



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью "Иней" (ООО "Иней").
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности:
192249, РОССИЯ, город Санкт-Петербург, улица Софийская, дом 54, литера А, помещение 4Н.
ОГРН: 1037804017360.
Номер телефона: +78123322777. Адрес электронной почты: office@ineyspb.ru.

В лице: директора по качеству Алфимовой Татьяны Юрьевны по доверенности №04 от 29.01.2026 г

заявляет, что Мясные изделия колбасные сырокопченые, наименования по приложению (см. Приложение № 1 на одном листе).

Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью "Иней" (ООО "Иней").
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 192249, РОССИЯ, город Санкт-Петербург, улица Софийская, дом 54, литера А, помещение 4Н.
Код ТН ВЭД ЕАЭС: 1601009901.

Серийный выпуск.

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 "Мясные изделия колбасные сырокопченые"

Соответствует требованиям

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

Декларация о соответствии принята на основании:

1. Протоколы лабораторных испытаний №№ 1090958, 1090959, 1090960, 1090961, 1090962, 1090963, 1090964, 1090965, 1090966, 1091159 от 12.03.2025. Испытательной лаборатории продукции, сырья и материалов Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге, Ленинградской и Новгородской областях, Республике Карелия" (ФБУ "Тест-С.-Петербург"). Уникальный номер записи об аккредитации в реестре РОСС RU.0001.21ПН87.
2. Протокол лабораторных испытаний № 10640П от 25.11.2025 Испытательный центр Санкт-Петербургской городской ветеринарной лаборатории (ИЦ Санкт-Петербургской горветлаборатории). Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ВЛ05.
3. Ветеринарное регистрационное удостоверение 78-14228 от 28.11.2025 г. Управление ветеринарии Санкт-Петербурга. Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение "Санкт-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных".
Схема декларирования: Зд.

Дополнительная информация Коды ОКПД 2: 10.13.14.413

Условия хранения и сроки годности по приложению (см. Приложение № 2 на 2 листах).
Мясные изделия колбасные сырокопченые предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.
ООО "Иней" гарантирует безопасность продукции при ее использовании в соответствии с целевым назначением и принимает меры по обеспечению соответствия этой продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 29.01.2029 г включительно


М.П. 

Алфимова Татьяна Юрьевна
По доверенности №04 от 29.01.2026

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.48784/26

Дата регистрации декларации о соответствии 30.01.2026 г

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.48784/26



код ОК ОКПД 2	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД ЕАЭС		
1601009901	<p>Мясные изделия колбасные сырокопченые: Колбаса полусухая «Австрийская»; Колбаса полусухая Балыковая ПРО; Колбаса полусухая «Бергамо»; Колбаса полусухая «Бордо со вкусом красного вина»; Колбаса полусухая «Бордо»; Колбаса полусухая «Бурже со вкусом черной смородины»; Колбаса полусухая «Венето»; Колбаса полусухая «Верона»; Колбаса полусухая «Говяжья»; Колбаса полусухая «Домашняя Мясная история»; Колбаса полусухая «Зернистая Салями»; Колбаса полусухая «Зернистая»; Колбаса полусухая «Испанская»; Колбаса полусухая «Итальянская»; Колбаса полусухая «Лионская»; Колбаса полусухая «Литовская»; Колбаса полусухая «Милано»; Колбаса полусухая «Миланская»; Колбаса полусухая «Мясная история»; Колбаса полусухая «Палермо»; Колбаса полусухая «Пармская салями»; Колбаса полусухая «Пармская»; Колбаса полусухая «Пепперони»; Колбаса полусухая «Рио с халапеньо»; Колбаса полусухая «Рио со вкусом халапеньо»; Колбаса полусухая «Романьоло»; Колбаса полусухая «Сальчичон»; Колбаса полусухая «Салями Зернистая»; Колбаса полусухая «Салями Миланская»; Колбаса полусухая Салями прессованная; Колбаса полусухая «Салями прессованная»; Колбаса полусухая «Салями Фиеста»; Колбаса полусухая «Салями Фильято»; Колбаса полусухая «Салями Финская»; Колбаса полусухая «Салями»; Колбаса полусухая «Свиная Салями»; Колбаса полусухая Салями свиная; Колбаса полусухая «Свиная»; Колбаса полусухая «Северная Салями»; Колбаса полусухая «Севилья»; Колбаса полусухая «Сервелат»; Колбаса полусухая Сервелат; Колбаса полусухая «Тималь»; Колбаса полусухая «Тоскана»; Колбаса полусухая Филейная ПРО; Колбаса полусухая «Фильято»; Колбаса полусухая «Флорентийская»; Колбаса полусухая «Фуэт»; Колбаса полусухая «Чоризо».</p> <p>Мясные изделия колбасные сырокопченые: Колбаски полусухие «Колбайсы»; Колбаски полусухие "Мини-Салями"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Испанские"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Итальянские"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Пепперони"; Колбаски полусухие "Мясные палочки Тоскана"; Колбаски полусухие "Палочки Мясные "; Колбаски полусухие "Палочки Салями"; Колбаски полусухие "Пепперони ".</p> <p>Мясные изделия колбасные сырокопченые: Ассорти из сырокопченых продуктов; Набор колбас полусухих «Ассорти»; Набор колбас полусухих в нарезке «Ассорти»; Набор колбас полусухих в нарезке «Колбасный микс».</p>	ТУ 10.13.14-040-34388168-2017 "Мясные изделия колбасные сырокопченые"



Заявитель

Алфимова Татьяна Юрьевна

Алфимова Татьяна Юрьевна
подпись

По доверенности №04 от 29.01.2026 г

инициалы, фамилия



Сведения о декларации о соответствии

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 90 суток в пределах срока годности.

Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 7 суток в пределах срока годности.

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 60 суток в пределах срока годности.

Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 5 суток в пределах срока годности.

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 30 суток в пределах срока годности.

Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 3 суток в пределах срока годности.

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых целыми батонами (батончиками) при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 30 суток в пределах срока годности.

Сроки годности порционной или сервировочной нарезки мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78% после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 3 суток в пределах срока годности.

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.

Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых,



Заявитель

Алфимова Татьяна Юрьевна
подпись

Алфимова Татьяна
Юрьевна по доверенности
№04 от 29.01.2026 г

(Ф.И.О. заявителя)

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.48784/26

Сведения о декларации о соответствии
целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % без использования вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках не более 120 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых в зависимости от способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 24 °С с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 180 суток; порционная нарезка - не более 120 суток; сервировочная нарезка - не более 90 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых замороженных в зависимости от способа и вида упаковки при температуре хранения не выше минус 8°С: без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках – не более 270 суток; с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 270 суток; порционная нарезка - не более 180 суток; сервировочная нарезка - не более 180 суток.
Сроки годности мясных изделий колбасных сырокопченых замороженных в зависимости от способа и вида упаковки при температуре хранения не выше минус 18°С: без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках – не более 270 суток; с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) в натуральных, белковых, целлюлозных, искусственных проницаемых оболочках - не более 270 суток; порционная нарезка - не более 180 суток; сервировочная нарезка - не более 180 суток.



Заявитель

Алфимова
Подпись

Алфимова Татьяна
Юрьевна по доверенности
№04 от 29.01.2026 г

(Ф.И.О. заявителя)