

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование товара . Тип оболочки	Приложения макетов № 4-54	Ø	г о ф р а ц и я	Цвет плёнки	Количество о цвет ов марк иров ки	Ед. из м.	Кол-во, км	Цена, руб./км с НДС	Сумма, руб. с НДС
1	Капрофайф	Без маркировки	65	г	8.0 бесцветный	0	км	20,0	4 947,60	98 952,00
2	Капрофайф	Без маркировки	65	г	7.0 бронзовый	0	км	20,0	6 404,91	128 098,20
3	Капрофайф	Без маркировки	65	г	1.0 коричневый	0	км	20,0	5 215,44	104 308,80
4	Капрофайф	Без маркировки	35	г	7.0 бронзовый	0	км	20,0	4 384,95	87 699,00
5	Капрофайф	Приложение № 4	65	г	4.1 морковный	6+1	км	60,0	9 149,71	548 982,60
6	Капрофайф	Приложение № 5	65	г	2.0 красный	6+1	км	300,0	9 149,71	2 744 913,00
7	Капрофайф	Приложение № 6	65	г	4.0 оранжевый	6+1	км	250,0	9 149,71	2 287 427,50
8	Капрофайф	Приложение № 7	65	г	1.0 коричневый	6+1	км	50,0	9 149,71	457 485,50
9	Капрофайф	Приложение № 8	65	г	1.0 коричневый	6+1	км	150,0	9 149,71	1 372 456,50
10	Капрофайф	Приложение № 9	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	250,0	9 149,71	2 287 427,50
11	Капрофайф	Приложение № 10	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	200,0	9 149,71	1 829 942,00
12	Капрофайф	Приложение № 11	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	250,0	9 149,71	2 287 427,50
13	Капрофайф	Приложение № 12	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	250,0	9 149,71	2 287 427,50
14	Капрофайф	Приложение № 13	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	50,0	9 149,71	457 485,50
15	Капрофайф	Приложение № 14	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	250,0	9 149,71	2 287 427,50
16	Капрофайф	Приложение № 15	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	100,0	9 149,71	914 971,00
17	Капрофайф	Приложение № 16	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	20,0	9 149,71	182 994,20
18	Капрофайф	Приложение № 17	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	50,0	9 149,71	457 485,50
19	Капрофайф	Приложение № 18	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	22,0	9 149,71	201 293,62
20	Капрофайф	Приложение № 19	65	г	1.0 коричневый	6+2	км	150,0	9 149,71	1 372 456,50
21	Капрофайф	Приложение № 20	65	г	4.1 морковный	6+2	км	40,0	9 219,28	368 771,20
22	Капрофайф	Приложение № 21	65	г	4.0 оранжевый	6+2	км	200,0	9 219,28	1 843 856,00
23	Капрофайф	Приложение № 22	65	г	2.0 красный	6+2	км	250,0	9 219,28	2 304 482,00
24	Капрофайф	Приложение № 23	65	г	2.0 красный	6+2	км	250,0	9 219,28	2 304 820,00
25	Капрофайф	Приложение № 24	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	25,0	9 234 ,83	230 870,75
26	Капрофайф	Приложение № 25	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	22,0	9 234 ,83	203 166,26

27	Капрофайф	Приложение № 26	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	150,0	9 234 ,83	1 385 224,50
28	Капрофайф	Приложение № 27	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	50,0	9 234,83	461 741,50
29	Капрофайф	Приложение № 28	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	250,0	9 234,83	2 308 870,50
30	Капрофайф	Приложение № 29	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	200,0	9 234,83	1 846 966,00
31	Капрофайф	Приложение № 30	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	22,0	9 234,83	203 166,26
32	Капрофайф	Приложение № 31	80	г	1.0 коричневый	6+1	км	22,0	9 234,83	203 166,26
33	Нанолайф	Приложение № 32	45	г	521.5 корица	6+1	км	200,0	10 613,63	2 122 726,00
34	Нанолайф	Приложение № 33	45	г	521.5 корица	6+1	км	300,0	10 613,63	3 184 089,00
35	Капролин	Приложение № 34	22	г	тёмное копчение	2+1	км	20,0	2 137,05	42 741,00
36	Капролин	Приложение № 35	22	г	тёмное копчение	2+1	км	700,0	2 137,05	1 495 935,00
37	Капролин	Приложение № 36	22	г	тёмное копчение	2+1	км	700,0	2 137,05	1 495 935,00
38	Капролин	Приложение № 37	22	г	тёмное копчение	2+1	км	2000,0	2 137,05	4 274 100,00
39	Капролин	Приложение № 38	22	г	тёмное копчение	2+1	км	60,0	2 137,05	128 233,00
40	Капролин	Приложение № 39	22	г	тёмное копчение	2+1	км	60,0	2 137,05	128 233,00
41	Капролин	Приложение № 40	22	г	тёмное копчение	2+1	км	60,0	2 137,05	128 233,00
42	Капролин	Приложение № 41	22	г	тёмное копчение	2+1	км	20,0	2 137,05	42 741,00
43	Капролин	Приложение № 42	32	г	тёмное копчение	2+1	км	80,0	2 847,09	227 767,20
44	Капролин	Без маркировки	32	г	тёмное копчение	0	км	20,0	2 232,00	44 640,00
45	Капрофайф	Приложение № 43	80	г	7.2 медный	3+3	км	20,0	9 521,06	190 421,20
46	Капрофайф	Приложение № 44	80	г	7.2 медный	3+3	км	30,0	9 521,06	285 631,80
47	Капрофайф	Приложение № 45	80	г	7.2 медный	3+3	км	20,0	9 521,06	190 421,20
48	Капрофайф	Приложение № 46	80	г	7.2 медный	3+3	км	20,0	9 521,06	190 421,20
49	Капрофайф	Приложение № 47	80	г	7.0 бронзовый	3+3	км	20,0	9 521,06	190 421,20
50	Капрофайф	Приложение № 48	50		7.3 абрикосовое золото	3+3	км	22,0	8 307,17	182 757,74
51	Нанолайф	Приложение № 49	80	г	21.5 корица	4+4	км	20,0	16 581,81	331 636,20
52	Нанолайф	Приложение № 50	80	г	21.5 корица	4+4	км	20,0	16 581,81	331 636,20
53	Нанолайф	Приложение № 51	80	г	21.5 корица	4+4	км	20,0	16 581,81	331 636,20
54	Нанолайф	Приложение № 52	50	г	21.1 махагон	4+2	км	20,0	10 148,16	202 963,20
55	Нанолайф	Приложение № 53	50	г	21.1 махагон	4+2	км	22,0	10 148,16	223 259,52
56	Нанолайф	Приложение № 54	50	г	21.1 махагон	4+2	км	20,0	10 148,16	202 963,20
		ВСЕГО					<i>км</i>	8437, 0	<i>руб.</i>	52 231 449,71

