



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью "Иней" (ООО "Иней").
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности:
192249, РОССИЯ, город Санкт-Петербург, улица Софийская, дом 54, литера А, помещение 4Н.
ОГРН: 1037804017360.
Номер телефона: +78123322777. Адрес электронной почты: office@ineyspb.ru.

В лице: директора по качеству Алфимовой Татьяны Юрьевны по доверенности №7 от 26.01.2024

заявляет, что Мясные изделия колбасные сырокопченые, наименования по приложению (см. Приложение № 1 на одном листе).

Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью "Иней" (ООО "Иней").
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 192249, РОССИЯ, город Санкт-Петербург, улица Софийская, дом 54, литера А, помещение 4Н.
Код ТН ВЭД ЕАЭС: 1601009901.
Серийный выпуск.

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 "Мясные изделия колбасные сырокопченые"

Соответствует требованиям

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012);
Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

Декларация о соответствии принята на основании :

1. Протоколы лабораторных испытаний №№ 1011943, 1011944, 1011945, 1011946, 1011947, 1011948, 1011949, 1011950, 1011951, 1011952 от 04.12.2023 . Испытательный лабораторный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге, Ленинградской и Новгородской областях, Республике Карелия" (ФБУ "Тест-С.-Петербург"). Уникальный номер записи об аккредитации в реестре РОСС RU.0001.21ПН87.
2. Протокол лабораторных испытаний № 2920МВ-24 от 10.04.2024 Испытательная центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ИЦНМЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ»). Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21МК09.
3. Ветеринарное регистрационное удостоверение 78-13588 от 04.12.2024 г. Управление ветеринарии Санкт-Петербурга. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение "Санкт-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных".
Схема декларирования: Зд.

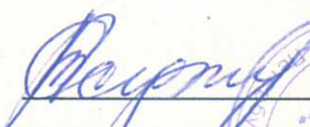
Дополнительная информация Коды ОКПД 2: 10.13.14.413

Условия хранения и сроки годности по приложению (см. Приложение № 2 на 2 листах).

Мясные изделия колбасные сырокопченые предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

ООО "Иней" гарантирует безопасность продукции при ее использовании в соответствии с целевым назначением и принимает меры по обеспечению соответствия этой продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 28.01.2028 г включительно


М.П. Алфимова Татьяна Юрьевна
По доверенности №8 от 27.01.2025

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.52614/25

Дата регистрации декларации о соответствии 29.01.2025 г



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.52614/25



код ОК ОКПД 2	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД ЕАЭС		
1601009901	Мясные изделия колбасные сырокопченые: Колбаса полусухая «Бергамо»; Колбаса полусухая «Бордо со вкусом красного вина»; Колбаса полусухая «Бордо»; Колбаса полусухая «Бурже со вкусом черной смородины»; Колбаса полусухая «Венето»; Колбаса полусухая «Верона»; Колбаса полусухая «Говяжья»; Колбаса полусухая «Джелапено»; Колбаса полусухая «Домашняя из свинины»; Колбаса полусухая «Домашняя Мясная история»; Колбаса полусухая «Зернистая Салями»; Колбаса полусухая «Зернистая»; Колбаса полусухая «Испанская»; Колбаса полусухая «Итальянская»; Колбаса полусухая «Лионская»; Колбаса полусухая «Милано»; Колбаса полусухая «Миланская»; Колбаса полусухая «Мясная история»; Колбаса полусухая «Палермо»; Колбаса полусухая «Пармская салями»; Колбаса полусухая «Пепперони»; Колбаса полусухая «Рио с халапеньо»; Колбаса полусухая «Рио со вкусом халапеньо»; Колбаса полусухая «Романьоло»; Колбаса полусухая «Сальчичон»; Колбаса полусухая «Салями Зернистая»; Колбаса полусухая «Салями Фиеста»; Колбаса полусухая «Салями Фильято»; Колбаса полусухая «Салями Финская»; Колбаса полусухая «Салями»; Колбаса полусухая «Свиная»; Колбаса полусухая «Северная Салями»; Колбаса полусухая «Севилья»; Колбаса полусухая «Тоскана»; Колбаса полусухая «Флорентийская»; Колбаса полусухая «Фуэт»; Колбаса полусухая «Чоризо»; Мясное изделие колбасное сырокопченное. Колбаски полусухие «Колбайсы»; Колбаски полусухие "Мясные палочки Испанские"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Итальянские"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Пепперони"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Тоскана"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Тоскана"; Колбаски полусухие "Палочки Мясные "; Колбаски полусухие "Палочки Салями"; Колбаски полусухие "Пепперони ". Мясные изделия колбасные сырокопченные: Ассорти из сырокопченных продуктов; Набор колбас полусухих «Ассорти»; Набор колбас полусухих в нарезке «Ассорти»; Набор колбас полусухих в нарезке «Колбасный микс».	ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 "Мясные изделия колбасные сырокопченые"



М.П.

Заявитель

подписьАлфимова Татьяна
ЮрьевнаПо доверенности №8 от
27.01.2025

инициалы, фамилия



К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.52614/25

Сведения о декларации о соответствии
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 90 суток в пределах срока годности.
Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 7 суток в пределах срока годности.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 60 суток в пределах срока годности.
Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 5 суток в пределах срока годности.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 30 суток в пределах срока годности.
Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 3 суток в пределах срока годности.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 30 суток в пределах срока годности.
Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 3 суток в пределах срока годности.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки



М.П.

Заявитель

подписьАлфимова Татьяна
Юрьевна по доверенности
№8 от 27.01.2025

(Ф.И.О. заявителя)

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ**ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 лист 2****К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.52614/25**

Сведения о декларации о соответствии	
при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.	
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.	
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.	
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.	
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.	
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых замороженных в зависимости от способа и вида упаковки при температуре хранения не выше минус 8°С: без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках – не более 270 суток; с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 270 суток; порционная нарезка - не более 180 суток; сервировочная нарезка - не более 180 суток.	
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых замороженных в зависимости от способа и вида упаковки при температуре хранения не выше минус 18°С: без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках – не более 270 суток; с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 270 суток; порционная нарезка - не более 180 суток; сервировочная нарезка - не более 180 суток.	

М.П.

Заявитель


подписьАлфимова Татьяна
Юрьевна по доверенности
№8 от 27.01.2025

(Ф.И.О. заявителя)