



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

6 мая 2024 г.

**Удостоверение качества и безопасности к ТТН № 6878197**

Грузополучатель ОАО "Брестская областная база "Бакалея" г. Брест  
Станция назначения "Бакалея" Брест, ул.Я.Купалы, 100  
Автомобиль АН 5837-3 Водитель Лукьянов А.Н.

**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 годности в течение:	
							температура хранения, °С	срок годности
Майонез "Провансаль 50", 500 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.141	30/04/24	59	30	540	270.000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
<p>Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат» 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, %: 0.26            Массовая доля влаги, %: 43.55 Массовая доля жира, %: 50.18            Вкус и запах: Слегка острый, кисловатый, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Консистенция: Сметанообразный продукт            Цвет: От белого до желто-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            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", 500 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140	27/03/24	21	5	90	45.000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
<p>Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат» 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, %: 0.27            Массовая доля влаги, %: 26.25 Массовая доля жира, %: 67.087            Вкус и запах: Слегка острый, кисловатый 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 98            Стойкость эмульсии, % не менее: не менее 98            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</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 "Школьный", 400 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.142	25/04/24	12	30	660	264.000	от 0 °С до +10 °С	60 сут.
<p>Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат» Свидетельство о государственной регистрации № ВУ.30.31.01.005.Е.000004.01.18 от 20.01.2018 г</p> <p>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, %: 43.1 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 желтовато-кремового.            Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117.            Физико-химические показатели по ТНПА:            Продукция соответствует: ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.142            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>	

Мargarины, спреды

Наименование продукта, вид и тип тары и упаковки	Наименование ТНПА	Марка (для маргарина)	Дата изготовления	№ партии	Количество единиц транспортной тары (короб)	Количество упаковочных единиц (штук)	Масса нетто партии, кг	При температуре хранения годен в течение:	
								температура хранения, °С	срок годности
Маргарин твердый "Радуга", марка МТ, фас. фольга, 200г	СТБ 2016; РЦ ВУ 400078303 017	МТ	26/04/24	05	10.	460	92.000	от - 20°С до +10°С	6 мес.

Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат»

Декларация о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01.ТР024 006 05259 с 04.09.2019 по 03.09.2024

Условия хранения:  
Относительная влажность воздуха не более 80%.  
Продукция хранится у предприятия-изготовителя при температуре от 0 °С до 10 °С.  
После вскрытия продукт хранить в холодильнике.

Результаты контроля физико-химических, органолептических, радиологических показателей:

Перекисное число в жире, ммоль активн. О/кг: 3.38 Массовая доля жира общего, %: 75.5 Т плавл. град. С: 37.2 Массовая доля влаги и летуч.в-в, %: 23.3 Кислотность, град.Кеттсторфера: 0.78 Массовая доля соли, %: 0.35

Вкус и запах: Чистый, молочный, легкоплавкий; без постороннего привкуса и запаха Консистенция: При температуре (20+/-2) пластичная, плотная, однородная. Поверх-сть среза блестящая, сухая на вид.

Цвет: Светло-желтый, однородный по всей массе, допускается незначительная неоднородность окраски

Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117 Массовая доля трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта, не более 2,0%. Массовая доля насыщенных жирных кислот в жире, выделенном из продукта, не более 45,0%.

Физико-химические показатели по ТНПА:

Кислотность, °Кеттсторфера: не более 2,5 Массовая доля влаги и летуч.в-в, %: не более 24,0 Массовая доля жира общего, %: не менее 75.0 Массовая доля сахара, %: 0,3 Массовая доля соли, %: 0,3 - 0,7 Массовая доля сорбата калия, %: 0,1

Перекисное число в жире, ммоль активн. О/кг: не более 10,0 Т плавл. °С: 27-38

Продукция соответствует: СТБ 2016, РЦ ВУ 400078303.017

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

Выдал кладовщик \_\_\_\_\_

Ольга



**ПАСПОРТ КАЧЕСТВА**

К накладной № 0808122 от 7 Мая 2024 г.

**ПАРТИЯ №3 от 06.05.24**

Дата выдачи паспорта 7 Мая 2024 г.

**ОАО "Солигорская птицефабрика"**

Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н, аг.Краснодворцы

Яйца кур.пищ. ,обогаш селеном "Молодецкие" Д-1 цветные  
Количество яиц:3600шт.

**ТУ РБ 600187932.001-2003**

Количество мест в партии яиц: 10 ящ.

Дата сортировки: 6 Мая 2024 г.

Годеи до:5 Июня 2024 г.

Срок годности и условия хранения: диетические - 30 суток, не считая дня снесения при температуре не выше + 26 °С; столовые - 35 суток не считая дня снесения при температуре не выше +26 °С.  
Содержание селена в 100 г продукта не менее 12,5 мкг и не более 20,5 мкг.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов и микробиологические показатели не превышают допустимые действующие уровни, установленные СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 г., ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021г., ТР ТС 021/2011. Протоколы: №2023/2615-д от 23.11.2023 РУП "Слуцкий ЦСМС"; №60 от 10.04.2024 ГУ "Солигорская РВС"; №19 от 22.04.2024 ПЛ ОАО "Солигорская птицефабрика";  
Содержание радионуклидов соответствует действующим республиканским допустимым уровням.



