



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@iney.spb.ru.

В лице: генерального директора Крылова Виктора Николаевича

заявляет, что Мясные изделия колбасные сырокопченые, наименования по приложению (см. Приложение № 1 на 3 листах).

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 Протоколы лабораторных испытаний №№ 940660, 940661, 940730, 940757 от 10.10.2022; №№ 940916, 940917, 940918, 940919, 940920, 940921, 940922 от 11.10.2022 Испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПН87. Ветеринарное регистрационное удостоверение 78-12199 от 29.12.2022 г. Управление ветеринарии Санкт-Петербурга. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение "Санкт-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных". Схема декларирования: 3д.

Дополнительная информация Коды ОКПД 2: 10.13.14.413; 10.13.14.419. Условия хранения и сроки годности по приложению (см. Приложение № 2 на 2 листах).

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 30.01.2026 г включительно





М.П.

Крылов Виктор Николаевич

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В.50342/23

Дата регистрации декларации о соответствии 31.01.2023 г



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.50342/23

| 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 «Аврора»; Колбаса полусухая «Австрийская»; Колбаса полусухая «Арденская»; Колбаса полусухая «Ароматная»; Колбаса полусухая «Балыковая»; Колбаса полусухая «Банкетная»; Колбаса полусухая «Белгородская»; Колбаса полусухая «Бергамо»; Колбаса полусухая «Бордо с красным вином»; Колбаса полусухая «Бордо со вкусом красного вина»; Колбаса полусухая «Бордо»; Колбаса полусухая «Бургундская»; Колбаса полусухая «Бурже с черной смородиной»; Колбаса полусухая «Бурже»; Колбаса полусухая «Венето»; Колбаса полусухая «Венская»; Колбаса полусухая «Верона»; Колбаса полусухая «Версаль»; Колбаса полусухая «Вестфальская»; Колбаса полусухая «Говяжья с черносливом»; Колбаса полусухая «Говяжья»; Колбаса полусухая «Гранд -Фуэт»; Колбаса полусухая «Гуэсто»; Колбаса полусухая «Дворцовая»; Колбаса полусухая «Деревенская Мясная история»; Колбаса полусухая «Джелапено»; Колбаса полусухая «Добрая Мясная история»; Колбаса полусухая «Домашняя из говядины и свинины»; Колбаса полусухая «Домашняя из говядины»; Колбаса полусухая «Домашняя из свинины Мясная история»; Колбаса полусухая «Домашняя из свинины»; Колбаса полусухая «Домашняя Мясная»; Колбаса полусухая «Домашняя Мясная история»; Колбаса полусухая «Зернистая Салями»; Колбаса полусухая «Зернистая»; Колбаса полусухая «Золотое Рождество»; Колбаса полусухая «Императорская»; Колбаса полусухая «Иней»; Колбаса полусухая «Иника»; Колбаса полусухая «Испанская с перцем»; Колбаса полусухая «Испанская»; Колбаса полусухая «Итальянская»; Колбаса полусухая «Карелья»; Колбаса полусухая «Карнавальная»; Колбаса полусухая «Кастильо»; Колбаса полусухая «Качиаторе»; Колбаса полусухая «Классическая»; Колбаса полусухая «Коллекционная»; Колбаса полусухая «Коньячная»; Колбаса полусухая «Крестьянский рецепт»; Колбаса полусухая «Крыловская»; Колбаса полусухая «Лангедерская»; Колбаса полусухая «Лапландия»; Колбаса полусухая «Липецкая»; | ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 " Мясные изделия колбасные сырокопченые" |



Заявитель

подпись

Крылов Виктор Николаевич

инициалы, фамилия

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 2

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.50342/23

| 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 | Колбаса полусухая «Литовская мини»; Колбаса полусухая «Литовская»; Колбаса полусухая «Любимая Мясная история»; Колбаса полусухая «Марочная»; Колбаса полусухая «Маскарадная»; Колбаса полусухая «Медовая»; Колбаса полусухая «Милано»; Колбаса полусухая «Миланская»; Колбаса полусухая «Мини - Пепперони»; Колбаса полусухая «Мини – салями»; Колбаса полусухая «Мини - Чоризо»; Колбаса полусухая «Монтерей»; Колбаса полусухая «Мулен Руж»; Колбаса полусухая «Мускатная»; Колбаса полусухая «Мясная история по-деревенски»; Колбаса полусухая «Мясная история»; Колбаса полусухая «Мясная петелька»; Колбаса полусухая «Мясная»; Колбаса полусухая «Мясное кольцо»; Колбаса полусухая «Мясной купаж»; Колбаса полусухая «Мясной хворост»; Колбаса полусухая «Мясные кнуты»; Колбаса полусухая «Наполи»; Колбаса полусухая «Невская Мясная история»; Колбаса полусухая «Невская»; Колбаса полусухая «Палермо»; Колбаса полусухая «Пармская салями»; Колбаса полусухая «Пармская»; Колбаса полусухая «Пепперони»; Колбаса полусухая «Петербургская Мясная История»; Колбаса полусухая «Петербургская»; Колбаса полусухая «Порто»; Колбаса полусухая «Праздничная Мясная история»; Колбаса полусухая «Праздничная»; Колбаса полусухая «Премиум»; Колбаса полусухая «Прованс»; Колбаса полусухая «Прованская с пряными травами»; Колбаса полусухая «Пряная»; Колбаса полусухая «Рио с халапеньо»; Колбаса полусухая «Рио со вкусом халапеньо»; Колбаса полусухая «Родная Мясная история»; Колбаса полусухая «Рождественская»; Колбаса полусухая «Романьоло»; Колбаса полусухая «Ромовая»; Колбаса полусухая «С брусникой»; Колбаса полусухая «С можжевельником»; Колбаса полусухая «С паприкой»; Колбаса полусухая «Сальчичон»; Колбаса полусухая «Салями Арденская»; Колбаса полусухая «Салями Ароматная»; Колбаса полусухая «Салями Зернистая»; Колбаса полусухая «Салями Крестьянский рецепт»; Колбаса полусухая «Салями Миланская»; Колбаса полусухая «Салями Мясная история»; Колбаса полусухая «Салями Пражская»; Колбаса полусухая «Салями Пряная»; Колбаса полусухая «Салями Санкт-Петербург»; Колбаса полусухая «Салями Севилья»; Колбаса полусухая «Салями Сервелатная»; Колбаса полусухая «Салями Театральная»; Колбаса полусухая «Салями Фиеста Мясная история»; Колбаса полусухая «Салями Фиеста»; Колбаса полусухая «Салями Финская»; Колбаса полусухая «Салями»; Колбаса полусухая «Санкт-Петербург»; Колбаса полусухая «Санторини»; | ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 "Мясные изделия колбасные сырокопченые" |



