

№ п/п	Наименование продукции	чис и дата изготовления	номер партии	обозначение стандарта на продукт	Физико-химический состав			Срок годности	Условия хранения	Номер декларации о соответствии ТС
					массовая доля жира % по мере	Кислотность, Т, не более	Температура в продукте С			
1.	Питьевое молоко стерилизованное м.д.ж. 1,5% шенка	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	1,5%	21	42	не более 10,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
2.	Питьевое молоко стерилизованное м.д.ж. 2,5% шенка, бутика, в т.ч. «Молетан», «ИМ», «Нытвенский»	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	2,5%	21	42	не более 7,10,15 сут	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
3.	Питьевое молоко стерилизованное м.д.ж. 3,2% шенка, бутика, в т.ч. «Молетан», «ИМ»	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	3,2%	21	42	не более 7,10,15 сут	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
4.	Питьевое молоко стерилизованное м.д.ж. 3,5% шенка	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	3,5%	21	42	не более 10,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
5.	Питьевое молоко стерилизованное м.д.ж. 6,0% бутика	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	6,0%	21	42	не более 7,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
6.	Молоко стерилизованное, для приготовления фидж.	01.00	08.02	ТУ 9222-356-004/19785-04	3,2%	21	42	36 часов	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
7.	Питьевое молоко стерилизованное м.д.ж. 3,4-4,5% буг. шенка	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	3,4%-4,5%	21	42	не более 15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
8.	Питьевое молоко топленое м.д.ж. 4% шенка, бутика, в т.ч. «Молетан»	01.00	06-08.02	ГОСТ 31450-2013	4%	21	42	не более 15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
9.	«Фиджифр» продукт кисломолочный м.д.ж. 2,5% шенка, бутика	01.00	05-08.02	ТУ 9222-401-1417301-2004	2,5%	90	42	10 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
10.	«Ипитик» кисломолочный «Ипитик» Шленково, м.д.ж. 2,5% шенка, бутика	01.00	05-08.02	ТУ 9222-318-004/19785-05	2,5%	120	42	7 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
11.	«Бифидо» обезжиренный м.д.ж. 0,5% шенка, бутика, в т.ч. «Молетан»	01.00	05-08.02	ГОСТ 31454-2012	0,5%	130	42	не более 7,10,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
12.	«Бифидо» м.д.ж. 2,5% шенка, бутика, в т.ч. «Молетан»	01.00	05-08.02	ГОСТ 31454-2012	2,5%	130	42	не более 7,10,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
13.	«Бифидо» м.д.ж. 3,2% шенка, бутика	01.00	05-08.02	ГОСТ 31454-2012	3,2%	130	42	не более 7,10,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
14.	«Лакана» м.д.ж. 4% шенка, бутика	01.00	05-08.02	ГОСТ 31455-2012	4%	110	42	7,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
15.	«Игуру» кисломолочный ароматизированный м.д.ж. 2,5% заквасочная, мясная, перламутровая, шенка, бутика	01.00	05-08.02	ГОСТ 31981-2013	2,5%	140	42	7,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
16.	«Игуру» кисломолочный ароматизированный м.д.ж. 2,5% шенка, бутика	01.00	05-08.02	ГОСТ 31981-2013	2,5%	140	42	7,15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
17.	«Молзаводский» продукт «Молзаводский» кисломолочный молочного жира, произведенный по технологии м.д.ж. 20% жирности 3 кг. «Як»	01.00	02-08.02	СТО 0355457-002-2017	20%	100	42	30 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
18.	«Сметана» м.д.ж. 15%, 20%, 30% жирности 3 кг. «Як»	01.00	26-31.01-08.02	СТО 0355457-004-2018	15%, 20%, 30%	100	42	15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
