



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель Индивидуальный предприниматель Кухарев Анатолий Владимирович

Место жительства: Россия, 352095, Краснодарский край, Крыловской район, станица Кугоейская, переулок

Гагарина 40. Основной государственный регистрационный номер: 317237500436828. Уникальный идентификационный номер налогоплательщика: 233803223847. Телефон: +7-(800) 222-06-32. Адрес электронной почты: good-food61@yandex.ru

в лице Кухарева Анатолия Владимировича

заявляет, что

Изделия кулинарные готовые к употреблению. Приложение № 1 на 3 листах.

изготовитель Индивидуальный предприниматель Кухарев Анатолий Владимирович

Место жительства: Россия, 352095, Краснодарский край, Крыловской район, станица Кугоейская, переулок Гагарина 40. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, 344033, Ростовская область, город Ростов-на-Дону, переулок Жлобинский, дом 21, проспект Коммунистический, 35б

продукция изготовлена в соответствии с

СТО 0125173423-003-2023 "Изделия кулинарные готовые к употреблению. Технические условия"

код ТН ВЭД ТС 1904 90 800 0, 1902 19 900 0, 2104 20 009 0, 2005998000, 2106 90 980 8, 2104100000,
1602909909, 2001909709, 2103909009,

Серийный выпуск.

соответствует требованиям

Технического(их) регламента(ов): "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012); "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021)

Декларация о соответствии принята на основании

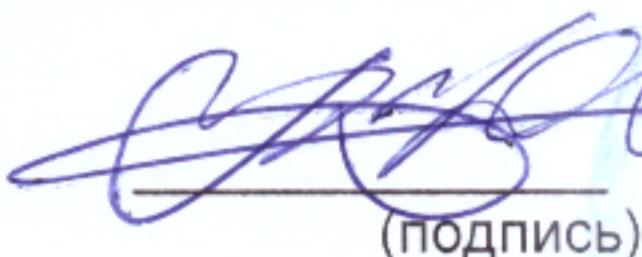
протоколов испытаний № 6256-23, № 6257-23, № 6260-23, № 6261-23, № 6262-23 от 10.05.2023, № 17776-23/1, № 17774-23/1, № 17772-23/1, № 17769-23 от 12.10.2023г аккредитованной испытательной лаборатории пищевой продукции, продовольственного сырья и товаров народного потребления Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Ростовской области" (ФБУ "Ростовский ЦСМ"), аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЛ84 от 01.09.2015 Схема декларирования соответствия: Зд.

Дополнительная информация

Срок годности продукции: салатов заправленных -12 часов, не заправленных -24 часа, в газомодифицированной среде заправленные - 5 суток, не заправленных - 7 суток, при температуре хранения (4±2)°C; изделия кулинарные из творога; каши молочные и без молочных -48 часов, при температуре хранения (4±2)°C, в вакууме или газомодифицированной среде – 8 суток, при температуре хранения (4±2)°C, вторые блюда с гарниром или без гарнира, гарниры – до 48 часов, в вакууме или газомодифицированной среде – 8 суток, при температуре хранения (4±2)°C, соусы и заправки - до 48 часов, в вакууме или газомодифицированной среде – 8 суток, при температуре хранения (4±2)°C; первые блюда - 48 часов, в вакууме или газомодифицированной среде - 8 суток при температуре хранения (4±2)°C.

Изготавливаемая продукция безопасна при ее использовании в соответствии с назначением и приняты меры по обеспечению соответствия этой продукции требованиям Технических регламентов: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 051/2021

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 23.10.2026 включительно.


(подпись)



М.П.рв

Анатолий

Владимирович

Кухарев Анатолий Владимирович

(ФИО заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.PA08.B.99422/23

Дата регистрации декларации о соответствии 23.10.2023

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA08.B.99422/23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Лист № 1