Главный ветеринарный врач  
ЕАС

О.В. Гурченко

**ПАСПОРТ КАЧЕСТВА**

К накладной № 0808122 от 7 Мая 2024 г.

**ПАРТИЯ №225 от 06.05.24**

Дата выдачи паспорта 7 Мая 2024 г.

**ОАО "Солигорская птицефабрика"**

Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н, аг.Краснодворцы

Яйца переп. пищ. обог. селеном и вит. Е "Молодецкие" фас. (1x20) пл(320)///  
Количество яиц:48упак.

**ТУ ВУ 600187932.003-2005**

Количество мест в партии яиц: 3 ящ.

Дата сортировки: 6 Мая 2024 г.

Годеи до:5 Июля 2024 г.

Срок годности и условия хранения: 60 суток со дня сортировки при температуре не выше 26 °С и не ниже 0 °С.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов и микробиологические показатели не превышают допустимые действующие уровни, установленные СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 г., ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021г., ТР ТС 021/2011. Протоколы: №2023/2615-д от 23.11.2023 РУП "Слуцкий ЦСМС"; №60 от 10.04.2024 ГУ "Солигорская РВС"; №19 от 22.04.2024 ПЛ ОАО "Солигорская птицефабрика";  
Содержание радионуклидов соответствует действующим республиканским допустимым уровням.



Главный ветеринарный врач  
ЕАС

О.В. Гурченко



**ПАСПОРТ КАЧЕСТВА**

**К накладной № 0802941 от 23 Апреля 2024 г.**

**ПАРТИЯ №3 от 22.04.24**

Дата выдачи паспорта 23 Апреля 2024 г.

**ОАО "Солигорская птицефабрика"**

Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н, аг.Краснодворцы

Яйца кур.пищ. ,обогащ селеном "Молодецкие" Д-1 цветные

Количество яиц:5400шт.

**ТУ РБ 600187932.001-2003**

Количество мест в партии яиц: 15 ящ.

Дата сортировки: 22 Апреля 2024 г.

Годен до:22 Мая 2024 г.

Срок годности и условия хранения: диетические - 30 суток, не считая дня снесения при температуре не выше + 26 °С; столовые - 35 суток не считая дня снесения при температуре не выше +26 °С.

Содержание селена в 100 г продукта не менее 12,5 мкг и не более 20,5 мкг.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов и микробиологические показатели не превышают допустимые действующие уровни, установленные СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 г., ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021г., ТР ТС 021/2011. Протоколы: №2023/2615-д от 23.11.2023 РУП "Служба ЦСМС"; №60 от 10.04.2024 ГУ "Солигорская РВС"; №14 от 20.03.2024 ПЛ ОАО "Солигорская птицефабрика"; Содержание микробных тел и микробных тел в действующим республиканским уровнем.



Главный ветеринарный врач  **В.В. Гурченко**  
**ЕАС**



СВОДНОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ № 01/5281 от 15.05.2024г. смена 6



0 6 4 1 0 0 0 0 0 4 2 5 2 9 0 1

выдано на указанные ниже продукты, изготовленные на ОАО "Савушкин продукт" г. Брест, ул. Я.Купалы, 118, Республика Беларусь; адрес производства см. ниже  
отправляемые Государственное учреждение "Центр по обеспечению бюджетных организаций Каменецкого района" г. Кя для реализации по накладной № 6938526 от 15.05.2024г.