Характеристика.

Колбасная оболочка «Капрофайф»

1.1. Многослойная колбасная оболочка «Капрофайф», изготовлена из пяти слоев: два слоя полиамида, один полиэтилена и два слоя вспомогательных барьерных склеивающих полимерных материалов, разрешенных к применению в пищевой продукции.

1.2. Оболочка предназначена для производства, хранения и реализации колбасных изделий.

1.3. Оболочка может быть бесцветной и окрашенной красителями, разрешенными к применению в пищевой промышленности. Окрашивается наружный или промежуточные слои.

1.4. Окрашенная или бесцветная оболочка «Капрофайф» должна выпускаться в виде рукава с одноцветной многоцветной печатью или без нее. Печать наносится снаружи пленки флексографическим способом.

Таблица 1 – Основные материалы для изготовления оболочки

№ п/п	Наименование материала	Обозначение документа	Показатели, обязательные для контроля
1	2	3	4
1.	Полиамид 6	Оболочка слоя 1	Паспорта, сертификаты, гигиеническое заключение
2.	Полиамид 66	---	
3	Сополимер 6/66	---	
4	Селар	---	
5	Ароматическая добавка	---	
6	Антиблок	Оболочка слоя 5	
7	Байнел	Оболочка слоя 2 и 4	
8	Антиблок		
9	Полиэтилен	Оболочка слоя 3	
10	Полиамид 6		
11	Полиамид 66	Оболочка слоя 1 и 5	

Таблица 2 - Марки красителей для нанесения надписей и рисунков на оболочку

№ п/п	Цвет красителя	Марка красителя
1	2	3
1	Золотой 7797/25	Remain Yold PEG 3000571
2	Красный 5330	Remain Rot BSR– AE 30
3	---	Remain Rot AEV80090
4	Красный 5550	Remain Rot AEV30100
5	Оранжевый 1046 E	Remain Orange AEF 70300
6	Желтый	Remain Vellow AEF 10300
7	Бежевый 6027	Remain Braun AEF 10600
8	Коричневый 1340	Remain Braun FG – AE30
9	Белый	Remain Weiss RB 6 - AE
10	---	RK4 - AE
11	Слоновая кость	Remain Geld PE 12000746-ZN
12	Коричневый	Palamid Braun 30-9705
13	Красный	Palamid Rot 35-8005
14	Золото	Palamid Gold 20-4395 или Wilson 5003-GD -72-GE

15	Серебро	Wilson 5003SI-72-GE
16	Желтый	Palamid Gold 19-5825
17	Лимонный	Wilson 5003-YE-72-GE
18	Оранжевый	Palamid Orange 24-4335
19	Белый	Palamid White 12-3015 или Wilson 5010 - WT - 72 Wilson 5014 - WT - 72
20	Рыжий	Palamid Brown 30-9705 Wilson 5003-YE-72
21	Светло – золотой	Palamid Yold 32-6015
22	Темно – зеленый	Palamid Gold 30-1305 или Wilson 5003-Si-72- GE
23	Бронзовый	Palamid Gold 52-6015
24	Кремовый	Wilson 5001-BE-72-GE
25	Малиновый	Palamid Rot 35-8005 Palamid White 12-3015

Таблица 3 – Основные размеры оболочек

№	Калибр оболочки, мм	Ширина рукава, мм
1	50	$79 \pm 1,5$
2	65	$102 \pm 2,0$
3	80	$126 \pm 2,5$

- намотанная на картонные шпули. Длина намотки - $500 \text{ м} \pm 2\%$;
- гофрированная в «гофры». Длина намотки «гофры» - $38 \text{ м} \pm 2\%$.

