



## ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель**, Общество с ограниченной ответственностью "Дымовское колбасное производство"  
Основной государственный регистрационный номер: 1027700053446

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 121609, РОССИЯ, город Москва, улица Крылатская, дом 37,  
Телефон: 84955000151, Адрес электронной почты: info@v-dymov.ru

**в лице** генерального директора Качева Александра Владимировича, действующего на основании Протокола № 152 от 11.01.2018 года Внеочередного общего собрания участников Общества с ограниченной ответственностью "Дымовское колбасное производство"

**заявляет, что** Мясные продукты. Колбасные изделия вареные: колбасы категории Б - «Дмитровская»; колбасы категории В - «Сливочная»; сосиски категории Б - «Дмитровские», «Домашние»; сардельки категории Б - «Дмитровские», «Дымов»; сосиски категории В - «Сочные».

**изготовитель** Общество с ограниченной ответственностью "Дымовское колбасное производство",

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 121609, РОССИЯ, город Москва, улица Крылатская, дом 37

Адрес филиала: Россия, 141802, Московская область, город Дмитров, улица Космонавтов, дом 55,

Код ТН ВЭД ЕАЭС 1601009900,

Серийный выпуск,

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 9213-047-57084488-2016 "Колбасные изделия вареные. Технические условия"

**соответствует требованиям**

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";

ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"

**Декларация о соответствии принята на основании**

протоколов испытаний №№ 230624/17 - 230628/17 от 30.06.2017 года, выданных

Испытательным центром общества с ограниченной ответственностью "Тест Качества" регистрационный номер аттестата аккредитации № РОСС RU.0001.21ПГ10.

Схема декларирования - Зд

**Дополнительная информация**

Дата изготовления, срок годности, условия хранения указываются на каждой единице продукции (см. Приложение № 1 на 1 листе).

Применяемый на добровольной основе ГОСТ 33673-2015 "Изделия колбасные вареные. Общие технические условия" обеспечивает соблюдение требований технических регламентов.

Код ОКПД2: 10.13.14.111, 10.13.14.112, 10.13.14.113

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 15.01.2021**

**включительно**



Качев Александр Владимирович  
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.АБ51.В.04131

Дата регистрации декларации о соответствии: 16.01.2018

# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

### К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.АБ51.В.04131

#### Сведения о декларации о соответствии

Срок годности колбас вареных при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78% ( кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) составляет:

Весовые (без упаковки) в натуральных кишечных, искусственных белковых, целлюлозных оболочках – 5 суток; в полиамидных барьерных (типа «Амилайн», «Амифлекс М», «Амифлекс У») – 20 суток; в полиамидных проницаемых (типа «Слава Люке», «Фибросмок», «Фибролюкс») – 20 суток; в оболочке (пленке) «Повиден» - 45 суток; в полиамидных барьерных (типа «Амифлекс Т», «Биолон», «Натурекс», «Экстрафлекс») – 60 суток. Упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере в многослойные пакеты из полимерных пленочных материалов и термоусадочных пленок в виде целых батонов или в виде порционной нарезки – 20 суток.

Упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере в многослойные пакеты из полимерных пленочных материалов в виде сервировочной нарезки – 20 суток.

Срок годности сосисок (колбасок) вареных при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78% ( кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) составляет:

Весовые (без упаковки) в натуральных кишечных, искусственных белковых (коллагеновых), целлюлозных оболочках – 2 суток; в полиамидных проницаемых (типа «Амилюкс», «Амицел» и др.) – 5 суток; в полиамидных проницаемых барьерных (типа «Каралон», «Ампак», «Греви» и др.) – 15 суток.

Упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере ( в натуральных кишечных, искусственных белковых (коллагеновых), целлюлозных оболочках, в полиамидных проницаемых оболочках) или со снятием оболочек – 20 суток.

Упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере в полиамидных проницаемых барьерных оболочках ( типа «Каралон», «Ампак», «Греви» и др.) – 30 суток.

Срок годности сарделек, шпикачек вареных при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78% ( кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) составляет:

Весовые (без упаковки) в натуральных кишечных, искусственных белковых (коллагеновых), целлюлозных оболочках – 3 суток; в полиамидных проницаемых (типа «Амилюкс», «Амицел» и др.) – 5 суток; в полиамидных проницаемых барьерных (типа «Каралон», «Ампак», «Греви» и др.) – 15 суток.

Упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере ( в натуральных кишечных, искусственных белковых (коллагеновых), целлюлозных оболочках, в полиамидных проницаемых оболочках) или со снятием оболочек – 20 суток.

Упакованные под вакуумом или в модифицированной атмосфере в полиамидных проницаемых барьерных оболочках ( типа «Каралон», «Ампак», «Греви» и др.) – 30 суток.

После вскрытия потребительской упаковки срок годности 3 суток при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности 75-78% в пределах заявленных сроков годности.



М.П. Заявитель

подпись

Качев Александр  
Владимирович

(Ф.И.О. заявителя)