№ п/п	Наименование продукта, вид тары, номинальная масса (или объем) продукции	№ партии	Дата выработки/ Дата производства (изготовления / фасования)	Обозначение технических нормативных правовых актов	№ варки	Кол-во мест	Масса нетто, кг (Объем, л)	Физико-химические показатели														Годен до	Срок годности	Температура хранения, °С	Относительная влажность воздуха, %	Номер удостоверения качества	Адрес производства (изготовления / фасования)		
								Массовая доля жира, %	Массовая доля влаги, %	Массовая доля соли, %	Кислотность, °Т	Температура, °С	Эффективность пастеризации	Плотность при 20°С, кг/м3	Группа чистоты	Условная вязкость, с	Массовая доля белка, %	Массовая доля сахарозы, %	М.д. жира в сух. в-ве, %	М.д. сахара в персч. на инвер, %	М.д. обезж. сухих в-в м-ка, %								
1	Сыр/твБЛгол45%фас.н-бр.200г	787	11.03.2024 28.04.2024 29.04.2024	ТУ ВУ 200030514.272	23	12	24		42.00	1.41											45.5			26.08.2024	120сут	-4...+10	не более 10	2588-П ФС	БР/П
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 04091 с 05.05.2023 по 04.05.2026		58	348	2.80			16.80	5.1	по	1029.0	1		3.20							29.05.2024	15сут	+2...+6		3330-Р	Б/Б
				ТУ ВУ 200030514.085		3	18	2.80			16.80	5.4	по	1029.0	1		3.20							29.05.2024	15сут	+2...+6		3330-Р	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 04181 с 23.05.2023 по 22.05.2026		14	79.8	2.50			108.00	5.4	по			21	3.19							30.05.2024	15сут	+2...+6		3344-Р	Б/Б
				СТБ 970/ТИ ВУ 200030514.123		14	79.8	2.50			108.00	5.4	по			21	3.19							30.05.2024	15сут	+2...+6		3344-Р	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 04803 с 19.09.2023 по 18.09.2026		15	21.6	1.50			88.00	6.0	по				3.00							01.07.2024	50сут	+2...+6		2627-Д	Б/Б
				ТУ РБ 200030514.023/РЦ ВУ 200030514.845		15	21.6	1.50			88.00	6.0	по				3.00							01.07.2024	50сут	+2...+6		2627-Д	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 03903 с 03.04.2023 по 02.04.2026		11	70.4	2.00			75.00	5.6	по			2.34	7.4							07.06.2024	25сут	+2...+6		3320-Р	Б/Б
				ТУ РБ 190268633.005/РЦ ВУ 200030514.823		11	70.4	2.00			75.00	5.6	по			2.34	7.4							07.06.2024	25сут	+2...+6		3320-Р	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 05635 с 09.02.2024 по 08.02.2027		7	31.92	20.00			78.00	5.9	по				2.70							14.06.2024	30сут	+2...+6		3354-Р	Б/Б
				СТБ 1888/ТИ ВУ 200030514.152		7	31.92	20.00			78.00	5.9	по				2.70							14.06.2024	30сут	+2...+6		3354-Р	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 04228 с 02.06.2023 по 01.08.2026		21	58.8	5.00	74.44		172.00	5.0	ФО				15.50							07.06.2024	25сут	+2...+6		1885-Т	Б/Б
				СТБ 315/ТИ ВУ 200030514.186		21	58.8	5.00	74.44		172.00	5.0	ФО				15.50							07.06.2024	25сут	+2...+6		1885-Т	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 04233 с 05.06.2023 по 04.06.2026		26	24.96	3.50	72.14		106.00	5.5	по				7.10							19.06.2024	40сут	+2...+6		2580-Д	Б/Б
				ТУ РБ 200030514.047/РЦ ВУ 200030514.220		26	24.96	3.50	72.14		106.00	5.5	по				7.10							19.06.2024	40сут	+2...+6		2580-Д	Б/Б
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 04106 с 12.05.2023 по 11.05.2026		6	4.32	23.00	42.06		142.00	5.6												11.06.2024	30сут	+2...+6		2002	БР/БР
				ТУ ВУ 200030514.278/ РЦ ВУ 200030514.990		6	4.32	23.00	42.06		142.00	5.6												11.06.2024	30сут	+2...+6		2002	БР/БР
				Декларация ТС ВУ/112 11.01. ТР033 004.02 05797 с 18.03.2024 по 17.03.2027		6	4.32	23.00	42.06		142.00	5.6												11.06.2024	30сут	+2...+6		2002	БР/БР

