



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "ЕВА". ОГРН 1157325005232.

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 432017, Российская Федерация, Ульяновская область, город Ульяновск, улица Энгельса, домовладение № 30-32/35, офис 1. Номер телефона +7(800)2507250, адрес электронной почты hello@s-atelier.ru.

в лице генерального директора Приваловой Миланы Александровны
заявляет, что

Пищевая продукция. Изделия кондитерские.

Шоколад (Приложение № 1 на трех листах)

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "ЕВА".

Место нахождения (адрес юридического лица): 432017, Российская Федерация, Ульяновская область, город Ульяновск, улица Энгельса, домовладение № 30-32/35, офис 1. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 432072, Российская Федерация, Ульяновская область, город Ульяновск, улица Инженерный 17-ый проезд, дом 8а; 432031, Российская Федерация, Ульяновская обл, город Ульяновск, улица Ленинградская, дом 5.

наименование и обозначение документа (документов), в соответствии с которым изготовлена продукция
"Шоколад. Общие технические условия" ГОСТ 31721-2012

код ТН ВЭД ЕАЭС 1806 90

Серийный выпуск.

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки",

ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокол испытаний № 660ФХ от 04.03.2021 Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью "Самарский центр испытаний и сертификации", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AB46"

Схема декларирования соответствия 1д

Дополнительная информация

Стандарт, в результате применения которого на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента ТР ТС 021/2011: ГОСТ 31721-2012 "Шоколад. Общие технические условия".

Срок годности шоколада 18 месяцев при температуре хранения от плюс 5 °С до плюс 22 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

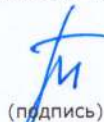
Шоколад молочный с манговой начинкой и вафельной крошкой, Молочный шоколад с малиновой начинкой,

Молочный шоколад с клубнично-сливочной начинкой хранить при температуре от +5 °С до +22 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Срок годности 6 месяцев.

Принята взамен декларации о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.31090/21; дата регистрации: 30.09.2021.

Изготавливаемая продукция безопасна при её 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.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 15.12.2024 включительно.


(подпись)



Привалова Милана Александровна
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.58375/21

Дата регистрации декларации о соответствии: 16.12.2021

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1 К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.РА03.В.58375/21



Сведения о продукции, в отношении которой принята декларация о соответствии

Код(ы) ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование продукции, иные сведения о продукции, обеспечивающие её идентификацию	Наименование и обозначение документа (документов) в соответствии с которым изготовлена продукция
1806 90	<p>Шоколад: Шоколад горький: "Настоящий горький шоколад 69", с массовой долей общего сухого остатка какао 69%, "Горький шоколад с кремом де шампань", с массовой долей общего сухого остатка какао 69%, "Шоколад горький 70,4%", с массовой долей общего сухого остатка какао 69%; Горький шоколад без сахара, Коллекция S.Nicas: Горький шоколад с имбирем "Дворец для Садко", Горький шоколад "Утренние ирисы";</p> <p>Шоколад тёмный: "Шоколад тёмный с лаймовыми пастилками, черникой и карамелизированным фундуком", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, "Шоколад тёмный с кусочками вишни, клубники и карамелизированным миндалем", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, "Настоящий тёмный шоколад 54,1", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, "Тёмный шоколад с цедрой лимона и апельсина", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, "Тёмный шоколад с апельсиновым вкусом", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, "Тёмный шоколад с мятным вкусом", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, "Тёмный шоколад с мятной начинкой", с массовой долей общего сухого остатка какао 54,1%, Тёмный шоколад порционный с посыпками ассорти: карамелизированный фундук, миндаль, сублимированная клубника, сублимированная малина, цедра апельсина, Тёмный шоколад без сахара; Коллекция S.Nicas: Темный шоколад "Повторяющийся сон о музее г.Ульяновска", Темный шоколад с кунжутом "Из воспоминаний Колумба", Темный шоколад с чили "Дали", Темный шоколад с цедрой "Сон о Москве", Темный шоколад "Новогодняя открытка", Темный шоколад "Письмо Деду Морозу";</p>	"Шоколад. Общие технические условия" ГОСТ 31721-2012

(подпись)



М.П. Привалова Милана Александровна

(Ф.И.О. заявителя)

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 2 К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.58375/21



Сведения о продукции, в отношении которой принята декларация о соответствии

Код(ы) ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование продукции, иные сведения о продукции, обеспечивающие её идентификацию	Наименование и обозначение документа (документов) в соответствии с которым изготовлена продукция
1806 90	<p>Шоколад молочный:</p> <p>"Шоколад молочный с кусочками вишни, кофейными пастилками и корицей", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Шоколад молочный с малиной, имбирем и лимонной цедрой", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад ручной работы с золотым изюмом, фундуком и морской солью", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Настоящий молочный шоколад 31,7", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с солью и фундуком", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с черникой и клубникой", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с клубничным вкусом", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад со вкусом маракуйи", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с клубничной начинкой" с массовой долей общего остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с малиновой начинкой", с массовой долей общего остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с клубнично-сливочной начинкой" с массовой долей общего остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с начинкой маракуйи", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Молочный шоколад с ягодной начинкой", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Шоколад молочный с ореховым пралине", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>"Шоколад молочный со сливочной начинкой", с массовой долей общего сухого остатка какао 31,7%,</p> <p>Шоколад молочный с манговой начинкой и вафельной крошкой,</p> <p>Шоколад молочный со сливочной начинкой,</p> <p>Молочный шоколад без сахара,</p> <p>Коллекция S.Nicas: Молочный шоколад с кокосом</p> <p>"Автопортрет в готике", Молочный шоколад с солью "Весна. Любовь.", Молочный шоколад с вяленой клюквой "Вильнюс. Цветы в честь Анны.", Молочный шоколад "Благодатная роза в бумажном воспоминании моего детства.", Молочный шоколад с клубникой "Цветочная барышня.", Молочный шоколад "Автопортрет на фоне гор";</p> <p>Шоколад молочный "Открытие Новогодняя", Шоколад молочный "Телеграмма Новогодняя", Шоколад молочный "Вкусный календарь".</p> <p>Шоколад молочный ТМ КУУЛКЛЕВЕР.</p>	<p>"Шоколад. Общие технические условия" ГОСТ 31721-2012</p>

(подпись)

М.П.

Привалова Милана Александровна

(Ф.И.О. заявителя)

