



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель Акционерное общество "Международный Аэропорт Иркутск".

Место нахождения и место осуществления деятельности: 664009, Российская Федерация, Иркутская область, город Иркутск, улица Ширямова, дом 13. Телефон 8(3952)266-807, адрес электронной почты office@iktport.ru.

в лице генерального директора Скубы Андрея Олеговича

заявляет, что

Изделия кулинарные из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелки) кусковые, рубленые (жареные, запеченные, вареные) (охлажденные или замороженные) (согласно приложения № 1 на одном листе)

изготовитель Акционерное общество "Международный Аэропорт Иркутск".

Место нахождения и место осуществления деятельности по изготовлению продукции: 664009, Российская Федерация, Иркутская область, город Иркутск, улица Ширямова, дом 13.

наименование и обозначение документа (документов), в соответствии с которым изготовлена продукция
ТУ 10.13.14-015-38826547-2023 "Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы. Технические условия".

код ТН ВЭД ЕАЭС

1602 32 190 0, 1602 39 850 0, 1602 50 950 1

Серийный выпуск.

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); Технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ТС 051/2021); Технического регламента Таможенного Союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012); Технического регламента Таможенного Союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

Декларация о соответствии принята на основании

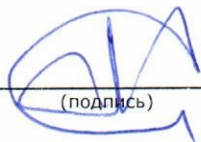
протоколов испытаний от 01.08.2024 № 1ИрВ-24.07.2738, от 31.07.2024 № 1ИрВ-24.07.2985, от 29.07.2024 № 1ИрВ-24.07.2737 Иркутской Испытательной лаборатории Федерального государственного бюджетного учреждения "Федеральный центр охраны здоровья животных" (уникальный номер записи об аккредитации РОСС RU.0001.21ПО90)

Схема декларирования соответствия 3д

Дополнительная информация

Срок годности продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C - 48 часов; фасованной герметично, в том числе упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы - 5 суток; при температуре не выше минус 18°C (замороженной): герметично упакованной - 90 суток; негерметично упакованной - 30 суток. Срок годности продукции с момента изготовления: при температуре не выше 25°C - 8 часов. Декларация о соответствии распространяется на серийно выпускаемую продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов, прошедших испытания (дата изготовления образцов 24.07.2024)

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 26.08.2027 включительно.


(подпись)



Скуба Андрей Олегович
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-RU.PA07.B.49344/24

Дата регистрации декларации о соответствии: 27.08.2024

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС № RU Д-RU.PA07.B.49344/24

Сведения о продукции, в отношении которой принята декларация о соответствии

Код(ы) ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование продукции, иные сведения о продукции, обеспечивающие её идентификацию	Наименование и обозначение документа (документов) в соответствии с которым изготовлена продукция
1602 32 190 0	<p>Изделия кулинарные из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелки) кусковые, рубленые (жареные, запеченные, вареные) (охлажденные или замороженные) (согласно приложения № 1 на одном листе)</p> <p>Изделия кулинарные из мяса птицы (цыплят-бройлеров, индеек, перепелки) кусковые сорта экстра жареные: грудка цыпленка-бройлера «По-королевски» № 2; грудка цыпленка-бройлера в кунжуте № 2; грудка цыпленка-бройлера в медовом соусе; грудка цыпленка-бройлера гриль; грудка цыпленка-бройлера филе жареная; цыпленок-бройлер жареный в азиатском стиле; цыпленок-бройлер жареный в американском стиле; филе индейки жареное на гриле; филе перепелки жареное в соусе «Терияки». Изделия кулинарные из мяса цыплят-бройлеров кусковые сорта экстра запеченные: грудка цыпленка-бройлера запеченная в карри № 2; цыпленок-бройлер в горчице-медовом маринаде; цыпленок-бройлер запеченный в кавказском стиле № 2; грудка цыпленка-бройлера «Праздничная» № 2.</p> <p>Изделия кулинарные из мяса цыплят-бройлеров кусковые сорта экстра вареные: грудка цыпленка-бройлера припущенная № 2 (охлажденные или замороженные)</p>	<p>ТУ 10.13.14-015-38826547-2023 "Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы. Технические условия".</p>
1602 39 850 0	<p>Изделия кулинарные из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек) рубленые сорта экстра жареные: котлета из филе цыпленка-бройлера «Нежность»; котлета куриная; котлета из мяса цыпленка-бройлера; рулет куриный «Каприз» с зеленью и чесноком; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Каприз» с зеленью и чесноком; рулет куриный с грибами и сыром; рулет из мяса цыпленка-бройлера с грибами и сыром; рулетики куриные «Каприз» с сыром и ветчиной № 2; рулетики из мяса цыпленка-бройлера «Каприз» с сыром и ветчиной № 2. Изделия кулинарные из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек) рубленые первого сорта жареные: митболы куриные; митболы из мяса цыпленка-бройлера (охлажденные или замороженные)</p>	
1602 50 950 1	<p>Изделия кулинарные из мяса птицы (цыплят-бройлеров) кусковые высшего сорта жареные: окорочка цыпленка-бройлера жареные с аджикой. Изделия кулинарные из мяса птицы (цыплят-бройлеров, индеек) кусковые первого сорта жареные: грудка цыпленка-бройлера с овощами № 2; грудка цыпленка-бройлера в сливочном соусе. Изделия кулинарные, содержащие мясо птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек) кусковые первого сорта жареные: плов с курицей № 2; плов с мясом цыпленка-бройлера № 2. Изделия кулинарные из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек) кусковые первого сорта запеченные: грудка цыпленка-бройлера «Гретта» № 2; филе куриное (цыпленка-бройлера) «По-царски» № 2; филе цыпленка-бройлера «По-царски» № 2 (охлажденные или замороженные)</p>	

(подпись)



Скуба Андрей Олегович

(Ф.И.О. заявителя)