Качество и безопасность продукции соответствует требованиям СанПиН; утв. Постановлением Минздрава РБ № 52 от 21.06.13г.; ТР ТС 021/2011, ТР 043/2011, ТР 049/2011, ТР 050/2011, ТР 051/2011, ТР 052/2011, ТР 053/2011, ТР 054/2011, ТР 055/2011, ТР 056/2011, ТР 057/2011, ТР 058/2011, ТР 059/2011, ТР 060/2011, ТР 061/2011, ТР 062/2011, ТР 063/2011, ТР 064/2011, ТР 065/2011, ТР 066/2011, ТР 067/2011, ТР 068/2011, ТР 069/2011, ТР 070/2011, ТР 071/2011, ТР 072/2011, ТР 073/2011, ТР 074/2011, ТР 075/2011, ТР 076/2011, ТР 077/2011, ТР 078/2011, ТР 079/2011, ТР 080/2011, ТР 081/2011, ТР 082/2011, ТР 083/2011, ТР 084/2011, ТР 085/2011, ТР 086/2011, ТР 087/2011, ТР 088/2011, ТР 089/2011, ТР 090/2011, ТР 091/2011, ТР 092/2011, ТР 093/2011, ТР 094/2011, ТР 095/2011, ТР 096/2011, ТР 097/2011, ТР 098/2011, ТР 099/2011, ТР 100/2011, ТР 101/2011, ТР 102/2011, ТР 103/2011, ТР 104/2011, ТР 105/2011, ТР 106/2011, ТР 107/2011, ТР 108/2011, ТР 109/2011, ТР 110/2011, ТР 111/2011, ТР 112/2011, ТР 113/2011, ТР 114/2011, ТР 115/2011, ТР 116/2011, ТР 117/2011, ТР 118/2011, ТР 119/2011, ТР 120/2011, ТР 121/2011, ТР 122/2011, ТР 123/2011, ТР 124/2011, ТР 125/2011, ТР 126/2011, ТР 127/2011, ТР 128/2011, ТР 129/2011, ТР 130/2011, ТР 131/2011, ТР 132/2011, ТР 133/2011, ТР 134/2011, ТР 135/2011, ТР 136/2011, ТР 137/2011, ТР 138/2011, ТР 139/2011, ТР 140/2011, ТР 141/2011, ТР 142/2011, ТР 143/2011, ТР 144/2011, ТР 145/2011, ТР 146/2011, ТР 147/2011, ТР 148/2011, ТР 149/2011, ТР 150/2011, ТР 151/2011, ТР 152/2011, ТР 153/2011, ТР 154/2011, ТР 155/2011, ТР 156/2011, ТР 157/2011, ТР 158/2011, ТР 159/2011, ТР 160/2011, ТР 161/2011, ТР 162/2011, ТР 163/2011, ТР 164/2011, ТР 165/2011, ТР 166/2011, ТР 167/2011, ТР 168/2011, ТР 169/2011, ТР 170/2011, ТР 171/2011, ТР 172/2011, ТР 173/2011, ТР 174/2011, ТР 175/2011, ТР 176/2011, ТР 177/2011, ТР 178/2011, ТР 179/2011, ТР 180/2011, ТР 181/2011, ТР 182/2011, ТР 183/2011, ТР 184/2011, ТР 185/2011, ТР 186/2011, ТР 187/2011, ТР 188/2011, ТР 189/2011, ТР 190/2011, ТР 191/2011, ТР 192/2011, ТР 193/2011, ТР 194/2011, ТР 195/2011, ТР 196/2011, ТР 197/2011, ТР 198/2011, ТР 199/2011, ТР 200/2011, ТР 201/2011, ТР 202/2011, ТР 203/2011, ТР 204/2011, ТР 205/2011, ТР 206/2011, ТР 207/2011, ТР 208/2011, ТР 209/2011, ТР 210/2011, ТР 211/2011, ТР 212/2011, ТР 213/2011, ТР 214/2011, ТР 215/2011, ТР 216/2011, ТР 217/2011, ТР 218/2011, ТР 219/2011, ТР 220/2011, ТР 221/2011, ТР 222/2011, ТР 223/2011, ТР 224/2011, ТР 225/2011, ТР 226/2011, ТР 227/2011, ТР 228/2011, ТР 229/2011, ТР 230/2011, ТР 231/2011, ТР 232/2011, ТР 233/2011, ТР 234/2011, ТР 235/2011, ТР 236/2011, ТР 237/2011, ТР 238/2011, ТР 239/2011, ТР 240/2011, ТР 241/2011, ТР 242/2011, ТР 243/2011, ТР 244/2011, ТР 245/2011, ТР 246/2011, ТР 247/2011, ТР 248/2011, ТР 249/2011, ТР 250/2011, ТР 251/2011, ТР 252/2011, ТР 253/2011, ТР 254/2011, ТР 255/2011, ТР 256/2011, ТР 257/2011, ТР 258/2011, ТР 259/2011, ТР 260/2011, ТР 261/2011, ТР 262/2011, ТР 263/2011, ТР 264/2011, ТР 265/2011, ТР 266/2011, ТР 267/2011, ТР 268/2011, ТР 269/2011, ТР 270/2011, ТР 271/2011, ТР 272/2011, ТР 273/2011, ТР 274/2011, ТР 275/2011, ТР 276/2011, ТР 277/2011, ТР 278/2011, ТР 279/2011, ТР 280/2011, ТР 281/2011, ТР 282/2011, ТР 283/2011, ТР 284/2011, ТР 285/2011, ТР 286/2011, ТР 287/2011, ТР 288/2011, ТР 289/2011, ТР 290/2011, ТР 291/2011, ТР 292/2011, ТР 293/2011, ТР 294/2011, ТР 295/2011, ТР 296/2011, ТР 297/2011, ТР 298/2011, ТР 299/2011, ТР 300/2011, ТР 301/2011, ТР 302/2011, ТР 303/2011, ТР 304/2011, ТР 305/2011, ТР 306/2011, ТР 307/2011, ТР 308/2011, ТР 309/2011, ТР 310/2011, ТР 311/2011, ТР 