

## ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА №

(якісне посвідчення)

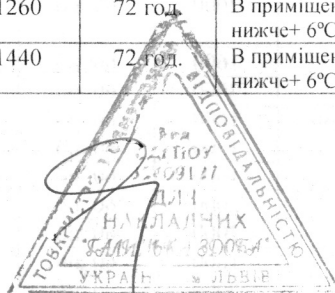
від «20» березня 2023 р.

на хлібобулочні, кондитерські та сухарні вироби,  
дозволені для виготовлення і реалізації ТзОВ «Галицька здоба»,  
81070, Львівська область, Яворівський район, с. Страдч, вул. Озерна, 11  
Особистий реєстраційний номер потужності г-UA-13-20-481.

№ п/п	Назва продукції	Маса, г	Термін придатності	Умови зберігання	Позначення нормативних документів (ДСТУ, ТУ У, ГСТУ)
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	«Печиво пісочне глазуроване з горіхом»	2300	60 діб	t зберігання 18±5°C, відносна вологість – не вище 75%	ДСТУ 3781:2014
2.	«Печиво пісочне зі згущеним молоком»	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
3.	«Печиво пісочне з горіхом»	1600	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
4.	«Печиво пісочне з джемом»	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
5.	«Печиво пісочне з цукром та маком»	1600	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
6.	Печиво «Домашнє»	1500	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
7.	Печиво «Капітошка»	1600	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
8.	Печиво «Капітошка» глазурована	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
9.	Печиво «Тутті - фрутті»	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
10.	Печиво «Цукровий віночок»	1600	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
11.	Печиво «Квітка»	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
12.	Печиво «Соняшник»	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
13.	Печиво «Колосок»	1600	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
14.	Печиво «Вівсьяне» традиційне	2500	3 місяці	-«-	ДСТУ 3781:2014
15.	Печиво «Американо» в асортименті (ваніль, вишня, шоколад)	1500	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
16.	«Рогалики з повидлом в асортименті».	1800	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
17.	Печиво «Соленики з кмином»	1600	30 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
18.	Печиво «Соленики з цибулею»	1600	30 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
19.	Печиво «Горішки»	1500	30 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
20.	Печиво «Конвертик з смородиною»	1800	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
21.	Печиво «Молочний смак»	2000	60 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
22.	Печиво «Сирні трикутники»	1300	7 діб	-«-	ДСТУ 3781:2014
23.	Печиво «Східне»	1600	30 діб	t зберігання від 4°C до 21°C, відносна вологість – не вище 75%	ТУ У 15.8-32628672-005:2011
24.	Кекс-мафін «Лимонний»	1600	30 діб	-«-	ТУ У 15.8-32628672-005:2011
25.	Печиво «Зернове»	1500	30 діб	-«-	ТУ У 15.8-32628672-005:2011
26.	Кекс «Столичний», поштучний	110	7 діб	t зберігання 18±3°C, віднос-на вологість – не вище 75%	ДСТУ 4505:2005
27.	Кекс – мафін «Вишня», поштучний	100	7 діб	-«-	ДСТУ 4505:2005
28.	Кекс «Сирний», поштучний	100	7 діб	-«-	ДСТУ 4505:2005
29.	Тістечка «Бізе»	800	10 діб	t зберігання 18±3°C, відносна вологість – не вище 75%	ДСТУ 4803:2013
30.	«Вафлі з шоколадом»	1400	2 міс.	-«-	ДСТУ 4803:2013
31.	«Вафлі зі згущеним молоком»	1500	7 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
32.	«Еклери з вершками»	1500	5 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
33.	Еклер з кремом «Маскарпоне»	900	5 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
34.	«Тістечка з вершково-молочним кремом», поштучні	070	5 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
35.	Тістечко «Палички медові»	1300	25 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
36.	Тістечко «Медівничок»	1500	25 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
37.	Тістечко «Пляцок з яблуками»	1500	25 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013
38.	«Бісквіт з фруктовою начинкою»	1500	7 діб	-«-	ДСТУ 4803:2013

1.	2.	3.	4.	5.	6.
39.	«Равлики з маком»	1500	72 год.	В приміщенні за температури не нижче + 6°С та не вище + 28°С	ДСТУ 4585:2021
40.	Равлик «Шоколадка»	800	72 год.	-«-	ДСТУ 4585:2021
41.	Равлик «Мармеладка»	800	72 год.	-«-	ДСТУ 4585:2021
42.	«Вагрушка з сиром»	1000	72 год.	В приміщенні за температури не нижче + 6°С та не вище + 28°С	ДСТУ 4585:2021
43.	Палички хлібні «Грісіні»	1300	36 год.	В приміщенні за температури не нижче 6 °С, відносній вологості повітря 65-75%	ДСТУ 8709:2017
44.	«Грінки пшеничні»	180	3 місяці	-«-	ДСТУ 8708:2017
45.	Круасани в асортименті (вишня, абрикос, шоколад, лате), поштучні, вагові	80 100 1500	7 дів	В приміщенні за температури не нижче + 6°С, відносній вологості повітря 65-75%	ДСТУ 8709:2017
46.	Равлик з сирною начинкою	1260	72 год.	В приміщенні за температури не нижче + 6°С та не вище + 28°С	ДСТУ 4585:2021
47.	Булка з пломбіром	1440	72 год.	В приміщенні за температури не нижче + 6°С та не вище + 28°С	ДСТУ 4585:2021

Технолог ТЗОВ «Галицька здоба»



Скамбара Г. Я.