



ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА
(посвідчення про якість) № 23
на готову молочну продукцію тваринного походження.

UA
a-UA-11-19-05-IX-CC-PP

Найменування підприємства-виробника Спільне - Українсько Болгарське
Багатопротильне ТОВ "НАК", код ЄДРПОУ 35038106.
Адреса виробника та потужностей (об'єкта) виробництва вул. Яблунева, 2/3,
с.Подорожнє, Олександрійський район, Кіровоградська обл., Україна, 27522,
тел. 0675232093

Товаротримувач

Евро Сир

16.01.23

Дата відвантаження Место для ввода даты.

Дата виготовлення	Назва продукції	Маса (вага) згідно накладної, кг	Фізико-хімічні показники		
			Масова частка жиру в сухій речовині, %	Масова частка вологи, %	Масова частка хлористого натрію, %
16.01	Бринза "Болгарська" 30% жиру в сухій речовині, (в/у)	208,814	40,0	64,5	3,8
09.01 15.01	Бринза "Болгарська" 30% жиру в сухій речовині в розсолі	402,466	40,0	64,5	3,8
	Бринза "Болгарська" 30% жиру сухій речовині в маринаді				
16.01	Сир розсільний "Фета Українська" 45% жиру в сухій речовині, (в/у)	34,649	50,0	64,5	3,5
05.01	Сир розсільний "Фета Українська" 45% жиру в розсолі	19,8	50,0	64,5	3,5
	Сир розсільний "Бринза Балканська" 35% жиру, (в/у)				
	Сир розсільний "Бринза Балканська" 35 % жиру в розсолі				
	Сир м'який "Крем-сир Вершковий Балканський" 40% жиру				
	Сир розсільний «Моцарелла свіжа» 40% жиру в сухій речовині, (в/у)				
16.01	Сир м'який "СвітСир" для смаження і гриля 50% жиру в сухій речовині, (в/у)	8,614	50,0	49,2	2,5
	Сир м'який "Фета Балканська" 40% жиру				

Продукція вироблена та за показниками якості відповідає вимогам ТУ У 15.5-33455182-001:2009 «Бринза Болгарська. Технічні умови», ТУ У 15.5-33455182-002:2010 «Сири м'які та розсільні. Технічні умови».

Начальник виробничої лабораторії

L Номер партії ідентифікується по даті виробництва.

Термін зберігання та умови реалізації. Сири зберігають у холодильниках, холодильних камерах за відносної вологості повітря не більше ніж 85 %. Строк придатності сирів від дати виробництва:

- "Бринза Болгарська" від 2°C до 6°C - 90 діб.
- сир розсільний «Моцарелла свіжа» від 0°C до 2°C - 60 діб, від 2°C до 6°C - 30 діб;
- сир розсільний «Фета Українська» в герметичному пакуванні від 0°C до 6°C - 90 діб;
- сир розсільний «Бринза Балканська» в герметичному пакуванні від 0°C до 6°C - 90 діб;
- сир м'який «Крем – сир «Балканський» в герметичному пакуванні від 2°C до 6°C - 60 діб
- сир м'який "СвітСир" для смаження і гриля в герметичному пакуванні від 0°C до 4°C - 60 діб, від 4°C до 6°C - 45 діб.
- сир м'який "Фета Балканська" в герметичному пакуванні за температури (4 ± 2°C) - 90 діб.

Зберігання сирів разом із іншими продуктами, які мають специфічний запах (копченості, риба, фрукти тощо) не дозволено.

Вид пакування - полімерна плівка, тара з полімерного матеріалу, скляна тара, гофрокартонні ящики.

Органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники відповідають вимогам ТУ У 15.5-33455182-001:2009, ТУ У 15.5-33455182-002:2010.

Продукція не містить ГМО на підставі протоколу випробувань ДП «Кіровоградський НВЦ стандартизації, метрології та сертифікації» №106/01-20X, №107/01-20X від 24.01.2020р, №109/01-20X, №375/11-18X від 29.11.2018р.

Вміст токсичних елементів, антибіотиків, радіонуклідів, пестицидів, гормонів, афлотоксинів не перевищує гранично допустимих концентрацій встановлених в ТУ У 15.5-33455182-001:2009, ТУ У 15.5-33455182-002:2010, МБТ 5061, ГН 6.6.1.1-130-2006: протокол випробувань ДП «Кіровоградський НВЦ стандартизації, метрології та сертифікації» №148/03-21X, №149/03-21X, №150/03-21X, № 151/03-21X, №152/03-21X від 23.03.2021р.

Виробництво дозволено згідно експлуатаційного дозволу №27522/01/09 від 03.03.2009р. виданого Світловодською райСЕС, експлуатаційного дозволу №5 від 01.08.2010р., виданого управлінням ветеринарної медицини в Кіровоградській області.

Призначення щодо застосування: безпосередньо в їжу.

На СУББ ТОВ "НАК" впроваджено та сертифіковано систему менеджменту безпечності харчових продуктів - сертифікат UA 2.НАССР.00108-20 від 16.10.2020року.

UAUA-11-19-05-IX-
CC-PP