312/2011, ТР 313/2011, ТР 314/2011, ТР 315/2011, ТР 316/2011, ТР 317/2011, ТР 318/2011, ТР 319/2011, ТР 320/2011, ТР 321/2011, ТР 322/2011, ТР 323/2011, ТР 324/2011, ТР 325/2011, ТР 326/2011, ТР 327/2011, ТР 328/2011, ТР 329/2011, ТР 330/2011, ТР 331/2011, ТР 332/2011, ТР 333/2011, ТР 334/2011, ТР 335/2011, ТР 336/2011, ТР 337/2011, ТР 338/2011, ТР 339/2011, ТР 340/2011, ТР 341/2011, ТР 342/2011, ТР 343/2011, ТР 344/2011, ТР 345/2011, ТР 346/2011, ТР 347/2011, ТР 348/2011, ТР 349/2011, ТР 350/2011, ТР 351/2011, ТР 352/2011, ТР 353/2011, ТР 354/2011, ТР 355/2011, ТР 356/2011, ТР 357/2011, ТР 358/2011, ТР 359/2011, ТР 360/2011, ТР 361/2011, ТР 362/2011, ТР 363/2011, ТР 364/2011, ТР 365/2011, ТР 366/2011, ТР 367/2011, ТР 368/2011, ТР 369/2011, ТР 370/2011, ТР 371/2011, ТР 372/2011, ТР 373/2011, ТР 374/2011, ТР 375/2011, ТР 376/2011, ТР 377/2011, ТР 378/2011, ТР 379/2011, ТР 380/2011, ТР 381/2011, ТР 382/2011, ТР 383/2011, ТР 384/2011, ТР 385/2011, ТР 386/2011, ТР 387/2011, ТР 388/2011, ТР 389/2011, ТР 390/2011, ТР 391/2011, ТР 392/2011, ТР 393/2011, ТР 394/2011, ТР 395/2011, ТР 396/2011, ТР 397/2011, ТР 398/2011, ТР 399/2011, ТР 400/2011, ТР 401/2011, ТР 402/2011, ТР 403/2011, ТР 404/2011, ТР 405/2011, ТР 406/2011, ТР 407/2011, ТР 408/2011, ТР 409/2011, ТР 410/2011, ТР 411/2011, ТР 412/2011, ТР 413/2011, ТР 414/2011, ТР 415/2011, ТР 416/2011, ТР 417/2011, ТР 418/2011, ТР 419/2011, ТР 420/2011, ТР 421/2011, ТР 422/2011, ТР 423/2011, ТР 424/2011, ТР 425/2011, ТР 426/2011, ТР 427/2011, ТР 428/2011, ТР 429/2011, ТР 430/2011, ТР 431/2011, ТР 432/2011, ТР 433/2011, ТР 434/2011, ТР 435/2011, ТР 436/2011, ТР 437/2011, ТР 438/2011, ТР 439/2011, ТР 440/2011, ТР 441/2011, ТР 442/2011, ТР 443/2011, ТР 444/2011, ТР 445/2011, ТР 446/2011, ТР 447/2011, ТР 448/2011, ТР 449/2011, ТР 450/2011, ТР 451/2011, ТР 452/2011, ТР 453/2011, ТР 454/2011, ТР 455/2011, ТР 456/2011, ТР 457/2011, ТР 458/2011, ТР 459/2011, ТР 460/2011, ТР 461/2011, ТР 462/2011, ТР 463/2011, ТР 464/2011, ТР 465/2011, ТР 466/2011, ТР 467/2011, ТР 468/2011, ТР 469/2011, ТР 470/2011, ТР 471/2011, ТР 472/2011, ТР 473/2011, ТР 474/2011, ТР 475/2011, ТР 476/2011, ТР 477/2011, ТР 478/2011, ТР 479/2011, ТР 480/2011, ТР 481/2011, ТР 482/2011, ТР 483/2011, ТР 484/2011, ТР 485/2011, ТР 486/2011, ТР 487/2011, ТР 488/2011, ТР 489/2011, ТР 490/2011, ТР 491/2011, ТР 492/2011, ТР 493/2011, ТР 494/2011, ТР 495/2011, ТР 496/2011, ТР 497/2011, ТР 498/2011, ТР 499/2011, ТР 500/2011, ТР 501/2011, ТР 502/2011, ТР 503/2011, ТР 504/2011, ТР 505/2011, ТР 506/2011, ТР 507/2011, ТР 508/2011, ТР 509/2011, ТР 510/2011, ТР 511/2011, ТР 512/2011, ТР 513/2011, ТР 514/2011, ТР 515/2011, ТР 516/2011, ТР 517/2011, ТР 518/2011, ТР 519/2011, ТР 520/2011, ТР 521/2011, ТР 522/2011, ТР 523/2011, ТР 524/2011, ТР 525/2011, ТР 526/2011, ТР 527/2011, ТР 528/2011, ТР 529/2011, ТР 530/2011, ТР 531/2011, ТР 532/2011, ТР 533/2011, ТР 534/2011, ТР 535/2011, ТР 536/2011, ТР 537/2011, ТР 538/2011, ТР 539/2011, ТР 540/2011, ТР 541/2011, ТР 542/2011, ТР 543/2011, ТР 544/2011, ТР 545/2011, ТР 546/2011, ТР 547/2011, ТР 548/2011, ТР 549/2011, ТР 550/2011, ТР 551/2011, ТР 552/2011, ТР 553/2011, ТР 554/2011, ТР 555/2011, ТР 556/2011, ТР 557/2011, ТР 558/2011, ТР 559/2011, ТР 560/2011, ТР 561/2011, ТР 562/2011, ТР 563/2011, ТР 564/2011, ТР 565/2011, ТР 566/2011, ТР 567/2011, ТР 568/2011, ТР 569/2011, ТР 570/2011, ТР 571/2011, ТР 572/2011, ТР 573/2011, ТР 574/2011, ТР 575/2011, ТР 576/2011, ТР 577/2011, ТР 578/2011, ТР 579/2011, ТР 580/2011, ТР 581/2011, ТР 582/2011, ТР 583/2011, ТР 584/2011, ТР 585/2011, ТР 5



