



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТОРГОВЫЙ ДОМ "БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ", ОГРН: 1129847028850,

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 195009, РОССИЯ, ГОРОД САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛИЦА МИНЕРАЛЬНАЯ, ДОМ 29, КОРПУС 2, ЛИТЕР А;

Номер телефона: +7 8123350402, Адрес электронной почты: info@baltbereg.com

**В лице** ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА ШЕВЕЛЕВОЙ АННЫ ВИКТОРОВНЫ

**заявляет, что** Рыбные кулинарные изделия согласно приложению № 1 на одном листе

**Изготовитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТОРГОВЫЙ ДОМ "БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ", Место нахождения: 195009, РОССИЯ, ГОРОД САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛИЦА МИНЕРАЛЬНАЯ, ДОМ 29, КОРПУС 2, ЛИТЕР А;

Адреса мест осуществления деятельности: 195009, РОССИЯ, город Санкт-Петербург, улица Минеральная, дом 29, корпус 2; 188530, РОССИЯ, Ленинградская область, Ломоносовский район, деревня Пеники, улица Центральная, дом 2Г;

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: СТО 15167786-003-2017 «Рыбные кулинарные изделия из морской капусты. Технические условия»

Код ТН ВЭД ЕАЭС: 2001909709, 2106909200; Серийный выпуск

**Соответствует требованиям** ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок», ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

**Декларация о соответствии принята на основании** протоколов лабораторных испытаний № испытаний № 15305п от 09.09.2022, №№ 15306п, 15307п от 14.09.2022, № 15311п от 20.09.2022 от испытательной лаборатории "ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЙ ГОРОДСКОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ ЛАБОРАТОРИИ - ЭКСПЕРТНО-ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА", аттестат аккредитации № RA.RU.21ВЛ05 от 19.08.2015. Схема декларирования: 3д

**Дополнительная информация** Продукция расфасована в полимерную упаковку, стеклянную упаковку с металлическими крышками, в упаковку из комбинированных материалов. Срок годности продукции: при температуре хранения от минус 2 °С до +4 °С – 4 месяца; при температуре хранения от 0 °С до +6 °С – 3 месяца. Условия хранения и сроки годности устанавливаются для каждого продукта индивидуально в зависимости от вида продукции и способа ее изготовления и указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и на упаковке каждой единицы продукции.

Код ОКПД2 10.20.25.190

На предприятии внедрены:

Программа производственного контроля Код: 1-6.9.0-М-П-01 за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на рыбоперерабатывающем предприятии ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», расположенному по адресу Санкт-Петербург, ул. Минеральная д. 29, к. 2;

Программа производственного контроля Код: 1-6.9.0-П-П-01 за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на рыбоперерабатывающем предприятии ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», расположенному по адресу Ломоносовский район д. Пеники.

Сертификаты системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям Системы сертификации пищевой продукции безопасности FSSC 22000 (версия 5.1) №№ RU.0131.00014, RU.0131.00015 выданы 07.06.2012 г Органом по сертификации систем менеджмента ООО «Тест-С.-Петербург» (Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.13СК03).

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 16.10.2025 включительно**

(подпись)

М.П.

ШЕВЕЛЕВА АННА ВИКТОРОВНА

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.PA07.B.45374/22

Дата регистрации декларации о соответствии:

17.10.2022



**ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1**  
**К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA07.B.45374/22**

код ОК ОКПД 2	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД		
10.20.25.190 2001909709 2106909200	<p>Рыбные кулинарные изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Морские водоросли (Ламинария японская) маринованные в уксусно-масляной заливке: с пряностями, «Салат из морской капусты «Натуральный», «Салат «Натуральный», «Салат из морской капусты «Витаминный», «Салат «Витаминный», «Салат из морской капусты «По-корейски», «Салат «По-корейски», «Салат из морской капусты «Находка», «Салат «Находка», «Салат из морской капусты с грибами», «Салат с грибами», «Салат из морской капусты «Дальневосточный», «Салат «Дальневосточный», «Салат из морской капусты «Сахалинский», «Салат «Сахалинский».</li><li>- Морские водоросли маринованные (в уксусно-масляной заливке, в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел): «Салат из морской капусты с кальмаром», «Салат с кальмаром», «Салат из морской капусты с кусочками кальмара», «Салат с кусочками кальмара».</li><li>- Морские водоросли маринованные ароматизированные (в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел) с кусочками (соленого лосося, соленой горбуши, соленых лососей тихоокеанских): «Салат из морской капусты с кусочками лосося», «Салат из морской капусты «Лососевый», «Салат «Лососевый», «Салат из морской капусты с лососем», «Салат с лососем».</li><li>- Морские водоросли (Ламинария японская) маринованные ароматизированные (в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел сырным): «Салат из морской капусты с сыром», «Салат с сыром», «Салат из морской капусты в соусе с сыром», «Салат в соусе с сыром», «Салат из морской капусты в сырном соусе», «Салат в сырном соусе».</li><li>- Морские водоросли маринованные ароматизированные (в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел): «Салат из морской капусты «Крабовый», «Салат «Крабовый», «Салат из морской капусты с крабовыми палочками (имитация)», «Салат с крабовыми палочками (имитация)», «Салат из морской капусты с крабовым мясом (имитация)», «Салат с крабовым мясом (имитация)»;</li><li>- Морские водоросли маринованные (в уксусно-масляной заливке, в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел) с чесноком, «Салат с чесноком», «Салат из морской капусты с чесноком», «Морская капуста с чесноком»;</li><li>- Морские водоросли (Ламинария японская) маринованные (в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел): «Салат из морской капусты «Мимоза», «Салат «Мимоза»;</li><li>- Морские водоросли (Ламинария японская) маринованные (в майонезе, в соусе майонезном, в соусе, в соусе на основе растительных масел) с овощами</li></ul>	СТО 15167786-003-2017 «Рыбные кулинарные изделия из морской капусты. Технические условия»

И.П.

ШЕВЕЛЕВА АННА ВИКТОРОВНА  
(Ф.И.О. заявителя)