М.П.

Заявитель

Крылов
подпись

Крылов Виктор Николаевич

инициалы, фамилия

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 3

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.50342/23

| 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 | <p>Колбаса полусухая «Северная Салами»; Колбаса полусухая «Севилья»; Колбаса полусухая «Сервелат Арденский»; Колбаса полусухая «Сервелат Мускатный»; Колбаса полусухая Сервелат; Колбаса полусухая Сервелат «Мускатный»; Колбаса полусухая Сервелат «Парижский»; Колбаса полусухая Сервелат «Санкт-Петербург»; Колбаса полусухая Сервелат «Финский». Колбаса полусухая «Скандинавская»; Колбаса полусухая «Софийская»; Колбаса полусухая «Суворовская»; Колбаса полусухая «Суоми»; Колбаса полусухая «Таррагона»; Колбаса полусухая «Театральная»; Колбаса полусухая «Тималь»; Колбаса полусухая «Тирольская»; Колбаса полусухая «Тореро»; Колбаса полусухая «Тоскана» Колбаса полусухая «Фельято»; Колбаса полусухая «Фермерская»; Колбаса полусухая «Фермерская Мясная история»; Колбаса полусухая «Фиеста Мясная история»; Колбаса полусухая «Филейная»; Колбаса полусухая «Финская»; Колбаса полусухая «Финская с брусникой»; Колбаса полусухая «Флорентийская»; Колбаса полусухая «Формула успеха»; Колбаса полусухая «Форрето»; Колбаса полусухая «Фуэт»; Колбаса полусухая «Четыре Перца». Колбаса полусухая «Чоризо»; Колбаса полусухая «Швейцарская с сыром»; Колбаса полусухая «Шереметьевская»; Колбаса полусухая «Элитная Мясная история»; Колбаса полусухая «Эрмитаж»; Колбаса полусухая «Янтарная».</p> <p>Мясные изделия колбасные сырокопченые: Колбаски полусухие «Качиаторе»; Колбаски полусухие «Мини – Пепперони»; Колбаски полусухие «Мини – Сальчичон»; Колбаски полусухие «Мини – салами»; Колбаски полусухие «Мини – Чоризо»; Колбаски полусухие «Палочки из говядины и свинины»; Колбаски полусухие «Палочки из говядины»; Колбаски полусухие «Палочки из свинины и говядины»; Колбаски полусухие «Палочки из свинины»; Колбаски полусухие «Палочки к пиву»; Колбаски полусухие «Палочки к пиву»; Колбаски полусухие «Палочки Мясные»; Колбаски полусухие «Снэки»; Колбаски полусухие «Флэшки из говядины»; Колбаски полусухие «Флэшки из свинины»; Колбаски полусухие «Флэшки».</p> <p>Мясные изделия колбасные сырокопченые: Ассорти из сырокопченых продуктов; Набор колбас полусухих в нарезке «Ассорти»; Набор колбас полусухих в нарезке «Ассорти Микс»; Набор колбас полусухих в нарезке «Ассорти Мясная история»; Набор колбас полусухих в нарезке «Колбасный микс»; Набор колбас полусухих в нарезке «Мясная тарелка к вину»; Набор колбас полусухих в нарезке «Мясная тарелка»; Набор колбас полусухих в нарезке «Мясное ассорти».</p> | ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 "Мясные изделия колбасные сырокопченые" |



Заявитель

Крылов

подпись

Крылов Виктор Николаевич

инициалы, фамилия



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.50342/23

| 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 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. | |

М.П.

Заявитель


подпись

Крылов Виктор Николаевич

(Ф.И.О. заявителя)



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 лист 2

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.РА01.В.50342/23

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



М.П.

Заявитель

Крылов
подпись

Крылов Виктор Николаевич

(Ф.И.О. заявителя)