



**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КОНАКОВСКИЕ КОЛБАСЫ"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 171284, Россия, область Тверская, Конаковский Район, село Селихово, улица Новая, 18а
Основной государственный регистрационный номер 1056910006680.

Телефон: +74824261268 Адрес электронной почты: konkolbasy@mail.ru

в лице Генерального директора Григорьева Дмитрия Борисовича

заявляет, что Изделия кулинарные, продукты мясные деликатесные,, согласно приложению № 1 на 1 листе.

Изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КОНАКОВСКИЕ КОЛБАСЫ"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 171284, Россия, область Тверская, Конаковский Район, село Селихово, улица Новая, 18а Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.14-095-37676459-2016 Продукты мясные деликатесные, Технические условия.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 1602411000, 1602421000

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 406 от 08.02.2022 года, выданного Тверским независимым испытательным центром ООО "ТВЕРЬТЕСТ" (регистрационный номер аттестата аккредитации RA.RU.21ПУ24)

Схема декларирования соответствия: 3д

Дополнительная информация

Рекомендуемые сроки годности продукции упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С:

- вареные в полиамидной оболочке — не более 60 суток;
- вареной, копчено-вареной целиком (без консервантов) — не более 90 суток;
- вареной, копчено-вареной целиком (с консервантами) — не более 110 суток;
- вареной (порционная нарезка) (без консервантов) — не более 20 суток;
- вареной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) — не более 30 суток;
- вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) — не более 5 суток;
- вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) — не более 18 суток;
- копчено-вареной (порционная нарезка) — не более 45 суток;
- копчено-вареной (с использованием консервантов) — не более 65 суток;
- копчено-вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) — не более 35 суток;
- копчено-вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) — не более 45 суток;
- копчено-запеченной, запеченной целиком (без консервантов) — не более 12 суток;
- копчено-запеченной, запеченной целиком (с консервантом) — не более 16 суток;
- копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (без

- консервантов) – не более 8 суток;
- копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) – не более 14 суток;
- копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (без консервантов) – не более 8 суток;
- копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) – не более 12 суток.

Рекомендуемые сроки годности варено-запеченной продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С:

- продукт в полиамидной оболочке – не более 60 суток;
- продукт целиком (без консервантов) — не более 30 суток;
- продукт целиком (с консервантами) — не более 45 суток;
- порционная нарезка — не более 25 суток;
- порционная нарезка с использованием консервантов — не более 40 суток;

- сервировочная нарезка без консервантов — не более 20 суток;
 - сервировочная нарезка с использованием консервантов — не более 30 суток.
- Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18°С для вареной продукции:

- целым изделием- не более 200 суток
- порционная нарезка- не более 220 суток
- сервировочная нарезка -не более 180 суток

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18°С для копчено- вареной, варено-копченой, копчено-запеченной продукции: -целым изделием- не более 240 суток

- порционная нарезка- не более 220 суток
- сервировочная нарезка -не более 200 суток

Рекомендуемые сроки годности продукции, после вскрытия оболочки, не превышающие основной срок годности, при относительной влажности воздуха не более 75% и при температуре от 0 °С до 6 °С:

- вареные- не более 3 суток
- копчено-вареные - не более 7 суток
- варено-копченые - не более 7 суток
- запеченные- не более 3 суток
- копчено-запеченные- не более 3 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 12.04.2025 включительно

подпись



Григорьев Дмитрий Борисович
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.06303/22

Дата регистрации декларации о соответствии: 13.04.2022

ДС ТРТС ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.06303/22

Дата регистрации декларации о соответствии: 13.04.2022

Код ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса
1602411000, 1602421000	<p>1 Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид - копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: - окорок варено-копченый "Копченый на дровах"; - буженина варено-копченая "Традиционная"; - шинка варено-копченая "Копченая на дровах"; - окорок варено-копченый "Традиционный"; - ветчина варено-копченая "Балыковая"; - окорок варено-копченый "Боярский"; - окорок варено-копченый "Любительский"; - говядина варено-копченая "Посольская";</p> <p>Категория Б: - шейка варено-копченая "Столичная"; - шейка варено-копченая "Традиционная"; - карбонад варено-копченый "Столичный"; - карбонад варено-копченый "Традиционный"; - корейка варено-копченая "Крестьянская" с можжевельником; - корейка варено-копченая "Традиционная"; - корейка варено-копченая "С луком и горчицей"; - корейка варено-копченая "С перцем и горчицей"; - балык варено-копченый "Боярский"; - рулька варено-копченая "Копченая на дровах"; - рулька варено-копченая "Бюргер"; - ветчина варено-копченая "Царская"; - ветчина варено-копченая "Деревенская с имбирем и медом"; - рулет из рульки варено-копченый; - голяшка и рулька варено-копченые "Баварские"; - пастроми варено-копченая "Классика";</p> <p>Категория Г: - грудинка варено-копченая "Крестьянская" с можжевельником; - грудинка варено-копченая "Пикантная"; - грудинка варено-копченая "Деликатесная"; - грудинка варено-копченая "Домашняя"; - грудинка варено-копченая "Каджун"; - бекон варено-копченый "Испанский"; - бекон варено-копченый "Венский"; - шпик копчено-вареный "По-венгерски"; - продукт из свинины копчено-вареный "Шпек"; - продукт из свинины копчено-вареный сало "По-белорусски"; - продукт из свинины копчено-вареный сало "Копченое на дровах"; - рулет варено-копченый "Фермерский"; - рулет варено-копченый "Буженаль"; - рулет варено-копченый "Домашний"; - рулет варено-копченый "С томатами и чесноком"; - шековина варено-копченая "Копченая на дровах"; - шековина варено-копченая "Казачья";</p> <p>Категория Д: - ребрышки варено-копченые "К пиву";</p> <p>1.2.4 Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А: - буженина вареная с перцем и чесноком; Категория Б: — ветчина «Венская»; Категория Г: - закуска вареная "Фермерская острая";</p>

	<p>1.2.7 Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А: - буженина запеченная "Старый рецепт"; - буженина запеченная "Де Люкс"; - вырезка запеченная "Старый рецепт"; - свинина запеченная "Старый рецепт"; - говядина запеченная "Старый рецепт"; Категория Б: - карбонад запеченный "Старый рецепт"; - шейка запеченная "Старый рецепт"; - корейка запеченная "Старый рецепт";</p>
--	--