Изготовитель: ООО «Преображенский молочный комбинат»
РФ, 107143, г. Москва, Открытое шоссе, д. 15, стр.8. Тел.:8(499)168-47-41

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Десерт многослойный с фруктовым соком вишни, персика, яблока. Пастеризованный.
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 60 суток при температуре от +2 °С до +12 °С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 24 часа при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «27» июля 2022 г.
№ партии 27
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 300

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Активная кислотность,pH	не более 4,2	4,0
Массовая доля сухих в-в, %	не менее 14	14,0
Органолептическая оценка	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.7814/21
Дата регистрации ДС: 19.11.2021 ДС действительна до: 18.11.2022 включительно.

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Десерт многослойный с фруктовым соком вишни, персика, яблока. Пастеризованный.
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 60 суток при температуре от +2 °С до +12 °С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 24 часа при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «25» июля 2022 г.
№ партии 27
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 300

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Активная кислотность,pH	не более 4,2	4,0
Массовая доля сухих в-в, %	не менее 14	14,0
Органолептическая оценка	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.7814/21
Дата регистрации ДС: 19.11.2021 ДС действительна до: 18.11.2022 включительно.

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Желе плодово-ягодное пастеризованное «Персик в желе».
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2°С до +12°С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «25» июля 2022 г.
№ партии 25
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 180

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %, от…до…	10-20	17,0
Массовая доля сахаров, %, от…до…	10-20	15,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	1,5	0,40
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), %, не более	0,1	0,035
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.82948/21
Дата регистрации ДС: 16.08.2021 ДС действительна до: 15.08.2023 включительно

Удостоверение о качестве и безопасностиN 30

Желе со вкусом вишни, яблока, персика и пузырьками. Пастеризованное.
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2 °С до +12 °С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «27» июля 2022 г..
№ партии 27
Количество мест, уп 100
Масса нетто, кг 300

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %	10-20	18,7
Массовая доля сахаров, %	10-20	18,2
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %	не более 1,5	0,22
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), г/кг	не более 0,1	0,10
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.45375/21

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Желе: желе «Персик» с соком персика. Пастеризованное.
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2°С до +12°С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «25» июля 2022 г..
№ партии 25
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 150

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %, от…до…	10-20	18,7
Массовая доля сахаров, %, от…до…	10-20	13,8
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	1,5	0,32
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), %, не более	0,1	0,04
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.83014/21
Дата регистрации ДС: 16.08.2021 ДС действительна до: 15.08.2022 включительно

Изготовитель: ООО «Преображенский молочный комбинат»
РФ, 107143, г. Москва, Открытое шоссе, д. 15, стр.8. Тел.:8(499)168-47-41

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Желе плодово-ягодное пастеризованное «Тропическое ассорти».
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2°С до +12°С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «18» июля 2022 г.
№ партии 25
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 180

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %, от…до…	10-20	17,0
Массовая доля сахаров, %, от…до…	10-20	15,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	1,5	0,40
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), %, не более	0,1	0,035
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.82948/21
Дата регистрации ДС: 16.08.2021 ДС действительна до: 15.08.2023 включительно

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Желе плодово-ягодное пастеризованное «Клубника в желе».
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2°С до +12°С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «18» июля 2022 г.
№ партии 25
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 180

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %, от…до…	10-20	17,0
Массовая доля сахаров, %, от…до…	10-20	15,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	1,5	0,40
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), %, не более	0,1	0,035
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.82948/21
Дата регистрации ДС: 16.08.2021 ДС действительна до: 15.08.2023 включительно

Изготовитель: ООО «Преображенский молочный комбинат»
РФ, 107143, г. Москва, Открытое шоссе, д. 15, стр.8. Тел.:8(499)168-47-41

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Десерт плодово-ягодный пастеризованный «Вишня».
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2°С до +12°С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «25» июля 2022 г.
№ партии 25
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 300

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %, от…до…	15-25	23,1
Массовая доля сахаров, %, от…до…	10-20	17,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	2,0	0,32
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), %, не более	0,1	0,065
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.83014/21
Дата регистрации ДС: 16.08.2021 ДС действительна до: 15.08.2022 включительно

Удостоверение о качестве и безопасности № 30

Желе: желе «Яблоко» с соком яблока. Пастеризованное.
ТУ 9163-028-18518507-05

Срок годности и условия хранения: 90 суток при температуре от +2°С до +12°С.
Срок годности после вскрытия упаковки: 3 суток при температуре от +2 °С до +6 °С.
Дата выработки «25» июля 2022 г..
№ партии 25
Количество мест, уп. 100
Масса нетто, кг 150

Физико-химические показатели	согласно НТД	Результат анализа
Массовая доля сухих веществ, %, от…до…	10-20	18,7
Массовая доля сахаров, %, от…до…	10-20	13,8
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	1,5	0,32
Массовая доля сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), %, не более	0,1	0,04
Органолептические показатели	соответствует	соотв.

Примечание: Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; а т.ж. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Технолог Осипова Е.В.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.83014/21
Дата регистрации ДС: 16.08.2021 ДС действительна до: 15.08.2022 включительно