд. 2,<br>місто Тульчин, Тульчинський район, Вінницька обл., 23600<br>Місце знаходження оператора ринку: вул. Любомира Гузара, буд. 20,<br>місто Рожище, Луцький р-н, Волинська обл., 45101<br><br>office@rchz.com.ua<br>Тел. (03368)2-15-08 | МБ/ 7.10.3.2-024                                   |
|   | ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № 905<br>(якісне посвідчення) |

**Назва продукту:** Масло солодковершкове селянське 72,5 % жиру ТМ «LATTE»  
**Технічна документація:** ТУ У 10.5-35438742-007:2014  
**Дата виробництва :** 12.09.2023 р.  
**№ партії :** 12  
**Кількість одиниць:** 320  
**Маса нетто, кг :** 1600  
**Формат упаковки:** моноліт ящик 5 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 одиночних 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 | 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 :№ а UA-03-13-05-IX-CC-PP від 16.02.16р

Мікробіологічні показники відповідають вимогам нормативної документації.

Експертний висновок №.003552e/23 від 11.09.2023 р

Сертифікат на систему управління якістю № UA.80127.CUY.146-21 виданий 08.08.2023р

до 05.08.2024р.

Сертифікат на систему управління безпекою харчових продуктів №UA.80127.043.CUY.146-21

від 06.08.2021р., дійсний до 05.08.2024р

Сертифікат системи безпеки харчових продуктів FSSC 22000 від 27.04.2023 № CZE – 230088-1

Ідентифікований лабораторії або хімік-аналітик

Дата видачі декларації 13.09.2023 р.