1.5 Оболочка «капрофайф» по своим свойствам должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4 - Нормы и показатели качества оболочки

№	Наименование показателя	Характеристика, значения показателей качества
	2	3
1.1	Внешний вид	
1.2	Поверхность	Не допускается наличие посторонних включений, образующих сквозные отверстия при перегибах, микротрещин, запрессованных складок, расслаивания слоев образующих оболочку, сквозных отверстий
1.3	Цвет	Должен соответствовать образцу-этalonу, согласованному с заказчиком
2	Механические свойства	
2.1	Разрушающее напряжение при растяжении, кг/мм^2	Вдоль – 14,1-16,0 Поперек – 14,2
2.2	Относительное удлинение, при разрыве, %	Вдоль – 110 Поперек – 80
3	Паропроницаемость, за 24 часа г/м^2, 23^0C, по воде'	10-15
4	Газопроницаемость по кислороду, $\text{см}^3/\text{м}^2$, 24 ч.	38,0-42,2

	атм.	
5	Качество печати	
5.1	Соответствие оригинала печати по расположению и содержанию текста и рисунка, утвержденному образцу	Не допускается отклонений
5.2	Отсутствие непропечатанных элементов изображения	Не допускаются непропечатанные и смазанные элементы изображения
5.3	Переход краски на обратную сторону пленки	Не допускается
5.4	Адгезия краски печати к пленке, баллы, не менее	4
5.5	Стойкость краски печати к горячей воде при температуре 90 ⁰ С, баллы	4
6	Термоусадка при 70⁰С в течение 60 мин, % не более	Вдоль – 9-13 Поперек – 9-15
7	Гигиенические показатели	
7.1.	Влияние на цвет модельных раство-ров	Отсутствует
7.2	Влияние на степень прозрачности модельных растворов	Отсутствует
7.3	Влияние на запах модельных рас-творов	Отсутствует
7.4	Остаточное содержание Е – капролактама, мг/дм ³ экстракта, не боле	0.6
7.5	Содержание токсичных элементов, мг/дм ³ экстракта, не более:	
	Цинк	1,0
	Медь	1,0
	Свинец	0,03
	Кадмий	0,001

Колбасная оболочка «Нанолайф»

1.1. Однослойная колбасная оболочка «Нанолайф», изготовленная из полиамида и вспомогательных полимерных материалов, разрешенных к применению в пищевой продукции.

1.2. Оболочка предназначена для производства, хранения и реализации колбасных изделий.

1.3. Оболочка может быть бесцветной и окрашенной мастербатчами красителей, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

1.4. Окрашенная или бесцветная оболочка «Нанолайф» выпускается в виде рукава с нанесенной печатью или без нее. Печать наносится снаружи пленки флексографическим способом.

№ п/п	Наименование материала	Показатели, обязательные для контроля
1	Полиамид 6	Паспорта, сертификаты, гигиеническое заключение
2	Сополимер 6/66	
3	Мастербатч аддитива	
4	Мастербатчи красителей	

Таблица 2 - Мастербатчи красителей используемые для окрашивания оболочки «Нанолайф»

№ п/п	Цвет красителя	Марка красителя
1	Белый	Renol-White AB00025554-ZT
2	Коричневый	Renol-Brown AB8BRD
3	Бордовый	Renol-Rot AB 33025694-ZA
4	Медь	Renol-Gold ABG3025527-ZC
5	Золото	Renol-Gold ABG3025568-ZT

Таблица 3 – Основные размеры оболочек

№	Калибр оболочки, мм	Ширина рукава, мм
1	45	70,7±1,4
2	50	78,5±1,6
3	80	125,6±2,5

- намотанная на картонные шпули. Длина намотки – 1000 м±2%;
- гофрированная в «гофры». Длина намотки «гофры» - 35м±2%.

1.5 Оболочка «Нанолайф» по своим свойствам должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4 – Нормы и показатели качества оболочки

№	Наименование показателя	Характеристика, значения показателей качества
1	2	3
1	Внешний вид	
1.1	Поверхность	Не допускается наличие посторонних включений, образующих сквозные отверстия при перегибах, микротрещин, запрессованных складок, сквозных отверстий
1.2	Цвет	Должен соответствовать образцу-эталону, согласованному с заказчиком
2	Механические свойства	
2.1	Разрушающее напряжение при растяжении, кг/мм²	Вдоль – 14,1-16,0 Поперек – 14,2
2.2	Относительное удлинение, при разрыве, %	Вдоль – 150 Поперек – 100
3	Паропроницаемость, за 24 часа г/м², 23°С, по воде'	500
4	Газопроницаемость по кислороду, см³/м², 24 ч. атм.	20
5	Качество печати	

5.1	Соответствие оригинала печати по расположению и содержанию текста и рисунка, утвержденному образцу	Не допускается отклонений
5.2	Отсутствие непропечатанных элементов изображения	Не допускаются непропечатанные и смазанные элементы изображения
5.3	Переход краски на обратную сторону пленки	Не допускается
5.4	Адгезия краски печати к пленке, баллы, не менее	4
5.5	Стойкость краски печати к горячей воде при температуре 90°C, баллы	4
6	Термоусадка при 70°C в течение 60 мин, % не более	Вдоль – 7-15 Поперек – 7-15
7	Гигиенические показатели	
7.1.	Влияние на цвет модельных растворов	Отсутствует
7.2	Влияние на степень прозрачности модельных растворов	Отсутствует
7.3	Влияние на запах модельных растворов	Отсутствует
7.4	Остаточное содержание Е – капролактама, мг/дм ³ экстракта, не более	0.6
7.5	Содержание токсичных элементов, мг/дм ³ экстракта, не более:	
	Цинк	1,0
	Медь	1,0
	Свинец	0,03
	Кадмий	0,001

Сосисочная оболочка «Капролин»

1.1. Сосисочная оболочка «Капролин», изготовлена из полиамидных материалов, представляющая собой, однослойный пленочный рукав.

