



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Акционерное общество "Черкизово-Кашира"

Основной государственный регистрационный номер: 1115019002482

Место нахождения: Россия, 142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (территория Мясопереработка), дом 1, помещение 1, кабинет 1

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, 142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (территория Мясопереработка), дом 1

Телефон: 84966930971, Адрес электронной почты: s.chuvakov@cherkizovo.com

в лице директора Садовой Вадима Михайловича, действующего на основании Устава

заявляет, что Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы. Колбасы: «Ассорти сырокопченых колбас», «Богородская», «Бородинская», «Брауншвейгская особая», «Брауншвейгская традиционная», «Брауншвейгская черкизовская», «Деликатесная по-черкизовски», «Зернистая люкс», «Кремлевская», «Онежская», «Праздничная в специях», «Преображенская», «Салями по-черкизовски», «Сервелат особый», «Праздничная».

Изделия колбасные сырокопченые из мяса индейки. Колбасы: «Салями из индейки», «Колбаски из индейки».

Изделие колбасное сыровяленое из мяса индейки. Колбаса «Фуэт Экстра из индейки».

изготовитель Акционерное общество "Черкизово-Кашира"

Место нахождения: Россия, 142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (территория Мясопереработка), дом 1, помещение 1, кабинет 1

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, 142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (территория Мясопереработка), дом 1

Код ТН ВЭД ЕАЭС 1601009100

Серийный выпуск

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.14-007-11510767-2017 "Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые из мяса птицы. Технические условия"

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний №№ 070318/18 – 070323/18 от 15.03.2018 года, № 041004/18 от 10.10.2018 года, выданных Испытательным центром общества с ограниченной ответственностью "Тест Качества", регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.0001.21ПГ10.

Схема декларирования: 3д.

Дополнительная информация

Сроки годности и условия хранения Приложение № 1 на 1 листе.

ТУ 10.13.14-007-11510767-2017 "Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые из мяса птицы. Технические условия"

Заявление о безопасности пищевой продукции.

Коды ОКПД 2:

10.13.14.433 – изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы,

10.13.14.434 – изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 14.10.2021 включительно



Садовой Вадим Михайлович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.АБ51.В.00196/18

Дата регистрации декларации о соответствии: 15.10.2018

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС № RU Д-RU.АБ51.В.00196/18

Сроки годности изделий колбасных сырокопченых, с момента окончания технологического процесса:

- целым батоном без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 120 суток при температуре от 2°C до 12°C и относительной влажности воздуха (75±5) %;
- целым батоном, упакованном с применением вакуума – не более 180 суток при температуре от 2°C до 12°C;
- в порционной нарезке, упакованной с применением вакуума - не более 90 суток при температуре от 2°C до 12°C;
- в сервировочной нарезке, упакованной с применением модифицированной атмосферы - не более 180 суток при температуре от 2°C до 12°C.

Срок годности изделий колбасных сырокопченых после вскрытия упаковки при температуре от 2°C до 12°C – не более 5 суток, но в пределах общего срока годности продукции.

Сроки годности изделий колбасных сыровяленых, с момента окончания технологического процесса:

- целым батоном без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 45 суток при температуре от 2°C до 12°C и относительной влажности воздуха (75±5) %.

Срок годности изделий колбасных сыровяленых после вскрытия упаковки/оболочки при температуре от 2°C до 12°C – не более 3 суток, но в пределах общего срока годности продукции.



Заявитель

подпись

Садовой Вадим
Михайлович

(Ф.И.О. заявителя)