



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ
РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ЕАС-ПОИНТ»
№ РОСС RU.32945.04ЕАПО**

Орган по сертификации ООО «АВАЛОН»
117216, г. Москва, вн. тер, г. муниципальный округ Северное Бутово,
ул. Куликовская д. 9 к. 1, кв. 143
Телефон: +7(995)-904-41-96 ;

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ХАЛЯЛЬ

Регистрационный № ХАЛ.RU. 32945.OC01.000010

**НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО ОБЪЕКТ
СЕРТИФИКАЦИИ**

См. Приложение № 1

УДОВЛЕТВОРЯЮТ ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТА

ГОСТ 34159-2017

Продукты из мяса. Общие технические условия.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

Протокола испытаний № ИЛ11-2024-08-MG2005 от 02.08.2024 года,
выданного Испытательной лабораторией «ГЕФЕСТ» в составе Общества с
ограниченной ответственностью «ГЕФЕСТ» (регистрационный номер
аттестата аккредитации МСК RU. 32623.ИЛ11).

СВЕДЕНИЯ О ДЕРЖАТЕЛЕ СЕРТИФИКАТА

ООО "МЯСО

ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "ЧЕЛНЫ ПРОДТОРГ"

Юридический адрес: 423820, Россия, г. Набережные Челны, ул.

Магистральная, здание 14А/1, офис 1.

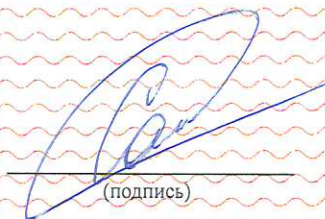
ОГРН: 1231600061065

Дата регистрации «09» 08 2024 г.

Срок действия до «08» 08 2027 г.

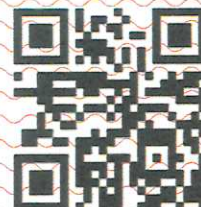


**Руководитель органа
по сертификации**


(подпись)

Сидоров М.А.

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ ОБЯЗЫВАЕТ ОРГАНИЗАЦИЮ ПОДДЕРЖИВАТЬ СОСТОЯНИЕ ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ В СООТВЕТСТВИИ
С ВЫШЕУКАЗАННЫМ СТАНДАРТОМ, ЧТО БУДЕТ НАХОДИТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ
СИСТЕМЫ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «АВАЛОН» И ПОДТВЕРЖДАТЬСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ЕЖЕГОДНОГО ИНСПЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ.





ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ
РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ЕАС-ПОИНТ»
№ РОСС RU.32945.04ЕАПО

Орган по сертификации ООО «АВАЛОН»
117216, г. Москва, вн. тер, г. муниципальный округ Северное Бутово,
ул. Куликовская д. 9 к. 1, кв. 143
Телефон: +7(995)-904-41-96 ;

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ ХАЛЯЛЬ
Регистрационный № ХАЛ.RU. 32945.0С01.000010

**НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО ОБЪЕКТ
СЕРТИФИКАЦИИ**

Полуфабрикаты из мяса индейки охлажденные и замороженные: Тушка индейки и части тушек: полутушка индейки, передняя четверть индейки, задняя четверть индейки, Грудка индейки (с кожей, без кожи), Филе грудки индейки (без кожи), Филе грудки индейки малое (без кожи), Лапки индейки, Окорочок индейки на кости, Голень индейки, Голень индейки (самец), Голень индейки (самка), Окорочок индейки без кости, Филе бедра индейки, Бедро индейки (с кожей, без кожи), Крыло индейки (локтевая часть), Крыло индейки (плечевая часть), Печень индейки, Желудок индейки, Шея индейки (самка), шея индейки (самец), Кожа индейки, Кожа грудки индейки, Кожа бедра индейки, Кожа шеи индейки.

2) Полуфабрикаты (индейки): шашлык маринованный из индейки; набор для бульона из индейки, набор для первых блюд из индейки, стейк бедра индейки, стейк голени индейки, азу из мяса индейки, котлетное мясо индейки (красное), котлетное мясо индейки (белое)

3) Фарш индейки ММО, фарш рубленый из индейки, костный остаток из индейки. Полуфабрикаты из мяса птицы охлажденные и замороженные:

разделка (куриная продукция): Тушка цыпленка, Грудка на кости, в шкуре, Грудка без кости, без шкуры, Половина грудки без кости, без шкуры, Внутренняя часть филе грудки, Лапки куриные, Окорок на кости, со шкурой, Голень, с костью, со шкурой, Окорок без кости, со шкурой, Окорок без кости, без шкуры, Филе бедра, Бедро со шкурой, на кости, Плечо куриное, Средняя часть крыла, Крыло 3-суставное, Оконечная часть крыла, Желудок, Желудок, шея, печень, Печень, Шея, Шкура куриная, Плечо куриное открытый разруб, Отруб крыла "Тюльпан", Крыло двухсуставное (плечо + средняя часть)

2) Полуфабрикаты (куриные): нагетсы, купаты, котлеты, отбивные, ромштексы люля, котлеты по киевский, зразы, фрикадельки, колбаски куриные, шашлыки

3) Фарш куриный ММО, фарш рубленые, костный остаток.

Дата регистрации «09» 08 2024 г.

Срок действия до «08» 08 2027 г.



Руководитель органа
по сертификации

(подпись)

Сидоров М.А.

Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполнения работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации. Система добровольной сертификации «Авалон» и подтверждается при прохождении ежегодного инспекционного контроля.

