



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

**УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 15 от « 25 » 01 20 17г.**


Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
						Массовая доля хлорида натрия, %, не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С			Относительная влажность воздуха, %, не более
							от +6 до +12	от 0 до +6	от 0 до -6	
<i>Сало с чесноком и васаби бутербродное</i>	ТУ 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117A07	125 ± 3	0,018	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

**Состав:** Сало свиное, соль, чеснок, васаби, смесь зелени

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОУ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>3</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред кистридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в И.П.ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных». Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 11 от «25» 01 2017 г.


Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
						Массовая доля хлорида натрия, % не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С			Относительная влажность воздуха, %, не более
							от +6 до +12	от 0 до +6	от 0 до -6	
<i>Сало с чесноком, горчицей и зеленью бутербродное</i>	ТУ 9215-002-78156358-2016	<u>25.01.17</u>	<u>017A03</u>	125 ± 3	<u>0,047</u>	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

**Состав:** Сало свиное, соль, чеснок, горчица, смесь зелени

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОУ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>5</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в И.И.ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных», Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 14 от «25» 01 20 17 г.

Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
						Массовая доля хлорида натрия, %, не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С			Относительная влажность воздуха, %, не более
							от +6 до +12	от 0 до +6	от 0 до -6	
Сало с чесноком и душистым перцем бутербродное	ТУ 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117ACC	125 ± 3	0,022	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

Состав: Сало свиное, соль, чеснок, душистый перец

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОУ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>3</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и законодательных документов. Продукция сертифицирована в И.Л.ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных». Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Лизковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей: 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

**УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 43 от «25» 01 2017 г.**

Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
							Массовая доля хлорида натрия, % не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С		
						от +6 до +12		от 0 до +6	от 0 до -6	
Сало с чесноком и черным перцем бутербродное	ТУ 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117A05	125 ± 3	0,021	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

**Состав:** Сало свиное, соль, чеснок, черный перец

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЭ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>6</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в И.П. ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных». Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

**УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 12 от «25» 01 2017 г.**

Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			Относительная влажность воздуха, %, не более
						Массовая доля хлорида натрия, %, не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С			
							от +6 до +12	от 0 до +6	от 0 до -6	
<i>Сало с чесноком и смесью перцев бутербродное</i>	ТУ 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117A04	125 ± 3	0,043	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

**Состав:** Сало свиное, соль, чеснок, зелень укропа, смесь перцев

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЭ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>3</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в ИЛ ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных». Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей: 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 16 от «25» 01 2017 г.

Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
							Массовая доля хлорида натрия, %, не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С		
						от +6 до +12		от 0 до +6	от 0 до -6	
<i>Сало с чесноком и укропом бутербродное</i>	TU 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117A08	125 ± 3	0,034	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

Состав: Сало свиное, соль, чеснок, зелень укропа

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЭ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>8</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в И.П.ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных», Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей: 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

**УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 10 от « 25 » 01 20 17 г.**

Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
							Срок годности в зависимости от температуры, °С	Относительная влажность воздуха, %, не более		
									от +6 до +12	от 0 до +6
Сало с чесноком и тмином бутербродное	ТУ 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117A02	125 ± 3	0,028	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

Состав: Сало свиное, соль, чеснок, тмин

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЭ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>3</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в И.Л. ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных». Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л. В./



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ДИАЛОГ»**

308007, г. Белгород, ул. Мичурина, 56  
 Адрес производственных мощностей: 309182 Белгородская область, г. Губкин, Южные Коробки  
 тел. +7(4722)26-45-73, +7(4722)26-63-94  
 ИНН 3123125647, КПП 312301001, ОГРН 1053107135619  
 р/с 40702810405250002745 в филиале ОАО банк ВТБ в г. Воронеж  
 к/с 30101810100000000835, БИК 042007835

УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ № 9 от «25» 01 2017 г.

Наименование продукции	Изготовлен в соответствии с НД	Дата изготовления	Номер партии	Масса нетто упаковочной единицы, г	Масса партии, тн	Физико-химические показатели	Условия хранения			
						Массовая доля хлорида натрия, %, не более	Срок годности в зависимости от температуры, °С			Относительная влажность воздуха, %, не более
							от +6 до +12	от 0 до +6	от 0 до -6	
Сало с чесноком, петрушкой и паприкой бутербродное	ТУ 9215-002-78156358-2016	25.01.17	0117A01	125 ± 3	0,033	1,4	45 суток	90 суток	120 суток	75 ± 5

**Состав:** Сало свиное, соль, чеснок, зелень петрушки, паприка

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя в соответствии с ТР ТС 021/2011	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОУ в 1 г продукта, не более	1 x 10 <sup>6</sup>
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе Сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается
St aureus в 0,1 г	Не допускается
Сульфитред. клостридии, не более в 0,1 г	Не допускается
Листерии в 25 г продукта	Не допускается

Качество продукта по физико-химическим свойствам и показателям безопасности соответствует требованиям нормативных и технических документов. Продукция сертифицирована в ИЛ ОГБУ «Белгородская районная станция по борьбе с болезнями животных». Декларация о соответствии от 10.01.2017 г до 23.08.2019 г.

Директор  /Низковская Л В/