Брестская

(область)

Барановичский

(район (город))

Открытое акционерное общество

(наименование юридического лица, фамилия,

"Птицефабрика "Дружба"

собственное имя, отчество (если таковое имеется)

индивидуального предпринимателя)



## ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО №022-3209729

Я, нижеподписавшийся специалист в области ветеринарии, выдал настоящее ветеринарное свидетельство

Открытое акционерное общество "Птицефабрика "Дружба"

(кому - юридическому лицу и (или) индивидуальному предпринимателю, производственный объект которого включен в реестр производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке)

непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения)

в том, что замороженная продукция: тушка цыпленка-бройлера потрошенная (халяль) 1

(наименование пищевых продуктов)

сорта, мясо птицы. части тушки цыпленка-бройлера

или продовольственного сырья животного происхождения)

в количестве 01 мест/ 1109,367 кг., пакет индивидуальный, подложка; ОАО "Птицефабрика

(мест, штук, вес, упаковка, маркировка)

выработано Открытое акционерное общество "Птицефабрика "Дружба" 225316, Республика

(наименование юридического лица и (или) индивидуального предпринимателя, адрес места нахождения, место жительства)

Беларусь, Брестская обл., Барановичский р-н, Жемчужненский с/с 90, адм здание 1,5 км западнее

8, 11, 23.04.2024; 3.05.2024

(дата выработки)

подвергнуты ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме (ненужное зачеркнуть),

признаны годными для реализации без ограничений

(реализации без ограничений, с ограничением —

указать причины или переработки согласно правилам

ветеринарно-санитарной экспертизы)

и направляются Автотранспорт УАЗ АР 0676-1; ; -18°C Брестская обл., Барановичский р-н., Жемчужненский с-с., 90. адм.зд. 1,5 км. западнее аг. Жемчужный. - 225051, г.Каменец, ул. БУ"Центр по обесп.д-ти бюджетных организац Каменецкого р-на"; 225051, г.Каменец, ул.Брестская,28

ТТН ЮБ 4876604 от 10.05.2024

(наименование, номер и дата выдачи товаротранспортного документа)

Продукция получена от животных, которые вышли из местности, благополучной по заразным болезням животных.

Продукция подвергнута дополнительным лабораторным исследованиям (испытаниям) Лаборатория ОАО

"Птицефабрика "Дружба". Протоколы №№: 222 от 11.04.2024 (патогенные в том числе

(наименование лаборатории,

сальмонеллы не обнаружены), 279 от 06.05.2024 (патогенные в том числе сальмонеллы не

номер экспертизы)

обнаружены.); Ветеринарная лаборатория ОАО "Птицефабрика "Дружба". Экспертизы

и результаты лабораторных исследований (испытаний)

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ Ветеринарное клеймо 01-01-35-01. Удостоверение качества № 10886/4 от

10.05.2024. Предприятие благополучно по острым и инфекционным заболеваниям птицы

в течении 5 лет. Халяль.

Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передается грузополучателю.

Ветеринарный врач цеха убоя и  
специалист в области ветеринарии  
переработки птицы

Гросс Елена Александровна

10 05 24

(полное наименование должности, подпись)

(инициалы, фамилия)

М.П.\*

ОТМЕТКИ О ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОМ ОСМОТРЕ  
ПРИ ПОГРУЗКЕ, В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ И НА МЕСТЕ НАЗНАЧЕНИЯ

Дата и наименование пункта, где проводился ветеринарный осмотр (П – при погрузке; ПС – в пути следования; В – при выгрузке)	Осмотрено продуктов		Количество продуктов, изъятых из-за недоброкачества и порчи		Количество продуктов, допущенных к дальнейшему следованию		Подпись специалиста в области ветеринарии, проводившего осмотр, и печать юридического лица, фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) индивидуального предпринимателя
	мест (штук)	вес	мест (штук)	вес	мест (штук)	вес	
10.05.2024 ВУ-01-01-02 убойный цех (П)	101	1109,367 0	0	0	101	1109,367	



пятия организацией решения об использовании печати.

<https://trace.by/search-Rb2a/7f50e0b5-cf11-4ade-a816-dd7077145a4a>

03712908



# УДОСТОВЕРЕНИЕ

качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов № **10886/4** от 10.05.2024 09:08  
выдано на указанные ниже продукты изготовленные ОАО "Птицефабрика "Дружба" Брестская обл., Барановичский р-н., Жемчужненский с-с., 90. адм.зд. 1,5 км. западнее аг.  
Жемчужный.

