



# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель, ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ",**  
ОГРН: 1026000905787

Адрес: 182111, РОССИЯ, Псковская область, Великие Луки, ул. Литейная, 17, Фактический адрес:  
182111, РОССИЯ, Псковская область, Великие Луки, ул. Литейная, 17, Телефон: +78115360602,  
Факс: +78115360274, E-mail: velmeat@velmeat.ru.

в лице Генерального директора Марценкевича Руслана Владимировича

**заявляет, что Мясные продукты. Колбасные изделия полукопченые: Категории В : колбаса**  
полукопченая - Казинская, Рубленая, Для закуски.

**изготовитель** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВЕЛИКОЛУКСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ", Адрес: 182111, РОССИЯ, Псковская область, Великие Луки, ул. Литейная, 17,  
Фактический адрес: 182111, РОССИЯ, Псковская область, Великие Луки, ул. Литейная, 17, ОГРН:  
1026000905787, Телефон: +78115360602, Факс: +78115360274, E-mail: velmeat@velmeat.ru  
Код ТН ВЭД 1601009900. Серийный выпуск.  
ТУ 10.13.14-049-37676459-2016 «Колбасы полукопченые и варено-копченые».

**соответствует требованиям**

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

**Декларация о соответствии принята на основании**

протокол лабораторных исследований №7450 от 05.05.2017 г Аккредитованного Испытательного  
центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Псковской области» (аттестат аккредитации №  
RA.RU.710025 от 11.06.2015 г), экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний  
№7450 от 10.05.2017 г Аккредитованного Испытательного центра ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Псковской области» (аттестат аккредитации № RA.RU.710025 от 11.06.2015 г),  
номер предприятия в реестре поднадзорных объектов Федеральной службы по ветеринарному и  
фитосанитарному надзору Информационной системы «Цербер» RU-060/GQ01489.

**Дополнительная информация**

Условия хранения при температуре +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75±3%. Срок  
годности и реализации с момента окончания технологического процесса составляет для колбас  
полукопченных, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы – не  
более 30 суток, с использованием консервантов не более 40 суток

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 08.06.2020 включительно**



Марценкевич Руслан Владимирович  
(Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.РА01.В.55936**

**Дата регистрации декларации о соответствии: 08.06.2017**