



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 продукты из свинины и говядины 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: 1602509509; 1602499000.
Серийный выпуск.
Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 10.13.14-039-34388168-2017 " Мясные продукты из свинины и говядины сырокопченые "

Соответствует требованиям

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);
Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012);
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).

Декларация о соответствии принята на основании Протоколы лабораторных испытаний №№952886, 952887, 952888, 952889, 952890, 952891, 952899 от 23.12.2022 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.
Схема декларирования: Зд.

Дополнительная информация Коды ОКПД 2: 10.13.14.611; 10.13.14.612; 10.13.14.619. Условия хранения и сроки годности по приложению (см. Приложение № 2 на 1 листе).

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.02.2026 г включительно

 М.П. Крылов Виктор Николаевич

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.01530/23

Дата регистрации декларации о соответствии 22.02.2023 г



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.РА02.В.01530/23

код ОК ОКПД 2	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД ЕАЭС		
1602509509; 1602499000	<p>Мясные продукты из говядины сырокопченые категории А: «Брезаола»; Бастурма из говядины; Говядина «Мясная история»; Окорок «Австрийский»; Окорок «Мясная история»; Окорок «Тирольский»; Филей Говяжий.</p> <p>Мясные продукты из говядины сырокопченые категории Б: «Говядина»; «Карпаччо из говядины»; Говядина «Крыловская»; Говядина «Крестьянский рецепт»; Говядина «Любимая Мясная История»; Говядина «Невская Мясная История»; Говядина «Отборная»; Говядина «Пряная»; Карпаччо из говядины; Пастрома.</p> <p>Мясные продукты из свинины сырокопченые категории А: «Балык»; Балык «Медовый»; Балык «Мясная история»; Балык «Невский Мясная История»; Балык «Санкт-Петербург»; Бекон «Невский Мясная История»; Грудинка «Невская Мясная История»; Карбонад «Мясная история»; Карбонад «Невский Мясная История»; Окорок «Невский Мясная История»; Филей Свинной; Шейка «Мясная история»; Шинка «Мясная История».</p>	ТУ 10.13.14-039-34388168-2017 "Мясные продукты из свинины и говядины сырокопченые "



Заявитель


подпись

Крылов Виктор Николаевич

инициалы, фамилия

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 2

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.01530/23

код ОК ОКПД 2	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой
код ТН ВЭД ЕАЭС		выпускается продукция
1602499000	<p>Мясные продукты из свинины сырокопченые категории Б: Балык «Деревенский»; Балык «Крыловский»; Балык «Софийский»; Балык «Крестьянский рецепт»; Балык «Пряный»; Балык «Барромео»; Балык «Венский»; Балык «Свиной»; Балык «Янтарный»; «Бекон»; Бекон «Крестьянский рецепт»; Бекон «Пряный»; Бекон «Английский»; Бекон «Венгерский»; Бекон «Верона»; Бекон «Деревенский»; Бекон «Крыловский»; Бекон «Мясная История»; Бекон «Санкт-Петербург»; Бекон «Царский»; Бекон «Янтарный»; «Грудинка»; Грудинка «Крестьянский рецепт»; Грудинка «Крыловская»; Грудинка «Любимая Мясная История»; Грудинка «Софийская»; Грудинка «Австрийская»; Грудинка «Деревенская»; Грудинка «Домашняя мясная история»; Грудинка «Крыловская»; Грудинка «Майорка»; Грудинка «Мясная история»; Грудинка «Отборная»; Грудинка «Подеревенски»; Грудинка «Пряная»; «Грудинка Свиная»; Грудинка «Царская»; «Карбонад»; Карбонад «Крестьянский рецепт»; Карбонад «Отборный»; Карбонад «Шварцвальд»; Карбонад «Австрийский»; Карбонад «Венский»; Карбонад «Капрера»; Карбонад «Пряный»; Карбонад «Санкт-Петербург»; «Карбонад с можжевельником»; Карпаччо из свинины; «Карпаччо из свинины»; Мясная тарелка; Мясная тарелка к вину; Мясное ассорти ; «Окорок»; Окорок «Санкт-Петербург»; Окорок «Отборный»; «Панчетта»; «Прошутто»; Рулет «Мясной»; «Рулет Слоеный»; «Свинина Невская Мясная История»; «Свинина с пряными травами»; Свинина «Хамон»; Филей Невская Мясная История; «Шейка»; Шейка «Крестьянский рецепт»; Шейка «Любимая Мясная История»; Шейка «Свиная»; Шейка «Аликанте»; Шейка «Дворцовая»; Шейка «Домашняя Мясная История»; Шейка «Искристая»; Шейка «Крыловская»; Шейка «Петербургская»; Шейка «Санкт-Петербург»; Шейка «Софийская»; Шейка «Царская»; Шейка «Невская Мясная История»; «Шинка»; Шинка «Домашняя Мясная История»; Шинка «Крыловская»; Шинка «Невская Мясная История»; «Шпек».</p>	ТУ 10.13.14-039-34388168-2017 "Мясные продукты из свинины и говядины сырокопченые "



Заявитель

В. Крылов
подпись

Крылов Виктор Николаевич

инициалы, фамилия

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 3

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.01530/23

код ОК ОКПД 2	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД ЕАЭС		
1602499000	Мясные продукты из свинины сырокопченые категории Б: «Ассорти»; Ассорти «Микс»; Ассорти из сырокопченых продуктов; Ассорти Любимая Мясная история; Ассорти Мясная история.	ТУ 10.13.14-039-34388168-2017 "Мясные продукты из свинины и говядины сырокопченые "
1602509509; 1602499000	Мясные продукты из свинины и говядины сырокопченые категории Б: Ассорти «Фьюжен»; Ассорти сырокопченое из свинины и говядины.	



М.П.

Заявитель

Виктор Николаевич Крылов

подпись

Крылов Виктор Николаевич

инициалы, фамилия



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.01530/23

Сведения о декларации о соответствии
Срок годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины целыми изделиями при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % после нарушения целостности потребительской упаковки, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере – не более 90 суток, в пределах срока годности.
Срок годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины в порционной нарезке или сервировочной нарезке при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере – не более 7 суток, в пределах срока годности.
Условия хранения и сроки годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: Целый кусок - без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 30 суток. Условия хранения и сроки годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины при температуре от 0 °С до 6 °С: Целый кусок - с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 180 суток; Порционная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 90 суток; Сервировочная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 90 суток.
Условия хранения и сроки годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины при температуре хранения от 0 °С до 12 °С: Целый кусок - с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 150 суток; Порционная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 60 суток; Сервировочная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 45 суток.
Условия хранения и сроки годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины при температуре хранения от 0 °С до 18 °С: Целый кусок - с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 120 суток; Порционная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 45 суток; Сервировочная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не более 30 суток.
Условия хранения и сроки годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины замороженных при температуре хранения не выше минус 8 °С: Целый кусок - без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 270 суток; – с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 270 суток; Порционная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток; Сервировочная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток.
Условия хранения и сроки годности мясных продуктов сырокопченых из свинины и говядины замороженных при температуре хранения не выше минус 18 °С: Целый кусок - без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 270 суток; – с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 270 суток; Порционная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток; Сервировочная нарезка – с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток.



Заявитель


подпись

Крылов Виктор Николаевич

(Ф.И.О. заявителя)