



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, 4607091769999, ОГРН: 1026000905787, Номер телефона: +7 8115349302, Адрес электронной почты: velmeat@velmeat.ru

**В лице:** ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА КУЗЬМИНОЙ ОЛЬГИ ВАЛЕНТИНОВНЫ

**заявляет, что** Мясные продукты. Колбасные изделия полукопченые:

Категории А - Колбасы: Люкс, Столичная.

Категории Б – Колбаса Классическая. Колбаски - Свиные.

Категории В- Колбаса Традиционная.

**Изготовитель:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ", Место нахождения: 182111, РОССИЯ, ОБЛАСТЬ ПСКОВСКАЯ, ГОРОД ВЕЛИКИЕ ЛУКИ, УЛИЦА ЛИТЕЙНАЯ, 17, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 182111, РОССИЯ, Псковская обл, г Великие Луки, ул Литейная, дом 17, 4607091769999

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: «Колбасы полукопченые. Технические условия», номер: ТУ 10.13.14-057-05329288-2016

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 1601009901

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** № 69-1257-2022 выдан 10.03.2022 испытательной лабораторией "Испытательная лаборатория федерального государственного бюджетного учреждения «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория»" РОСС RU.0001.21ПХ30; № 69-1134-2022 выдан 10.03.2022 испытательной лабораторией "Испытательная лаборатория федерального государственного бюджетного учреждения «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория»" РОСС RU.0001.21ПХ30.  
Схема декларирования: 3д.

**Дополнительная информация** Условия хранения при температуре +2°C ...+6°C и относительной влажности воздуха 75±3% .Срок годности и реализации с момента окончания технологического процесса составляет: для колбасных изделий полукопченных целыми батонами, без применения вакуума или модифицированной атмосферы - не более 40 суток; упакованными в условиях модифицированной атмосферы, упакованными под вакуумом: целыми батонами – не более 50 суток, в порционной и сервировочной нарезке- не более 45 суток.

Условия хранения при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 75±3% .Срок годности и реализации с момента окончания технологического процесса составляет: для колбасных изделий полукопченных целыми батонами, без применения вакуума или модифицированной атмосферы - не более 90 суток; упакованными в условиях модифицированной атмосферы, упакованными под вакуумом: целыми батонами - не более 180 суток, в порционной и сервировочной нарезке – не более 90 суток.

ОКЦД 10.13.14.411

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.03.2025 включительно**

(подпись)



КУЗЬМИНА ОЛЬГА ВАЛЕНТИНОВНА

(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:** ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.58195/22  
**Дата регистрации декларации о соответствии:** 21.03.2022