1.2. Оболочка применяется для производства, хранения и реализации сосисочных изделий.

1.3. Сосисочная оболочка должна изготавливаться из гранулированных материалов фирмы BASF (Ultramid марки: B4F, B4FN, B4, C35, B35, B36FN, B35FN).

1.4. Для окрашивания оболочки применяются пигментные концентраты, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

1.5. Оболочка «Капролин» выпускается в виде гофрированного рукава «гофра», «гофр» должен быть плотным и равномерным

Таблица 1 - Размеры оболочки

№	Калибр оболочки, мм	Ширина рукава, мм
1	22	34,5
2	32	50,2

1.6. По внешнему виду и физико-механическим свойствам оболочка должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Нормы и показатели качества оболочки

№п.п.	Наименование показателя	Характеристика, значение показателя качества оболочки
1	2	3
1.	Внешний вид а) поверхность б) цвет	Не допускается наличие посторонних включений, образующих сквозные отверстия при перегибах, микротрещин, запрессованных складок и сквозных отверстий. Должен соответствовать образцу – эталону, согласованному с заказчиком.
2.	Механические свойства	
2.1	Относительное удлинение при разрыве, %	30-50
2.2	Разрушающее напряжение при растяжении, МПа, не менее	50
3.,	Паропроницаемость за 24 часа, г/м², не более По воде По метанолу	120 1400
4.	Влияние на цвет модельных растворов	Отсутствует
5.	Влияние на степень прозрачности модельных растворов	Отсутствует
6.	Влияние на запах модельных растворов, баллы, не более	1

Настоящее приложение является неотъемлемой частью Договора поставки № ____ от _____, составлено в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

ПТИЦЕФАБРИКА
"Рефтинская"
Доброе имя нашей продукции!

ЛИПИНСКАЯ

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

ПТИЦЕФАБРИКА
"Рефтинская"
Доброе имя нашей продукции!

ЛИПИНСКАЯ

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта
«ЛИПИНСКАЯ»
охлажденная

СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж
яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-
нитритная (соль, фиксатор окраски E250), перец
черный, кардамон, стабилизатор E450, декстроза,
регуляторы кислотности E451, E575, краситель
E120, антиокислители E300, E316,
усилитель вкуса и аромата E621

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
Белок – не менее 12,0 г; жир – не более 13,0 г;
углеводы – не более 2,0 г;
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до +6°С с даты изготовления.

При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания
указана на клипсе и этикетке
транспортной тары.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.

Приятного аппетита!

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта
«ЛИПИНСКАЯ»
охлажденная



СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж
яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-
нитритная (соль, фиксатор окраски E250), перец
черный, кардамон, стабилизатор E450, декстроза,
регуляторы кислотности E451, E575, краситель
E120, антиокислители E300, E316,
усилитель вкуса и аромата E621.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 12,0 г; жир – не более 13,0 г;
углеводы – не более 2,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до +6°С с даты изготовления.

При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания
указана на клипсе и этикетке
транспортной тары.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.

Приятного аппетита!

"Рефтинская ПФ" колбаса Липинская			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+1
Цвет оболочки	4,0 Оранжевый	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	65 мм	1 <input type="checkbox"/>	белый 1 <input type="checkbox"/>
Шаг печати	131,15 мм	2 <input type="checkbox"/>	Сyan 2 <input type="checkbox"/>
Высота изображения	92,0 мм	3 <input type="checkbox"/>	Magenta 3 <input type="checkbox"/>
Масштаб	1:1,5	4 <input type="checkbox"/>	Yellow 4 <input type="checkbox"/>
		5 <input type="checkbox"/>	Black 5 <input type="checkbox"/>
		6 <input type="checkbox"/>	белый 6 <input type="checkbox"/>
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.			Для замены макета
Дизайнер:		Проверил:	
Менеджер:			Дата:

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

ПТИЦЕФАБРИКА
"Рефтинская"
Доброе имя нашей продукции!

Колбаса варёная

НОВОРЕФТИНСКАЯ

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

ПТИЦЕФАБРИКА
"Рефтинская"
Доброе имя нашей продукции!

Колбаса варёная

НОВОРЕФТИНСКАЯ

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта
"НОВОРЕФТИНСКАЯ"
охлажденная

БЕЗ ГМО **ЕАС**

СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж яичный,
мука пшеничная, смесь посолочно-нитритная (соль,
фиксатор окраски E250), пряности и экстракты (перец
черный и душистый, орех мускатный), декстроза,
усилитель вкуса и аромата E621, стабилизаторы
E450, E452, регулятор кислотности E451, краситель
E120, антиокислитель E316, аскорбиновая кислота.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 12,0 г; жир – не более 13,0 г;
углеводы – не более 2,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до + 6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания
указана на клипсе и этикетке
транспортной тары.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

Приятного аппетита!

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта
"НОВОРЕФТИНСКАЯ"
охлажденная

БЕЗ ГМО **ЕАС**

СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж яичный,
мука пшеничная, смесь посолочно-нитритная (соль,
фиксатор окраски E250), пряности и экстракты (перец
черный и душистый, орех мускатный), декстроза,
усилитель вкуса и аромата E621, стабилизаторы
E450, E452, регулятор кислотности E451, краситель
E120, антиокислитель E316, аскорбиновая кислота.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 12,0 г; жир – не более 13,0 г;
углеводы – не более 2,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до + 6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания
указана на клипсе и этикетке
транспортной тары.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

Приятного аппетита!