отправляемые ГУ"Центр по обесп.д-ти бюджетных организа.Каменецкого р-на" 225051, г.Каменец, ул.Брестская,28

для реализации по накладной № ЮБ 4876604 от 10.05.2024 09:08

№ п/п	Наименование продукции, сорт, категория	№ партии	Обозначение ТНПА	Термическое состояние	Масса нетто, кг. / количество шт.	Дата изготовления	Вид тары, упаковки	Условия хранения и сроки годности
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Грудка цыпленка-бройлера (Халяль)	0503/1/51	СТБ 1945	замороженное	339,94 кг.	03.05.2024	подложка	в течение 8 месяцев с даты изготовления при температуре воздуха не выше минус 18°С.
2	Тушка цыпленка-бройлера потрошенная (Халяль) 1 сорта	0408/1/12	СТБ 1945	замороженное	13,52 кг.	08.04.2024	пакет индивидуальный	в течение 12 месяцев с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18°С.
3	Тушка цыпленка-бройлера потрошенная (Халяль) 1 сорта	0411/1/42	СТБ 1945	замороженное	267,14 кг.	11.04.2024	пакет индивидуальный	в течение 12 месяцев с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18°С.
4	Филе цыплят-бройлеров (Халяль)	0423/3/21	ТУ ВУ 100098867.415	замороженное	488,767 кг.	23.04.2024	подложка	в течение 8 месяцев с даты изготовления при температуре воздуха не выше минус 18°С.

Радиационный контроль произведен. Содержание радионуклидов соответствует допустимым уровням.  
Качество и безопасность продукции соответствует допустимым уровням СанН ПиН №52 от 21.06.2013г., ГН 10-117-99 и ТНПА гр.4,  
а также Требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299,ТР ТС 021/2011

Особые отметки: Скоропортящийся груз.



М. П.



Ответственное лицо: **Инженер-технолог Маркушевская Т.М.**

10.05.2024 09:08

(дата, время отгрузки)



ПАСПОРТ КАЧЕСТВА

К накладной № 0808122 от 7 Мая 2024 г.

ПАРТИЯ №3 от 06.05.24

Дата выдачи паспорта 7 Мая 2024 г.

ОАО "Солигорская птицефабрика"

Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н, аг.Краснодворцы

Яйца кур.пищ. ,обогащ селеном "Молодецкие" Д-1 цветные

Количество яиц:3600шт.

ТУ РБ 600187932.001-2003

Количество мест в партии яиц: 10 ящ.

Дата сортировки: 6 Мая 2024 г.

Годеи до:5 Июня 2024 г.

Срок годности и условия хранения: диетические - 30 суток, не считая дня снесения при температуре не выше + 26 °С; столовые - 35 суток не считая дня снесения при температуре не выше +26 °С.

Содержание селена в 100 г продукта не менее 12,5 мкг и не более 20,5 мкг.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов и микробиологические показатели не превышают допустимые действующие уровни, установленные СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 г.,ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021г., ТР ТС 021/2011. Протоколы: №2023/2615-д от 23.11.2023 РУП "Слуцкий ЦСМС"; №60 от 10.04.2024 ГУ "Солигорская РВС"; №19 от 22.04.2024 ПЛ ОАО "Солигорская птицефабрика";. Содержание радионуклидов соответствует действующим республиканским допустимым уровням.



Главный ветеринарный врач *[Signature]* О.В. Гурченко  
ЕАС

ПАСПОРТ КАЧЕСТВА

К накладной № 0808122 от 7 Мая 2024 г.

ПАРТИЯ №225 от 06.05.24

Дата выдачи паспорта 7 Мая 2024 г.

ОАО "Солигорская птицефабрика"

Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н, аг.Краснодворцы

Яйца переп. пищ. обог. селеном и вит. Е "Молодецкие" фас. (1x20) пл(320)///

Количество яиц:48упак.

ТУ ВУ 600187932.003-2005

Количество мест в партии яиц: 3 ящ.

Дата сортировки: 6 Мая 2024 г.

Годеи до:5 Июля 2024 г.

Срок годности и условия хранения: 60 суток со дня сортировки при температуре не выше 26 °С и не ниже 0 °С.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов и микробиологические показатели не превышают допустимые действующие уровни, установленные СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 г.,ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021г., ТР ТС 021/2011. Протоколы: №2023/2615-д от 23.11.2023 РУП "Слуцкий ЦСМС"; №60 от 10.04.2024 ГУ "Солигорская РВС"; №19 от 22.04.2024 ПЛ ОАО "Солигорская птицефабрика";. Содержание радионуклидов соответствует действующим республиканским допустимым уровням.



Главный ветеринарный врач *[Signature]* О.В. Гурченко  
ЕАС



**ПАСПОРТ КАЧЕСТВА**

К накладной № 0802941 от 23 Апреля 2024 г.

**ПАРТИЯ №3 от 22.04.24**

Дата выдачи паспорта 23 Апреля 2024 г.

**ОАО "Солигорская птицефабрика"**

Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н, аг. Краснодворцы

Яйца кур.пещ., обогащ селеном "Молодецкие" Д-1 цветные  
Количество яиц: 5400шт.

**ТУ РБ 600187932.001-2003**

Количество мест в партии яиц: 15 ящ.

Дата сортировки: 22 Апреля 2024 г.

Годен до: 22 Мая 2024 г.

Срок годности и условия хранения: диетические - 30 суток, не считая дня снесения при температуре не выше + 26 °С, столовые - 35 суток не считая дня снесения при температуре не выше +26 °С.

