

Информация о товаре											
Наименование товара	Тушка Цыпленка -бройлера потрошенная охлажденная 1 сорт ТМ "Ясные Зори"	Полуфабрикат из мяса цыпленка-бройлера натуральный. Бедро с кожей охлажденное ТМ "Сафа"	Мисо птицы. Грудка цыпленка-бройлера охлажденная ТМ "Петруха"	Мисо птицы. Тушка цыпленка-бройлера потрошенная охлажденная 1-ого сорта ТМ "Петруха"	Мисо кур:Тушка цыпленка-бройлера 1 сорта потрошенная охлажденная, ТМ "Петушок"	Мисо птицы фасованное. Тушка цыпленка-бройлера охлажденная, потрошенная, ТМ "Петушок"	Бедро без кости охлажденное из цыпленка-бройлера ТМ "Первая Свежесть"	Грудка без кожи охлажденная из цыпленка-бройлера ТМ "Первая Свежесть"	Тушка цыпленка-бройлера потрошенная, 1-ого сорта ТМ "Васильевка", охлажденная	Цыпленок -бройлера охлажденный, потрошенный, 1 Категория ТМ "Первая Свежесть"	Цыпленок -бройлера охлажденный, потрошенный, 1 Категория ТМ "Первая Свежесть"
Количество (шт, кг, гр.)	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт	весовой продукт
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ООО Белгрупп*, 309300, Белгородская обл., Рязанский р-н, пос. Пролетарский, Белгородское шоссе, д.1	Россия, ЗАО "Триколоръ", 309993, Белгородская обл., г. Валуйки ул. Суховаева, д.112	Беларусь, Филиал "Серволюкс Агро", СЗАО "Серволюкс", 213136, Могилевская обл., Могилевский р-он, Дашковскі с/с, аг. Меліхасты, ул. Фабрычная, 14	Беларусь, Филиал "Серволюкс Агро", СЗАО "Серволюкс", 213136, Могилевская обл., Могилевский р-он, Дашковскі с/с, аг. Меліхасты, ул. Фабрычная, 14	Россия, ЗАО "Триколоръ", 309615, Белгородская обл., Невский район, станица Холмская №2 (И)	Россия, ЗАО "Петелинская птицефабрика", 143001, Московская обл., Одинцовский р-н, п. Часы, ст. 3	"Эливар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Оляховка	"Эливар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Оляховка	Россия, ОАО птицефабрика "Васильевская", 442782, Тамбовская обл., Бессоновский р-н, д. Васильевка, ул. Центральная, д.70	"Эливар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Оляховка	"Эливар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Оляховка
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт и может быть идентифицирован	ГОСТ Р 52702-06, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	ГОСТ 31962-2013, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	ГОСТ 31962-2013, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	ТУ 9214-001-50190796-09 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	ТУ 9214-001-50190796-09 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Физ. химия согласно маркировке.	ГОСТ Р 57202-2006, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	ГОСТ Р 57202-2006, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	ГОСТ Р 57202-2006, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
Дата изготовления (срок годности)	08.09.2014	07.09.2014	07.09.2014, 9:33	07.09.2014, 9:33	06.09.2014	08.09.2014	10.09.2014	10.09.2014	08.09.2014	08.09.2014	10.09.2014
Срок годности и условия хранения	срок годности-5 суток при температуре от 0С до +2С	срок годности-не более 7 суток при температуре от -2С до +2С	годен до 13.09.2014 при температуре от +0С до +2С	годен до 13.09.2014 при температуре от +0С до +2С	срок годности-5 суток при температуре от -2С до +2С	годен до 13.09.2014 при температуре от 0 до +2С	срок годности - 7 суток, при температуре 0+4С	срок годности - 7 суток, при температуре 0+4С	срок годности - 5 суток, при температуре 0+2С	срок годности - 5 суток, при температуре 0+2С	срок годности - 5 суток, при температуре 0+2С
Аккредитованный ИС проведения испытаний	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57001 от 17.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56998 от 17.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57000 от 17.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56999 от 17.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56997 от 17.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57043 от 18.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57042 от 18.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57040 от 18.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57044 от 18.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57039 от 18.09.2014	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 57039 от 18.09.2014
Заключение	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, запах, упитанность, степень смятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам