



# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 0000429 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС № RU Д-RU.АЮ05.В.06287

ТУ 9213-008-29162077-14 Продукты сырокопченые и сыровяленые. Технические условия.

Срок годности продуктов при относительной влажности воздуха 70-80%:

- при температуре воздуха от 2 до 6°C и - не более 30 суток;
- при температуре воздуха от 12 до 15°C - не более 15 суток.

- продуктов, упакованных под вакуумом:

- при температуре воздуха от 2 до 6°C:

сервировочная нарезка - не более 15 суток;

порционная нарезка - не более 20 суток;

целым куском - не более 40 суток;

при температуре воздуха от 12 до 15°C:

целым куском - не более 20 суток;

сервировочная нарезка - не более 8 суток;

порционная нарезка - не более 10 суток.

Продуктов, упакованных в среде модифицированной газовой атмосферы (смеси защитных газов):

- при температуре воздуха от 2 до 6°C:

целым куском - не более 50 суток;

сервировочная нарезка - не более 20 суток;

порционная нарезка - не более 25 суток;

- при температуре воздуха от 12 до 15°C:

целым куском - не более 25 суток.

сервировочная нарезка - не более 10 суток;

порционная нарезка - не более 15 суток.

Срок годности чипсов "Сицилия", "Канзас", "Ломтиков сырокопченых из свинины" при

температуре воздуха от 0°C до 12°C и относительной влажности воздуха 70-80% - не более 30 суток,

упакованных под вакуумом или в среде модифицированной газовой атмосферы (смеси защитных газов) - не более 2 месяцев.

После вскрытия упаковок под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы при

температуре воздуха от 0°C до 12°C и относительной влажности воздуха 70-80% продукты рекомендуется

хранить в пределах срока годности.



М.П.

Данилин Евгений Викторович

(Ф.И.О. заявителя)