Салаты и закуски: Салат с копченой грудкой, грушей и мягким сыром; Салат Цезарь с курицей; Салат Греческий; Салат овощной с запеченной курой в лимонном маринаде; Салат с печеными овощами, домашним сыром; Салат с печеными овощами, сыром сулугуни и йогуртово-ореховой заправкой; Салат с утиной грудкой, виноградом; Салат с уткой, виноградом и соусом бальзамик; Салат с подкопченной курочкой, маринованной морковью; Салат с подкопченной курочкой, маринованной морковью и соусом цезарь в азиатском стиле; Салат с запеченными шампиньонами и сочной курочкой; Салат с пикантной куриной грудкой, домашним сыром и перцем лечо; Салат Итальянский с творожными шариками; Салат с утиной грудкой су-вид, медовой грушей; Салат с копченой грудкой и ананасом; Салат Французский с куриной печенью и сезонной грушей; Салат с печеными перцами, filet цыпленка и фетой; Салат с запеченным перцем и мятным соусом; Салат с запеченным бедром, ананасом и виноградом; Салат с копченой грудкой, грушей и мягким сыром; Салат с цыпленком, овощами и соусом "Витело Тонато"; Салат с цыпленком и фирменным соусом; Салат со свежими овощами и творогом; Салат с вялеными томатами и мягким сыром; Салат по-грузински; Салат со свеклой и морковью с соусом из плавленного сыра; Салат с брокколи, яблоком и ореховым соусом; Салат с брокколи и редисом; Кабачковый салат с томатами и песто; Салат с грибами и сладкой кукурузой; Салат с зеленым горошком и редисом; Винегрет; Салат овощной с молодым горошком; Салат овощной с дайконом; Овощной салат с запеченной курой в лимонном маринаде с соусом из мяты; Салат с фунчозой, хрустящими овощами и яичной полентой; Салат с фунчозой в азиатском стиле; Салат с фасолью, отварным яйцом и сметанной заправкой; Салат из сочных сезонных фруктов и микса сыров; Капрезе из локальных продуктов; Салат «Осеннний» со свежим огурцом, сладким перцем и персиком; Оливье с копченой курочкой; Оливье; Салат с инжиром и медово-цитрусовой заправкой; Салат с хурмой, фета и бальзамическим соусом;

Первые блюда: Суп карри с куриным filet; Итальянский суп Страчателла; Суп гороховый от шефа с копченными колбасками; Сливочный суп с шампиньонами; Суп с домашними клецками; Суп с клецками и восточными специями; Харчо; Суп Харчо; Сырный крем-суп; Сырный суп Рокфор; Суп с вермешелью и курочкой; Суп куриный с вермишелью; Суп с домашними фрикадельками; Суп шулюм из курицы; Суп из лесных грибов; Том ям с курицей; Том ям; Борщ с курочкой; Борщ с курицей; Борщ; Рассольник; Зеленый борщ с яйцом; Картофельный суп-пюре Вишисуаз; Суп Балканский; Сырный супчик с подкопченной курочкой; Суп Кёфта; Рамен с пшеничной лапшой; Суп с лапшой и сырными подушечками; Суп сырный Рокфор; Сливочный суп с фрикадельками; Суп лапша с отварной курочкой; Суп с подкопченной курочкой и молодой зеленью; Традиционный кавказский суп Кёфта; Суп-пюре Вишисуаз; Суп с зеленым горошком и разварной курочкой; Крем суп из шампиньонов; Суп густой с фрикадельками; Суп со шпинатом и яйцом; Лапша из домашней курицы; Фрикассе с болгарским перцем и отварной картошечкой; Суп гороховый; Суп гороховый от шефа; Густой суп со сливками и рисом; Суп с охотничими колбасками; Окрошка с запеченной курочкой; Окрошка с копченой курочкой;

Руководитель организации



подпись

М.П.

Кухарев Анатолий Владимирович

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA08.B.99422/23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Лист № 2

