



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ  
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



**Заявитель:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ",  
Место нахождения: 182111, РОССИЯ, ОБЛАСТЬ ПСКОВСКАЯ, ГОРОД ВЕЛИКИЕ ЛУКИ, УЛИЦА  
ЛИТЕЙНАЯ, 17, Адрес места осуществления деятельности: 182111, РОССИЯ, Псковская обл, г  
Великие Луки, ул Литейная, дом 17, ОГРН: 1026000905787, Номер телефона: +7 7811536060,  
Адрес электронной почты: velmeat@velmeat.ru

**В лице:** ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА МАРЦЕНКЕВИЧА РУСЛАНА ВЛАДИМИРОВИЧА

**заявляет, что Мясные продукты из шпика солёные:** Категория Г: грудинка, грудинка «Трапезная», грудинка «Казачья», грудинка «Донская», грудинка «Закарпатская», грудинка со специями, бекон «Закусочный», бекон «Особый», бекон «Пряный», бекон «Популярный», бекон «Белорусский», бекон «Южный», бекон «домашний», бекон «Любительский», грудинка солёная «Застольная», корейка солёная «Застольная». Категория Д: «Смалец» с чесноком и зеленью, «Смалец» с красным перцем, шпик «Сельский», шпик «Домашний», шпик «Одесский», шпик «Хуторской», шпик с тмином, сало «Особое», сало «Острое особое», сало «Бутербродное», экспресс-сало, сало в маринаде, сало солёное Традиционное, сало солёное Традиционное с мясными прослойками, шпик солёный с дымком, шпик солёный с дымком и мясными прослойками, шпик солёный в мексиканском маринаде, шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками, шпик солёный с тмином, шпик солёный с тмином с мясными прослойками, шпик солёный с черным перцем, шпик лавровым листом, шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками, шпик солёный с черным перцем, шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками, шпик солёный с красным перцем, шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками, шпик солёный с хреном, шпик солёный с хреном с мясными прослойками, шпик солёный с чесноком, шпик солёный с чесноком с мясными прослойками, шпик солёный с горчицей, шпик солёный с горчицей с мясными прослойками, шпик солёный с паприкой, шпик солёный с паприкой с мясными прослойками, шпик солёный в зелени, шпик солёный в зелени с мясными прослойками, шпик солёный с хреном и чесноком, шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками, сало солёное по-венгерски, сало солёное по-венгерски с мясными прослойками, сало солёное по-белорусски, сало солёное по-белорусски с мясными прослойками, сало солёное по-домашнему, сало солёное по-домашнему с мясными прослойками, шпик солёный копчёный, шпик солёный копчёный с мясными прослойками, сало солёное Пикантное, сало солёное Пикантное с мясными прослойками.

**Мясные продукты из шпика солёные фасованные:** Категория Д: Смалец с чесноком и зеленью, Смалец с красным перцем, шпик солёный Бутербродный с красным перцем, шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем, шпик солёный копчёный с красным перцем, шпик солёный копчёный с чёрным перцем.

**Мясные продукты из шпика солёные в оболочке:** Категория Д: шпик «К завтраку», шпик «Бутербродный», шпик «Студенческий», шпик-паста с зеленью, фарш из шпика «Начинка для пирогов», фарш из шпика и лука, шпик солёный закусочный, шпик солёный закусочный копчёный.

**Продукты из шпика варёные:** Категории Г: рулет из шпика с фасолью, рулет из шпика «Деликатесный». Категория Д: шпик слоёный, шпик прессованный «Ароматный», шпик прессованный с зеленью, прессованный мешочек из шпика, шпик «Фирменный», сало «Оригинальное», сало «Классическое», слойка из шпика, слойка «Праздничная» из шпика.

**Мясные продукты из шпика сырокопчёные:** Категория Г: бекон «Дворянский», бекон «Гостевой», грудинка «Старорусская», корейка «Русская», кореечка «Даринская». Категория Д: шпик «Кубанский», шпик «Острый», шпик «Закусочный», шпик с паприкой, шпик «Крестьянский», шпик «Для завтрака».

**Мясные продукты из шпика копчено-запеченные:** Категория Г: бекон «Любительский», бекон «Столичный», грудинка «Особая» бескостная. Категория Д: шпик «Павловский», шпик солёный слоёный, шпик солёный слоёный с мясными прослойками.

**Мясные продукты из шпика копчено-варенные:** Категория Г: кореечка «Пикантная», грудинка «Семейная», грудинка «Купеческая». Категория Д: шпик «Дорожный», рулет из шпика, сало копченое, «Сальцо с чесноком», «Сальцо с перцем».

**Мясные продукты из шпика не солёные, для промышленной переработки:** Категория Г: грудинка свиная. Категория Д: шпик колбасный хребтовый, шпик колбасный боковой.

**Мясные продукты из шпика солёные, для промышленной переработки:** Категория Г: грудинка свиная. Категория Д: шпик колбасный хребтовый, шпик колбасный боковой

**Изготовитель:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ", Место нахождения: 182111, РОССИЯ, ОБЛАСТЬ ПСКОВСКАЯ, ГОРОД ВЕЛИКИЕ ЛУКИ, УЛИЦА ЛИТЕЙНАЯ, 17,

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: "Продукты из шпика свиного" Технические условия, номер: ТУ 10.13.15-014-37676459-2016

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 1602499000; 0209101100; 0209101900; 0209900000; 0210121100; 0210194000; 0210199000. Серийный выпуск.

**Соответствует требованиям** ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции; ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

**Декларация о соответствии принята на основании протоколов:** № 1722-ИЛ выдан 06.06.2019 испытательной лабораторией "Испытательная лаборатория федерального государственного бюджетного учреждения «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория»" РОСС RU.0001.21ПХ30; № 2031 выдан 25.05.2019 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр филиала Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Псковской области в городе Великие Луки, Великолукском, Новоскольническом, Локнянском, Куньинском районах»" RA.RU.21KH07 Схема декларирования: 3д.

**Дополнительная информация:** Срок годности для солёных продуктов при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5%:

- целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток;
- порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 60 суток;
- сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 30 суток;
- целым изделием с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 160 суток;
- порционная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 90 суток;
- сервировочная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 70 суток.

Срок годности для сырокопченых продуктов из шпика при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5%:

- целым изделием с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 140 суток;
- порционная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 80 суток;
- сервировочная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 60 суток.

Срок годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов из шпика при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5%:

- целым изделием с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 140 суток;
- порционная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток;
- сервировочная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 90 суток.

Срок годности для солёных продуктов из шпика измельченных формованных упакованных в паро-, газо-, водонепроницаемую оболочку при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5% составляет не более 35 суток.

Срок годности для вареных продуктов из шпика и измельченных, фасованных при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±5%:

- целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 35 суток;
- порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 20 суток;
- сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток;
- целым изделием с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 55 суток;
- порционная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 30 суток;
- сервировочная нарезка с применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 15 суток.

Срок годности для продуктов из шпика при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 75±5%:

- для солёных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума не более 12 месяцев;
- для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума не более 9 месяцев;
- для копчено-варёных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума не более 10 месяцев;
- для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных, в том числе упакованных с применением вакуума не более 8 месяцев;
- шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки не более 14 месяцев;
- шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки не более 18 месяцев.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 02.07.2022 включительно**

  
(подпись)



МАРЦЕНКЕВИЧ РУСЛАН ВЛАДИМИРОВИЧ

(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:**

ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.55776/19

**Дата регистрации декларации о соответствии:**

02.07.2019