



**СИСТЕМА
ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
ПРОДУКЦИИ, УСЛУГ И ТУРИЗМА
«ХАЛЯЛЬ»**



№ РОСС RU.32530.04ХЛЛ0 в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

№ РОСС RU.32530.04ХЛЛ0.ОС06

Общество с ограниченной ответственностью «ВНИИЦИ»
Россия, 107076, г. Москва, ул. Потешная, 6, эт. /помещ. 2/П ком./оф. 9/1,
ИНН: 9718166591, ОГРН: 1207700477665

АКТ

о результатах анализа состояния производства № 1548-ВНИ/22 от 27.04.2022

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «ДИЕТА +»

Адрес: Россия, 190031, Санкт-Петербург, ул. Гороховая 45, литер А, часть пом 30-Н, р.м. №1, ИНН: 7838315139, ОГРН: 1057810038087, телефон: 8(812) 301-91-94,
электронная почта: Remark@dieta18.com

Объект(ы): места хранения сырья и готовой продукции, производственная линия, участок фасовки Общества с ограниченной ответственностью «ДИЕТА +», Адрес: Россия, 190031, Санкт-Петербург, ул. Гороховая 45, литер А, часть пом 30-Н, р.м. №1, ИНН: 7838315139, ОГРН: 1057810038087

Цель анализа - проверка наличия необходимых условий для выпуска продукции, отвечающей требованиям нормативных документов системы добровольной сертификации продукции, услуг и туризма "Халаль": Правила производства пищевой продукции Халаль-2021: Продукты мясные. Полуфабрикаты мясные натуральные, бескостные и мясокостные, охлажденные и замороженные из баранины, ягнятины (упакованные, фасованные) в маринадах в ассортименте. (см. приложение №1-7 к сертификату № РОСС RU.32530.04ХЛЛ0.ОС06.19400).

Время проведения: 27.04.2022

Эксперты проводившие анализ: И.М. Тимохина, Д.И. Султанов

Анализ проводился в соответствии с требованиями: «Правила производства пищевой продукции Халаль-2021»

Документы (материалы), использованные при анализе состояния производства: технологические инструкции, программа производственного контроля, должностные инструкции сотрудников, информация о виде и составе упаковочных материалов сырья, информация о виде и составе упаковочных материалов готовой продукции, информация о компонентном составе моющих и дезинфицирующих средств, информация о составе смазывающих материалов для пищевой промышленности.

Результаты проверки: Проверочный лист состояния производства на соответствие требованиям: системы добровольной сертификации продукции, услуг и туризма «Халаль», «Правила производства пищевой продукции Халаль-2021»

Выводы: анализ состояния производства показал, что предприятие способно выпускать продукцию стабильного качества, отвечающую требованиям нормативных документов Системы добровольной сертификации, услуг и туризма "Халаль": «Правила производства пищевой продукции Халаль-2021»

Эксперт  И.М. Тимохина

Эксперт  Д.И. Султанов

С актом ознакомлен:

Генеральный директор _____ Мехтиев Тимур Этибарович