Из мяса птицы: Куриное бедро в сырном соусе; Куриные бедра в соусе и пряного чернослива с булгуром и овощами; Куриное бедро в мегрельской аджике с овощным ризotto; Куриное бедро с овощами в пикантном соусе; Куриная котлета с морковью шпинатом; Шашлычки из курицы; Куриное филе в лимонно-томатном соусе; Куриное филе в сливочно-томатном соусе, сладким перцем и рисом; Куриное филе со сметаной, кинзой, каперсами и мяты картошкой; Куриное филе с запеченными перцами под шапкой из сладкого порея, пряной говядины и сочных томатов; Куриное филе в соусе марсала; Куриное бедро под шапкой из йогурта; Купаты сочные с фирменным белым соусом; Купаты с зеленым гарниром; Купаты сочные с запеченою молодой картошечкой и фирменным белым соусом; Грудка запеченная под сыром чеддер с ветчиной; Куриное филе в сливочно-томатном соусе со сладким перцем, яблоком; Курица с овощами; Куриные ножки с запеченным картофелем; Курочка с куркумой и пти-тим; Печень курочки в сливочном соусе с гречей; Печень куриная в сливочном соусе с гречей; Куриная печень с белыми грибами и фетучини; Куриное бедро-по строгановски; Бедро куриное в сырном соусе; Грудка с ананасом, сыром чеддер и сальсой; Мясной рулет; Куриная печень в сливочном соусе с белыми грибами; Классическое мясо по-французски; Мясо по французски; Бифштекс с яйцом и домашним сыром; Тефтели с картофельным пюре в фирменном соусе; Стейк из грудки в сливочно-томатном соусе; Стейк из бедра в медово-горчичном маринаде с сезонным гарниром; Удон с нежным филе и хрустящей морковью; Куриная грудка в соусе марсала с запеченным картофелем; Маринованное филе бедра под соусом из хурмы и рисом Спагетти карбонара с копченостями и сыром пармезан; Паста с ветчиной и грибами; Куриная грудка по французски с ананасами и сыром; Куриная грудка в травах с гречей; Рулет из мяса птицы с картофельным пюре; Куриный рулет с черносливом и кимчи; Филе бедра с кабачками и сочными томатами в творожном соусе с цитрусовой ноткой и рисом; Стир Фрай с рисом в фирменном соусе; Котлета с морковью, шпинатом и белым рисом; Куриная зраза со сливочным яйцом и гречкой; Бедро по-строгановски с рисом и соленым огурчиком; Бедро курочки по-креольски с соусом варчестер; Куриные тефтели с зеленым рисом и сливочным муссом; Гречаник с запеченными овощами и сыром; Куриное суфле с томатом и крем бальзамик; Запеканка из печени с овощами и белым соусом; Аджапсандал с курочкой Барбекю; Запеканка из мяса птицы с яйцом и томатами; Куриный рулетик с гаудой и зеленью; Рубленная оладья с запеченным картофелем; Стир-фрай; Хрустящая котлета; Куриные ножки в соусе; Куриные ножки в мегрельской аджике; Котлета с морковью, шпинатом и белым рисом; Индейка в маринаде; Индейка в винном маринаде с пряными палочками из моркови; Цыпленок в соусе том-ям; Цыпленок в паназиатском стиле с овощным ассорти; Филе в итальянском стиле; Филе в итальянском стиле с гречей; Лазанья; Лазанья «Аль Фонто»; Лазанья «Аль Форно»; Утиная грудка запеченная; Мусака в авторской подаче; Кордон блю; Бифштекс с яйцом; Шницель; Венский шницель в хрустящей панировке; Фрикассе с болгарским перцем; Зраза куриная с беконом; Каччиаторе с курицей, оливками и гречей; Куриное бедро в соусе чили-базилик с птицей; Куриное бедро в устричном соусе с ананасом и гречей;

Изделия кулинарные готовые: Креп из кабачков с крем - чиз и томатами; Омлетные блины со свежими помидорами, сыром и зеленым маслом; Омлетные конвертики с томатами и зеленым маслом; Кабачковые оладьи с творогом; Лодочка с фирменным жульеном; Омлет с овощами и соусом томат-базилик; Омлет из брокколи с тушенными овощами и соусом; Омлет сырный; Рулет из кабачков и спелых томатов

Руководитель организации

Кухарев Анатолий Владимирович

подпись

М.П.



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA08.B.99422/23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Лист № 3

Гарниры: Гречка; Рис; Картофельное пюре; Макароны (фузилли, спагетти); Булгур; Картофель запеченный; Лапша Удон; Соба; Гречневая лапша Соба

Каши молочные и без молочных: Каша пшеничная с миксом из орехов и ягод Годжи; Молочный рис с грушей на кокосовом молоке; Овсяная каша с ягодным ассорти и печеным бананом; Булгур на кокосовом молоке с финиками; Каша рисовая на молоке с клубничным курдом, миндалем и кокосом; Овсяная каша с конфитюром из черной смородины; Молочный ризotto с тушеноей сливой; Овсяная каша на молоке, Рисовая каша на молоке, Каша пшеничная на молоке

Изделия кулинарные из творога: Сырники на пару с изюмом; Кокосовые сырники; Сырники кокосовые; Запеканка с грушей; Запеканка с яблоком; Сырники с курагой; Сырники с курагой и мёдом; Сырники шоколадные; Сырники с изюмом; Ванильные сырники с начинкой и клубничным сальсой; Ванильные сырники с начинкой нектарин и клубничным сальсой; Ванильные сырники с начинкой персик и клубничным сальсой; Ванильные сырники с начинкой киви и клубничным сальсой; Творожная запеканка с яблоком; Воздушная запеканка с ягодным муссом;

Руководитель организации

подпись

М.П.



Кухарев Анатолий Владимирович