Рефтинская ПФ, колбаса Новорефтинская			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+1
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	65 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/>
Высота изображения	92 мм	3 <input type="checkbox"/> Magenta	3 <input type="checkbox"/>
Длина клише	393 мм	4 <input type="checkbox"/> Yellow	4 <input type="checkbox"/>
		5 <input type="checkbox"/> black	5 <input type="checkbox"/>
		6 <input type="checkbox"/> Белый	6 <input type="checkbox"/>
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 217-47-90(91), 261-69-44. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.			Для замены макета
Дизайнер:		Проверил:	
Менеджер:		Дата согл.:	



Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.
 Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие ISO 9001 : 2008.
ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
 624285, Россия, Свердловская область, посёлок Рефтинский.
 Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
 e-mail: factory@refftp.ru, http://www.refftp.ru



СТО 02517552-002-2010
 Колбасные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров
 Колбаса вареная второго сорта «Филейная»
 охлажденная
МАССА НЕТТО: 500г



СОСТАВ:
 мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, филе цыплят-бройлеров, кожа цыплят-бройлеров, вода, молоко, меланж яичный, мука пшеничная, соль, экстракты перца душистого, ореха мускатного, сахар, мальтодекстрин, антикомкователь Е551, стабилизатор Е450, животный белок, загуститель Е407, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, краситель Е120, антиокислитель Е300, фиксатор окраски Е250.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
 белок – не менее 12,0 г; жир – не более 12,0 г; углеводы – не более 2,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 160,0 ккал/670,0 кДж.
 Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°С до + 6°С с даты изготовления.
 При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.
 Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

Приятного аппетита!

"Рефтинская ПФ" колбаса Филейная штрих код						
Технические параметры			Цветовые характеристики			
Тип оболочки	Капрофайф		Количество цветов		6+2	
Цвет оболочки	Коричневый 1,0		Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Диаметр оболочки	65 мм		1	белый	1	белый
Шаг печати	131 мм		2	Suap	2	Black
Высота изображения	90 мм		3	Magenta	3	
Масштаб	1:1,5		4	Yellow	4	
			5	Black	5	
			6	белый	6	
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправив по факсу. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.					Для замены макета	
Дизайнер:			Проверил:			
Менеджер:			Дата согн:			

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

ПТИЦЕФАБРИКА
"Рефтинская"
Доброе имя нашей продукции!

КОЛБАСА варёная
ЮБИЛЕЙНАЯ

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

ПТИЦЕФАБРИКА
"Рефтинская"
Доброе имя нашей продукции!

КОЛБАСА варёная
ЮБИЛЕЙНАЯ

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса варёная второго сорта
"ЮБИЛЕЙНАЯ"
охлаждённая

СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж
яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-
нитритная (соль, фиксатор окраски E250),
экстракты перца душистого, ореха мускатного,
сахар, декстроза, стабилизаторы E450, E452,
регулятор кислотности E451, краситель E120,
аскорбиновая кислота.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 11,0 г; жир – не более 12,0 г;
углеводы – не более 2,0 г

КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 160,0 ккал/670,0 кДж
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до +6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания указана
на клипсе и этикетке транспортной тары.
МАССА НЕТТО:
500 г

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.

Приятного аппетита!

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса варёная второго сорта
"ЮБИЛЕЙНАЯ"
охлаждённая

СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж
яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-
нитритная (соль, фиксатор окраски E250),
экстракты перца душистого, ореха мускатного,
сахар, декстроза, стабилизаторы E450, E452,
регулятор кислотности E451, краситель E120,
аскорбиновая кислота.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 11,0 г; жир – не более 12,0 г;
углеводы – не более 2,0 г

КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 160,0 ккал/670,0 кДж
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до +6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания указана
на клипсе и этикетке транспортной тары.
МАССА НЕТТО:
500 г

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

Приятного аппетита!

"Рефтинская ПФ" колбаса Юбилейная штрих код		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+2		
Цвет оболочки	Коричневый 1,0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона		
Диаметр оболочки	65 мм	1	<input type="checkbox"/> белый	1	<input type="checkbox"/> белый
Шаг печати	131 мм	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/> Black
Высота изображения	90 мм	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3	<input type="checkbox"/>
Масштаб	1:1,5	4	<input type="checkbox"/> Yellow	4	<input type="checkbox"/>
		5	<input type="checkbox"/> Black	5	<input type="checkbox"/>
		6	<input type="checkbox"/> белый	6	<input type="checkbox"/>
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.		Для замены макета			
Дизайнер:		Проверил		Дата согл:	
Менеджер:					





СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта
«НОВОРЕФТИНСКАЯ»
охлажденная



СОСТАВ
 мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор окраски E250), пряности и экстракты (перец черный и душистый, орех мускатный), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, краситель E120, антиокислитель E316, аскорбиновая кислота.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
 белок – не менее 12,0 г; жир – не более 13,0 г;
 углеводы – не более 2,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж.
 Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°C до +6°C с даты изготовления.
 При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.
 Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.
МАССА НЕТТО:

500г
Приятного аппетита!



Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
 624285, Россия, Свердловская область,
 поселок Рефтинский.
 Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
 e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

Рефтинская ПФ, колбаса Новорефтинская Штрих код			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+2
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	65 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/> Черный
Высота изображения	92 мм	3 <input type="checkbox"/> Magenta	3 <input type="checkbox"/> _____
Длина клише	393 мм	4 <input type="checkbox"/> Yellow	4 <input type="checkbox"/> _____
		5 <input type="checkbox"/> black	5 <input type="checkbox"/> _____
		6 <input type="checkbox"/> Белый	6 <input type="checkbox"/> _____
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.			Для замены макета
Дизайнер:		Проверил:	

Менеджер: |

Дата согл: _____



Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.



СТО 02517552-003-2010
 Полуфабрикаты рубленные неформованные из мяса кур, цыплят-бройлеров фарш куриный «ОБЫКНОВЕННЫЙ» замороженный

4 606637 1001364

БЕЗ ГМО

ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

ЕАС

СОСТАВ: мясо цыплят-бройлеров механической обвалки.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта: белок - не менее 12,0 г; жир - не более 18,0 г; КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 210,0 ккал./880,0 кДж.

Продукт годен 3 месяца при температуре хранения не выше минус 18°С с даты изготовления.

Перед употреблением продукт разморозить, подвергнуть термической обработке. Использовать для приготовления первых, вторых блюд, начинок в кулинарных изделиях. Дата изготовления указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

МАССА НЕТТО: 500г

Приятного аппетита!

Приятного аппетита!

МАССА НЕТТО: 500г

Рефтинская пф фарш обыкновенный штрих код			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Материал	капрофайф	Количество цветов	6+2
Цвет оболочки	1,0 Коричневый	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	65 мм	1 <input type="checkbox"/> белый	1 <input type="checkbox"/> белый
Шаг печати	131 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/> Black
Высота изображения	92 мм	3 <input type="checkbox"/> Magenta	3 <input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	4 <input type="checkbox"/> Yellow	4 <input type="checkbox"/> _____
		5 <input type="checkbox"/> Black	5 <input type="checkbox"/> _____
		6 <input type="checkbox"/> белый 2	6 <input type="checkbox"/> _____
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 217-47-90(91), 261-69-44. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.			Для замены макета
Дизайнер: _____		Проверил: _____	
Менеджер: _____		Дата согл: _____	



ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
посёлок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru



Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000:2005.



СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная первого сорта
«ВЕТЧИННАЯ»
охлажденная



СОСТАВ:

мясо цыплят – бройлеров кусковое, мясо цыплят – бройлеров механической обвалки, вода, смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор окраски E250), клетчатка пшеничная, перец черный, имбирь, декстроза, лактоза, загуститель E407a, стабилизатор E450i, регулятор кислотности E451i, усилители вкуса и аромата E621, E631, E627, экстракт дрожжей, ароматизатор (курица), аромат дыма. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта: белок – не менее 12,0 г; жир – не более 14,0 г. КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж. Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления. При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток. Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

МАССА НЕТТО:
500г

Рефтинская ПФ, Ветчинная штрих-код		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+2	
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Диаметр оболочки	65 мм	1	<input type="checkbox"/> Белый	1	<input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131 мм	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/> black
Высота изображения	92 мм	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3	<input type="checkbox"/>
Масштаб	1:1,5	4	<input type="checkbox"/> Yellow	4	<input type="checkbox"/>
		5	<input type="checkbox"/> black	5	<input type="checkbox"/>
		6	<input type="checkbox"/> Белый 2	6	<input type="checkbox"/>
<p>Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 213-61-80(39), 261-69-44. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данный распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.</p>				Для замены макета	
Дизайнер:		Проверил:		Дата согл:	
Менеджер:					

Просьба внимательно читать текстовые блоки оригинал-макета во избежание орфографических ошибок. Макет считается утвержденным при наличии подписи и печати заказчика. Дата согласования считается, дата получения по факсу или e-mail подписанного оригинал макета. Утвержденные макеты изменению не подлежат. При утверждении макета с изменением (не более двух изменений) необходимо подтверждать это надписью: «СОГЛАСОВАНО С ОДНИМ (ДВУМЯ) ИЗМЕНЕНИЯМИ». При необходимости внесения более 2-х изменений, макет подлежит повторному согласованию. Внесение любых изменений в утвержденный ранее макет рассматривается как новый оригинал-макет и подлежит согласованию.

Ослабление насыщенности белых элементов обусловлено свойствами флексографических красок, поэтому для темных цветов оболочку рекомендуем использовать «Двойной прогон» Белой краски. **ВНИМАНИЕ** - это означает введение дополнительного цвета, а значит удорожание печати. В случае намеренного отказа от «Двойного прогона» Белой краски на темных оболочках «Флорэкс» не несет ответственности за плохую насыщенность белых элементов.

Цветовое решение макета при печати на оболочке будет отличаться от того, что Вы видите на Вашем мониторе или принтерной распечатке. Для корректного определения цвета смотрите каталог FORMULA GUIDE.



ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

Приятного аппетита!

