

Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, % не менее: не менее 1,0

Продукция соответствует: ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140

ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 029/2012; СанПин № 52 от 21.06.2013

Майонез "Школьный", 400 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140	12/04/24	11	30.	660	264.000	от 0 °С до +10 °С	60 сут.
----------------------------------	---------------------------------------	----------	----	-----	-----	---------	----------------------	---------

Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат»

Свидетельство о государственной регистрации №
ВУ.30.31.01.005.Е.000004.01.18 от 20.01.2018 г

В охлаждаемых помещениях при циркуляции воздуха, не допускается хранение на прямом солнечном свете. Продукция хранится у предприятия-изготовителя при t от 0 °С до 10 °С. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике.

Результаты контроля физико-химических, органолептических, радиологических показателей:

Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %: 1.21 Стойкость эмульсии, %: 100. Кислотность, %: 0.29

Массовая доля влаги, %: 43.7 Массовая доля жира, %: 50.18

Вкус и запах: Слегка острый, кисловатый, без постороннего привкуса и запаха. Допускается наличие лёгкого горчичного привкуса и привкуса и запаха используемого вида растительного масла. Консистенция: Сметанообразный продукт.

Внешний вид: Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Цвет: От белого до жёлтовато-кремового.

Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117.

Физико-химические показатели по ТНПА:

Продукция соответствует: ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140

ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 029/2012; СанПин № 52 от 21.06.2013

Господарева
Ирина Васильевна

Выдал кладовщик





Концерн "БЕЛГОСПИЩЕПРОМ"
Республика Беларусь
ОАО "Гомельский
жировой комбинат"
246021, г. Гомель, ул. Ильича, 4
т.50-66-84

22 апреля 2024 г.

Удостоверение качества и безопасности к ТТН № 6349123

Грузополучатель ОАО "Брестская областная база "Бакалея" г. Брест
Станция назначения "Бакалея" Брест, ул.Я.Купалы, 100
Автомобиль АЕ 8723-3 Водитель Ильенков В.В.

Майонезы и соусы майонезные

Наименование продукции, вид упаковки, масса нетто упаковочной единицы	Наименование ТНПА	Дата изготовления	Номер произв. партии	Количество мест транспортной тары (короб)	Количество упаковочных единиц (штук)	Масса нетто партии, кг	При температуре хранения годен в течение	
							температура хранения, °С	срок годности
Майонез "Провансаль 50", 500 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.141	19/04/24	52	10	180	90.000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
<p>Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат»</p> <p>Декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01.ТР024 006 05508 с 10.01.2020 г по 09.01.2025 г</p> <p>Результаты контроля физико-химических, органолептических, радиологических показателей: Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %: 1.11 Стойкость эмульсии, %: 100. Кислотность, %: 0.27 Массовая доля влаги, %: 43.46 Массовая доля жира, %: 50.18 Вкус и запах: Слегка острый, кислотный, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Консистенция: Сметанообразный продукт Цвет: От белого до жёлто-кремового, однородный по всей массе. Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117. Физико-химические показатели по ТНПА: Кислотность, % не более: 1,0 Массовая доля влаги, % не более: 45,0 Массовая доля жира, % не менее: 50,0 Стойкость эмульсии, % не менее: 98,0 Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, % не менее: 1,0</p> <p>Продукция соответствует: ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.141 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 029/2012; СанПин № 52 от 21.06.2013</p>							<p>В охлаждаемых помещениях при циркуляции воздуха, не допускается хранение на прямом солнечном свете. Продукция хранится у предприятия-изготовителя при t от 0 °С до 10 °С. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике.</p>	

Майонез "Провансаль 67", 250 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140	20/03/24	19	2	72	18 000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
<p>Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат»</p> <p>Декларация о соответствии ЕАЭС ВУ/112 11.01.ТР024 006 05508 с 10.01.2020 г по 09.01.2025 г</p> <p>Результаты контроля физико-химических, органолептических, радиологических показателей: Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %: 3.21 Стойкость эмульсии, %: 100. Кислотность, %: 0.26 Массовая доля влаги, %: 26.2 Массовая доля жира, %: 67.088 Внешний вид: Однородный, сметанообразный продукт. Допускается присутствие единичных пузырьков воздуха. Консистенция: Сметанообразный продукт Цвет: От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе Вкус и запах: Вкус слегка острый, кислотный, с запахом и привкусом внесённых вкусовых и ароматических добавок в соответствии с рецептурой. Допускается наличие лёгкого горчичного привкуса и (или) привкуса и запаха используемого вида растительного масла Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117. Физико-химические показатели по ТНПА: Кислотность, % не более: не более 1 Массовая доля влаги, % не более: не более 30 Массовая доля жира, % не менее: не менее 67 Стойкость эмульсии, % не менее: не менее 98 Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, % не менее: не менее 1,0</p> <p>Продукция соответствует: ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 029/2012; СанПин № 52 от 21.06.2013</p>							<p>В охлаждаемых помещениях при циркуляции воздуха, не допускается хранение на прямом солнечном свете. Продукция хранится у предприятия-изготовителя при t от 0 °С до 10 °С. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике.</p>	

Майонез "Провансаль 67", 500 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140	20/03/24	19	2	36	18 000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
<p>Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат»</p> <p>Декларация о соответствии ЕАЭС ВУ/112 11.01.ТР024 006 05508 с 10.01.2020 г по 09.01.2025 г</p> <p>Результаты контроля физико-химических, органолептических, радиологических показателей: Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %: 3.21 Стойкость эмульсии, %: 100. Кислотность, %: 0.26 Массовая доля влаги, %: 26.2 Массовая доля жира, %: 67.088 Вкус и запах: Слегка острый, кислотный Внешний вид: Однородный Консистенция: Сметанообразный продукт Цвет: От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117. Физико-химические показатели по ТНПА: Кислотность, % не более: не более 1 Массовая доля влаги, % не более: не более 30 Массовая доля жира, % не менее: не менее 67 Стойкость эмульсии, % не менее: не менее 98</p>							<p>В охлаждаемых помещениях при циркуляции воздуха, не допускается хранение на прямом солнечном свете. Продукция хранится у предприятия-изготовителя при t от 0 °С до 10 °С. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике.</p>	