19.	«Молзаводский» продукт «Молзаводский» заквасочная молочного жира, произведенный по технологии м.д.ж. 20% жирности 200 мл. «Фиджик»	01.00	30-31.01-08.02	СТО 0355457-002-2017	20%	100	42	30 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
20.	«Сметана» м.д.ж. 10% жирности шенка, стакан	01.00	05-08.02	ГОСТ 31452-2012	10%	100	42	15,30 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
21.	«Сметана» м.д.ж. 15% жирности шенка, стакан	01.00	05-08.02	ГОСТ 31452-2012	15%	100	42	15,21,30 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
22.	«Сметана» м.д.ж. 20% жирности шенка, стакан	01.00	05-08.02	ГОСТ 31452-2012	20%	100	42	15,21,30 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
23.	«Сметана» м.д.ж. 30% жирности шенка, стакан	01.00	05-08.02	ГОСТ 31452-2012	30%	90	42	15,30 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
24.	«Сметана» м.д.ж. 10%, 15%, 20%, 30% жирности, стакан	01.00	05-08.02	ГОСТ 31453-2012	10%, 15%, 20%, 30%	100/90	42	21, 30сут.	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
25.	«Сметана» питьевая стерилизованная м.д.ж. 10% шенка/бутика	01.00	06-08.02	ГОСТ 31451-2013	10%	18	42	7,10 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
26.	«Сметана» питьевая стерилизованная м.д.ж. 15% шенка/бутика	01.00	06-08.02	ГОСТ 31451-2013	15%	18	42	7,10 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
27.	«Сметана» питьевая стерилизованная м.д.ж. 20% шенка	01.00	06-08.02	ГОСТ 31451-2013	20%	18	42	7,10 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
28.	«Сметана» стерилизованная «Преморум»	01.00	01-08.02	ГОСТ 34178-2017	72,5%	0	3, 2-21, 12	35сут/бугур/бугур	3, 2-21, 12	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
29.	«Пирог» м.д.ж. 5%, м.д.ж. 9%, обезжиренный несладкий	01.00	08.02	ТУ 9222-180-004/19785-04	5%, 9%, м.д.ж. 1,8%	230, 220, 240	42	3 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
30.	«Пирог» м.д.ж. 5%, м.д.ж. 9%, обезжиренный шоколадный	01.00	08.02	ГОСТ 31453-2013	5%, 9%, м.д.ж. 1,8%	230, 220, 240	42	не более 3,7,10, 14 сут	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
31.	«Масло сливочное» «Бурбур» м.д.ж. 82,5% жирности	01.00	08.02	СТО 0355457-001-2015	9%	210	42	7сут/бугур/бугур	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
32.	«Сыр» твердый «Нытвенский» м.д.ж. 4,5% жирности	01.00	08.02	СТО 0355457-001-2015	4,5%	210	42	7 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
33.	«Масло сливочное» «Бурбур» м.д.ж. 82,5% жирности	01.00	26-31.01-08.02	ГОСТ 31453-2013	61,5%	0	3, 2-21, 12	бесогорное	3, 2-21, 12	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
34.	«Масло сливочное» «Бурбур» м.д.ж. 82,5% жирности	01.00	26-31.01-08.02	ГОСТ 32261-2013	72,5%	0	3, 2-21, 12	10сут/бугур/бугур	3, 2-21, 12	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
35.	«Масло сливочное» «Бурбур» м.д.ж. 82,5% жирности	01.00	19-31.01-08.02	ГОСТ 32261-2013	72,5%	0	3, 2-21, 12	35сут/бугур/бугур	3, 2-21, 12	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
36.	«Масло сливочное» «Бурбур» м.д.ж. 82,5% жирности	01.00	26-31.01-08.02	ГОСТ 31453-2013	61,5%	0	3, 2-21, 12	35сут/бугур/бугур	3, 2-21, 12	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619
37.	«Масло сливочное» «Бурбур» м.д.ж. 82,5% жирности	01.00	06-08.02	ГОСТ 31981-2013	2,5%	140	42	не более 15 суток	42	RU ДА.РУ.А.ИЗ.Н.01061619

Дата и час выдачи удостоверения «08» февраля 2021г. 06.00 час.
 При нарушении условий хранения продукции предприятие не несет ответственности не несет.
 Тирог несладкий требует термической обработки

Черныш Н.В.