Содержание селена в 100 г продукта не менее 12,5 мкг и не более 20,5 мкг.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов и микробиологические показатели не превышают допустимые действующие уровни, установленные СНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 г., ГН, утв. постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021г., ТР ТС 021/2011. Протоколы: №2023/2615-д от 23.11.2023 РУП "Слуцкий ЦСМС"; №60 от 10.04.2024 ГУ "Солигорская РВС"; №14 от 20.03.2024 ПЛ ОАО "Солигорская птицефабрика";

Содержание тяжелых металлов, радионуклидов соответствует действующим республиканским нормативным уровням.



Главный

ветеринарный врач

ЕАС

Е.В. Гурченко









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» 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, кисловатый, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Консистенция: Сметанообразный продукт            Цвет: От белого до желто-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            Продукция соответствует: ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.141            ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; 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» 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, кисловатый, 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            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» 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, кисловатый 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>	

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 400078303.142	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 400078303.142

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

6 мая 2024 г.

**Удостоверение качества и безопасности к ТТН № 6878197**

Грузополучатель ОАО "Брестская областная база "Бакалея" г. Брест  
 Станция назначения "Бакалея" Брест, ул.Я.Купалы, 100  
 Автомобиль АН 5837-3 Водитель Лукьянов А.Н.

**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 годеи в течение:	
							температура хранения, °С	срок годности
Майонез "Провансаль 50", 500 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.141	30/04/24	59	30.	540	270.000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат» Декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01.ТР024 006 05508 с 10.01.2020 г по 09.01.2025 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, %: 1.11 Стойкость эмульсии, %: 100. Кислотность, %: 0.26 Массовая доля влаги, %: 43.55 Массовая доля жира, %: 50.18 Вкус и запах: Слегка острый, кисловатый, 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								
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								

Майонез "Провансаль 67", 500 г, п/пак	ГОСТ 31761; РЦ ВУ 400078303.140	27/03/24	21	5.	90	45.000	от 0 °С до +10 °С	120 сут.
Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат» Декларация о соответствии ЕАЭС ВУ/112 11.01.ТР024 006 05508 с 10.01.2020 г по 09.01.2025 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, %: 3.21 Стойкость эмульсии, %: 100. Кислотность, %: 0.27 Массовая доля влаги, %: 26.25 Массовая доля жира, %: 67.087 Вкус и запах: Слегка острый, кисловатый 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 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 400078303.142	25/04/24	12	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, %: 43.1 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 400078303.142 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 029/2012; СанПиН № 52 от 21.06.2013								



Маргарины, спреды

Наименование продукта, вид и тип тары и упаковки	Наименование ТНПА	Марка (для маргарина)	Дата изготовления	№ партии	Количество единиц транспортной тары (короб)	Количество упаковочных единиц (штук)	Масса нетто партии, кг	При температуре хранения годен в течение:	
								температура хранения, °С	срок годности
Маргарин твёрдый "Радуга", марка МТ. фас. фольга, 200г	СТБ 2016; РЦ ВУ 400078303.017	МТ	26/04/24	05	10	460	92.000	от - 20°С до +10°С	6 мес.

Держатель ОАО «Гомельский жировой комбинат» Декларация о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01.ТР024 006 05259 с 04.09.2019 по 03.09.2024

Условия хранения:  
Относительная влажность воздуха не более 80%.  
Продукция хранится у предприятия-изготовителя при температуре от 0 °С до 10 °С.  
После вскрытия продукт хранить в холодильнике.

Результаты контроля физико-химических, органолептических, радиологических показателей:  
 Перекисное число в жире, ммоль активн. О/кг: 3.38 Массовая доля жира общего, %: 75.5 Т плавл. град. С: 37.2 Массовая доля влаги и летуч.в-в, %: 23.3 Кислотность, град.Кеттсторфера: 0.78 Массовая доля соли, %: 0.35  
 Вкус и запах: Чистый, молочный, легкоплавкий; без постороннего привкуса и запаха Консистенция: При температуре (20+/-2) пластичная, плотная, однородная. Поверх-сть среза блестящая, сухая на вид.  
 Цвет: Светло-желтый, однородный по всей массе, допускается незначительная неоднородность окраски  
 Содержание цезия 137 соответствует ГН 10 -117 Массовая доля трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта, не более 2,0%. Массовая доля насыщенных жирных кислот в жире, выделенном из продукта, не более 45,0%.  
 Физико-химические показатели по ТНПА:  
 Кислотность, °Кеттсторфера: не более 2,5 Массовая доля влаги и летуч.в-в, %: не более 24,0 Массовая доля жира общего, %: не менее 75,0 Массовая доля сахара, %: 0,3 Массовая доля соли, %: 0,3 - 0,7 Массовая доля сорбата калия, %: 0,1  
 Перекисное число в жире, ммоль активн. О/кг: не более 10,0 Т плавл. °С: 27-38

Продукция соответствует: СТБ 2016, РЦ ВУ 400078303.017  
 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 029/2012; СанПин № 52 от 21.06.2013

Выдал кладовщик \_\_\_\_\_

