



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Акционерное общество «Кировский мясокомбинат».

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 610006, Россия, Кировская область, город Киров, улица Карла Маркса, дом 4А.

Основной государственный регистрационный номер: 1024301307062.

Номер телефона: +7 8332 714-900. Адрес электронной почты: km@doronichi.com

в лице исполнительного директора Костицыной Екатерины Леонидовны
заявляет, что ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ:

варенные колбасы:

«Дикий кабан», «Фаворит», «С сыром», «Купеческая», «Дворянская», «Дебют», «Петроварская», «Молодежная», «Прима», «Дороници с молоком», «Дороници», «Салями с ромом», «С сердцем», «Вкусная», «Деревенская», «Фирменная», «К чаю», «К завтраку», «К столу», «Пикник», «Павловская», «Тульская», «Мозайка»,

категории А – «Мясная»,

категории В – «Славянская», «Классическая с натуральным молоком», «Сливочная», «Бутербродная», «Классическая»,

категории Г – «Народная», «Ароматная», «Южная»,

Сосиски:

«Докторские», «Бистро», «Дачные», «Пикник», «Барбекью», «Сочные», «Алтайские», «Студенческие», «Невские», «Вятские», «Баварские»,

Категории В – «Румяные», «Сытные», «Копченые», «Вкусные», «Ветчинные», «Рубленые», «Со сливками», «С молоком»,

Категории Г – «Генеральские»

Сардельки:

«Народные», «Пражские», «Царские», «С молоком», «Сливочные», «Традиционные», «Нежные», «Ветчинные»,

Категории Б – «Телячьи», «Молочные»,

Категории В – «Аппетитные», «Румяные», «Сытные», «Копченые», «Вкусные», «Докторские», «Деревенские», «Буренка»

Шпикачки

Категории Г – «Даниловские»

изготовитель Акционерное общество «Кировский мясокомбинат».

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 610006, Россия, Кировская область, город Киров, улица Карла Маркса, дом 4А.

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.14-036-00421836-2021 "Колбасные изделия вареные. Технические условия".

Код ТН ВЭД ЕАЭС 1601 00 910 1

Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

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

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола лабораторных испытаний № 1401 от 17.11.2023 испытательной лаборатории состава и свойств веществ и материалов ФБУ «Кировский ЦСМ» (регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.0001.21АЯ13).

Схема декларирования соответствия Зд.

Дополнительная информация

Сведения о применяемых стандартах и иных документах: ТУ 10.13.14-036-00421836-2021 "Колбасные изделия вареные. Технические условия". Коды ОКПД2 10.13.14.111, 10.13.14.112, 10.13.14.113, 10.13.14.114

Условия хранения и сроки годности изделий колбасных вареных, сосисок, сарделек, шпикачек согласно Приложению №1 на 1 листе.

Декларация о соответствии распространяется на серийно выпускаемую продукцию, изготовленную с даты изготовления отобразованных образцов (образцов) продукции, прошедших исследования (испытания): 28.10.2023 года.

Декл. о соответствии действительна с даты регистрации по 26.11.2026 включительно



Костицына Екатерина Леонидовна

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA10.B.06835/23

Дата регистрации декларации о соответствии: 27.11.2023

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA10.B.06835/23

Сведения о декларации о соответствии

Условия хранения и срок годности изделий колбасных вареных при температуре от 0 °С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%:

- целыми батонами в натуральной, искусственной оболочках (без применения вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 6 суток;
- целыми батонами в натуральной, искусственной оболочках (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 30 суток;
- целыми батонами в искусственных газопаронепроницаемых полиамидных оболочках (без применения вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 75 суток;
- целыми батонами, изготовленные с применением консервантов в искусственных парогазонепроницаемых полиамидных оболочках (с применением вакуума или модифицированной атмосферы или термоусадочных пленочных материалов) – не более 90 суток;
- целыми батонами, прошедшие вторичную пастеризацию в искусственных парогазонепроницаемых полиамидных оболочках (с применением вакуума или модифицированной атмосферы или термоусадочных пленочных материалов) – не более 90 суток;
- в порционной нарезке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 30 суток;
- в сервировочной нарезке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 20 суток;

Срок годности изделий колбасных замороженных целыми батонами при температуре не выше минус 12 °С – не более 4 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С – не более 6 месяцев;

Условия хранения и срок годности сосисок, сарделек, шпикачек при температуре от 0 °С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%:


- в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке (без применения вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 3 суток; (без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов или регуляторов кислотности или комплексных пищевых добавок) – не более 6 суток;
- в полиамидной проницаемой оболочке (без применения вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 10 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке (без применения вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 15 суток;
- в натуральной, искусственной белковой, целлофановой, полиамидной барьерной оболочке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы) – не более 30 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке (без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов или регуляторов кислотности или комплексных пищевых добавок) – не более 40 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке (с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов или регуляторов кислотности или комплексных пищевых добавок) – 90 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке (с применением вакуума, прошедшие вторичную пастеризацию) - 90 суток.

Условия хранения и срок годности сосисок, сарделек, шпикачек замороженных при температуре не выше минус 12°С – не более 4 месяцев, при температуре не выше минус 18°С – не более 6 месяцев.

После вскрытия потребительской упаковки хранить при температуре от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%- не более 12 часов в пределах срока годности продукта.



Заявитель


подпись

Костицына Екатерина
Леонидовна

(Ф.И.О. заявителя)