7434 Рефтинская ПФ колбаса Ветчинная Праздничная штрих код		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+2	
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Диаметр оболочки	65 мм	1	<input type="checkbox"/> Белый	1	<input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131,0 мм	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input checked="" type="checkbox"/> black
Высота изображения	90 мм	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3	<input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	4	<input type="checkbox"/> Yellow	4	<input type="checkbox"/> _____
		5	<input type="checkbox"/> black	5	<input type="checkbox"/> _____
		6	<input type="checkbox"/> Белый	6	<input type="checkbox"/> _____
Дизайнер: Субботина Ю.В.		Проверил: Шешенина А.В.		Дата согласования: 19.08.16	
Менеджер: Петров С.А.+				Для замены макета 5255	



СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная сорт экстра
ВЕТЧИННАЯ «ПРАЗДНИЧНАЯ»
охлажденная



СОСТАВ:
мясо цыплят-бройлеров кусковое, вода, смесь
посоленно-нитритная (соль, фиксатор окраски
E250), клетчатка пшеничная, стабилизатор E450i,
регулятор кислотности E451i, загуститель E407a,
антиокислитель E316, ароматизаторы мяса и
ветчины, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100г продукта:
белок - не менее 12,0 г; жир - не более 15,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 180,0 ккал/750,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре
хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки
продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания
указана на клипсе и этикетке
транспортной тары.
МАССА НЕТТО:
500г

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

Приятного аппетита!



ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

Приятного аппетита!



СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная сорт экстра
ВЕТЧИНАЯ «КЛАССИК»
охлажденная

СОСТАВ:
филе цыплят-бройлеров, вода, смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор окраски E250), декстроза, стабилизатор E450i, регулятор кислотности E451i, загуститель E407a, антиокислитель E316, ароматизаторы мяса и ветчины, усилитель вкуса и аромата E621.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100г продукта:
белок - не менее 12,0 г; жир - не более 15,0 г.
КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 180,0 ккал/750,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°С до + 6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.
МАССА НЕТТО:
500 г.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

"Рефтинская ПФ" колбаса Ветчинная Классик штрих код		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+2		
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Диаметр оболочки	65 мм	1	<input type="checkbox"/> Белый	1	<input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131,0 мм	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/> black
Высота изображения	90 мм	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3	<input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	4	<input type="checkbox"/> Yellow	4	<input type="checkbox"/> _____
		5	<input type="checkbox"/> black	5	<input type="checkbox"/> _____
		6	<input type="checkbox"/> Белый	6	<input type="checkbox"/> _____
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 217-47-90(91), 261-69-44. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная раскладка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.				Для замены макета	
Дизайнер:		Проверил:			
Менеджер:				Дата согл.:	

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04
e-mail: factory@reftr.ru, http://www.reftr.ru

"Рефтинская"
ПТИЦЕФАБРИКА
Доброе имя нашей продукции!

КОЛБАСА вареная
ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ

ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04
e-mail: factory@reftr.ru, http://www.reftr.ru

"Рефтинская"
ПТИЦЕФАБРИКА
Доброе имя нашей продукции!

КОЛБАСА вареная
ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ

ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ ВЕТЧИНАЯ АССОРТИ

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftr.ru, http://www.reftr.ru

МАССА NETTO:
500г

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная первого сорта
ВЕТЧИНАЯ «АССОРТИ»
охлажденная

СОСТАВ:
мясо куриное кусковое, вода, мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, соль, клетчатка пшеничная, перец черный, чеснок, экстракт кориандра, стабилизатор Е450, декстроза, регулятор кислотности Е451, антиокислитель Е301, ароматизатор мяса, фиксатор окраски Е250.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 11,0 г; жир – не более 13,0 г;
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 160,0 ккал/670,0 кДж
Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

МАССА NETTO:
500г

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.
Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие ISO 9001 : 2008.

Приятного аппетита!

СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная первого сорта
ВЕТЧИНАЯ «АССОРТИ»
охлажденная

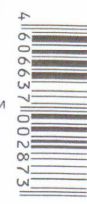


СОСТАВ:
мясо куриное кусковое, вода, мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, соль, клетчатка пшеничная, перец черный, чеснок, экстракт кориандра, стабилизатор Е450, декстроза, регулятор кислотности Е451, антиокислитель Е301, ароматизатор мяса, фиксатор окраски Е250.
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
белок – не менее 11,0 г; жир – не более 13,0 г;
КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 160,0 ккал/670,0 кДж
Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления.
При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.
Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.
Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие ISO 9001 : 2008.

Приятного аппетита!

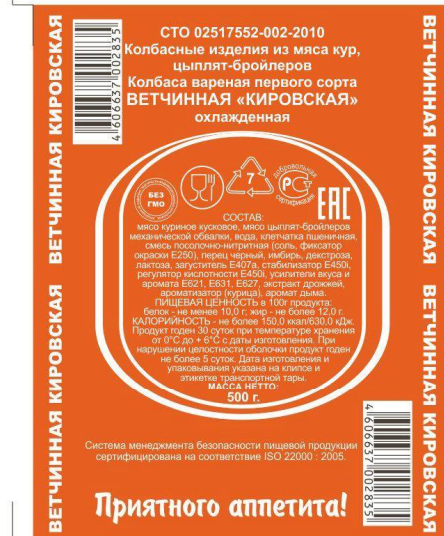
"Рефтинская ПФ" колбаса Ветчинная Ассорти штрих код			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+2
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	65 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131,0 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/> black
Высота изображения	90 мм	3 <input type="checkbox"/> Magenta	3 <input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	4 <input type="checkbox"/> Yellow	4 <input type="checkbox"/> _____
		5 <input type="checkbox"/> black	5 <input type="checkbox"/> _____
		6 <input type="checkbox"/> Белый	6 <input type="checkbox"/> _____
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 217-47-90(91), 261-69-44. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная раскладка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения оцифрованных цветов.		Для замены макета	
Дизайнер:		Проверил:	
Менеджер:		Дата согласования:	





ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
624285, Россия, Свердловская область,
поселок Рефтинский.
Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

Приятного аппетита!



СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная первого сорта
ВЕТЧИНАЯ «КИРОВСКАЯ»
охлажденная

СОСТАВ:
мясо куриное кусковое, мясо цыплят-бройлеров
механической обвалки, вода, клетчатка пшеничная,
смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор
окраски E250), перец черный, имбирь, декстроза,
лактоза, загуститель E407a, стабилизатор E450i,
регулятор кислотности E450i, усилители вкуса и
аромата E621, E631, E627, экстракт дрожжей,
ароматизатор (курица), аромат дыма.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100г продукта:
белок - не менее 10,0 г; жир - не более 12,0 г;
КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 150,0 ккал/630,0 кДж.
Продукт годен 30 суток при температуре хранения
от 0°С до + 6°С с даты изготовления. При
нарушении целостности оболочки продукт годен
не более 5 суток. Дата изготовления и
упаковывания указана на клипсе и
этикетке транспортной тары.
МАССА НЕТТО:
500 г.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

Приятного аппетита!

Система менеджмента безопасности пищевой продукции
сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

Технические параметры		Цветовые характеристики			
Капрофайф		Количество цветов		6+2	
Коричневый 1.0		Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Тип оболочки	Капрофайф	1	<input type="checkbox"/> Белый	1	<input type="checkbox"/> Белый
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/> black
Диаметр оболочки	65 мм	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3	<input type="checkbox"/> _____
Шаг печати	131,0 мм	4	<input type="checkbox"/> Yellow	4	<input type="checkbox"/> _____
Высота изображения	90 мм	5	<input type="checkbox"/> black	5	<input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	6	<input type="checkbox"/> Белый	6	<input type="checkbox"/> _____
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 217-47-90(91), 261-69-44. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.				Для замены макета	

Дизайнер: _____ Проверил: _____
 Менеджер: _____ Дата согл: _____



СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта «ЧЕШНОКОВАЯ» охлажденная

СОСТАВ:
 мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж яичный, мука пшеничная, соль, чеснок, экстракты перца душистого, ореха мускатного, сахар, мальтодекстрин, антикомкователь Е551, стабилизатор Е450, животный белок, загуститель Е407, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, краситель Е120, антиокислитель Е300, фиксатор окраски Е250.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
 белок – не менее 10,0 г; жир – не более 13,0 г; углеводы – не более 2,0 г.

КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 170,0 ккал/710,0 кДж.

Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления.

При нарушении целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.

Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

МАССА НЕТТО: 500г

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.
 Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие ISO 9001 : 2008.

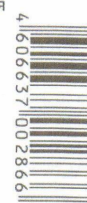
Приятного аппетита!

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.
 Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие ISO 9001 : 2008.

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"
 624285, Россия, Свердловская область,
 поселок Рефтинский.
 Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04.
 e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

Приятного аппетита!

"Рефтинская ПФ" колбаса Чесноковая штрих код			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+2
Цвет оболочки	Коричневый 1,0	Лицевая сторона	
Диаметр оболочки	65 мм	1	белый
Шаг печати	131 мм	2	Сyan
Высота изображения	90 мм	3	Magenta
Масштаб	1:1,5	4	Yellow
		5	Black
		6	белый
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная расцветка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на принтерах возможен 20% разбег по цветовому оттенку в условиях соблюдения основных цветов.			Для замены макета
Дизайнер:		Проверил:	
Менеджер:		Дата согл:	





СТО 02517552-002-2010
Колбасные изделия из мяса кур,
цыплят-бройлеров
Колбаса вареная второго сорта
«ЗЫРЯНОВСКАЯ»
охлажденная



СОСТАВ:
 мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор окраски E250), экстракты специй (орех мускатный, кардамон), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, антиокислитель E301, краситель E120, аскорбиновая кислота. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:
 белок – не менее 12,0 г; жир – не более 12,0 г; углеводы – не более 2,0 г.
 КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 160,0 ккал/670,0 кДж.
 Продукт годен 30 суток при температуре хранения от 0°C до + 6°C с даты изготовления.
 После нарушения целостности оболочки продукт годен не более 5 суток при соблюдении условий хранения.
 Дата изготовления и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.
МАССА NETTO:
500 г.

Приятного аппетита!

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»
 624285, Россия, Свердловская область,
 поселок Рефтинский.
 Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04
 e-mail: factory@reftp.ru, http:www.reftp.ru

«Рефтинская ПФ» колбаса Зырянская штрих код		Технические параметры				Цветовые характеристики				
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+2		Лицевая сторона		Изнаночная сторона		
Цвет оболочки	Коричневый 1,0	1	<input type="checkbox"/>	белый	1	<input type="checkbox"/>	белый	2	<input type="checkbox"/>	Black
Диаметр оболочки	65 мм	2	<input type="checkbox"/>	Cyan	3	<input type="checkbox"/>	Magenta	4	<input type="checkbox"/>	Yellow
Шаг печати	131 мм	3	<input type="checkbox"/>	Magenta	4	<input type="checkbox"/>	Yellow	5	<input type="checkbox"/>	Black
Высота изображения	90 мм	4	<input type="checkbox"/>	Yellow	5	<input type="checkbox"/>	Black	6	<input type="checkbox"/>	белый
Масштаб	1:1,5	5	<input type="checkbox"/>	Black	6	<input type="checkbox"/>	белый	Для замены макета		
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная раскладка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на пленках возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.										
Дизайнер:				Проверил:						
Менеджер:								Дата согл:		

