

## Приложение № 20



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  
"УСТЬЕНСКАЯ"  
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, имбирь,  
любисток), стабилизаторы E450, E452, регулятор  
кислотности E451, декстроза, антиокислитель E301,  
антикомкователь E551, ароматизатор мяса, усилитель вкуса  
и аромата E621, 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°С до +6°С с даты изготовления. При нарушении  
целостности оболочки продукт годен не более 5 суток.  
Дата изготовления и упаковки указана на клипсе  
и этикетке транспортной тары.

МАССА НЕТТО:  
**500г**

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

**Приятного аппетита!**

"Рефтинская ПФ" колбаса Устьенская штрих код					
Технические параметры		Цветовые характеристики			
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+2	
Цвет оболочки	Морковный 4.1	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	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:		Дата согл:	
Менеджер:					

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




**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!

КОЛБАСА варёная



**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

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

4 606 637 001 67 8




**СОСТАВ:**  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,  
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж  
яичный, мука пшеничная, смесь послолочно-  
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.

4 606 637 001 67 8

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

**БЕЗ ГМО**    **ЕАС**

**СОСТАВ:**  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,  
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж  
яичный, мука пшеничная, смесь послолочно-  
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.



**"Рефтинская ПФ" колбаса Липинская Штрих-код**

Технические параметры		Цветовые характеристики			
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+2	
Цвет оболочки	4,0 Оранжевый	Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Диаметр оболочки	65 мм	1	<input type="checkbox"/> белый	1	<input type="checkbox"/> белый
Шаг печати	131,15 мм	2	<input type="checkbox"/> Суап	2	<input type="checkbox"/> Black
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! <b>ВНИМАНИЕ!</b> 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.				<b>Для замены макета</b>	
Дизайнер:		Проверил:		Дата:	
Менеджер:					





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

**Приятного аппетита!**

МАССА НЕТТО:  
**500г.**



**СТО 02517552-003-2010**  
Полуфабрикаты рубленые неформованные из мяса кур, цыплят-бройлеров фарш куриный «ДОМАШНИЙ» замороженный



**СОСТАВ:**  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, меланж яичный, клетчатка пшеничная, соль, перец черный.  
**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** в 100 г продукта:  
белок - не менее 10,0 г; жир - не более 17,0 г; углеводы - не более 1,0 г.  
**КАЛОРИЙНОСТЬ** - не более 200,0 ккал./840,0 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 и упаковывания указана на клипсе и этикетке транспортной тары.

Рефтинская ПФ, Фарш Домашний штрих код			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	капрофайф	Количество цветов 6+2	
Цвет оболочки	2,0 красный	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	65 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131,15 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/> black
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 1	6 <input type="checkbox"/>
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу (343) 213-61-80(39), 261-69-44. <b>ВНИМАНИЕ!</b> 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



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

Приятного аппетита!

"Рефтинская ПФ" колбаса Мироновская штрих код																																	
Технические параметры	Цветовые характеристики																																
Тип оболочки	Капрофайф																																
Цвет оболочки	Красный 2.0																																
Диаметр оболочки	65 мм																																
Шаг печати	131,15 мм																																
Высота изображения	91,5 мм																																
Масштаб	1:1,5																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Количество цветов</th> <th colspan="2">Изнаночная сторона</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Лицевая сторона</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td><input type="checkbox"/> белый</td> <td>1</td> <td><input type="checkbox"/> белый</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td><input type="checkbox"/> Cyan</td> <td>2</td> <td><input type="checkbox"/> черный</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><input type="checkbox"/> Magenta</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td><input type="checkbox"/> Yellow</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td><input type="checkbox"/> Black</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td><input type="checkbox"/> белый</td> <td>6</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Количество цветов		Изнаночная сторона		Лицевая сторона				1	<input type="checkbox"/> белый	1	<input type="checkbox"/> белый	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/> черный	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3		4	<input type="checkbox"/> Yellow	4		5	<input type="checkbox"/> Black	5		6	<input type="checkbox"/> белый	6	
Количество цветов		Изнаночная сторона																															
Лицевая сторона																																	
1	<input type="checkbox"/> белый	1	<input type="checkbox"/> белый																														
2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/> черный																														
3	<input type="checkbox"/> Magenta	3																															
4	<input type="checkbox"/> Yellow	4																															
5	<input type="checkbox"/> Black	5																															
6	<input type="checkbox"/> белый	6																															
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Соглашение с подписью и печатью отправить по факсу <b>ВНИМАНИЕ!</b> 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.																																	
Дизайнер:	Проверил:																																
Менеджер:	Дата согл:																																





ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"  
624285, Россия, Свердловская область,  
поселок Рефтинский.  
Тел., факс: (34363) 3-43-33, 3-80-04  
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

**ПТИЦЕФАБРИКА**  
**"Рефтинская"**  
*Давно имя нашей продукции!*

КОЛБАСА варёная  
**Ветчинная КИРОВСКАЯ**

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"  
624285, Россия, Свердловская область,  
поселок Рефтинский.  
Тел., факс: (34363) 3-43-33, 3-80-04  
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

**ПТИЦЕФАБРИКА**  
**"Рефтинская"**  
*Давно имя нашей продукции!*

КОЛБАСА варёная  
**Ветчинная КИРОВСКАЯ**

ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"  
624285, Россия, Свердловская область,  
поселок Рефтинский.  
Тел., факс: (34363) 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 первого сорта  
**ВЕТЧИННАЯ «КИРОВСКАЯ»**  
охлажденная

**СОСТАВ:**  
мясо куриное кусковое, мясо  
цыплят-бройлеров механической обвалки,  
вода, соль, клетчатка пшеничная, перец черный,  
имбирь, декстроза, лактоза,  
загуститель Е407а, стабилизатор Е450i,  
усилитель вкуса и аромата Е621, экстракт  
дрожжей, ароматизатор (курица), аромат дыма,  
фиксатор окраски Е250.

**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.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована  
на соответствие ISO 22000 : 2006. 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  
**ВЕТЧИННАЯ «КИРОВСКАЯ»**  
охлажденная



**СОСТАВ:**  
мясо куриное кусковое, мясо  
цыплят-бройлеров механической обвалки,  
вода, соль, клетчатка пшеничная, перец черный,  
имбирь, декстроза, лактоза,  
загуститель Е407а, стабилизатор Е450i,  
усилитель вкуса и аромата Е621, экстракт  
дрожжей, ароматизатор (курица), аромат дыма,  
фиксатор окраски Е250.

**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.

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 Кировская		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+1	
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона		Изнаючная сторона	
Диаметр оболочки	80 мм	1	Белый	1	Белый
Шаг печати	131,15 мм	2	Сyan	2	
Высота изображения	92 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 отправить по факсу!  
**ВНИМАНИЕ!** После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются.  
 Данная расписка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати  
 на пленке возможен 20% разбег по цветовому оттенку с условием соблюдения основных цветов.

Дизайнер: \_\_\_\_\_ Менеджер: \_\_\_\_\_ Дата согл.: \_\_\_\_\_





## **Приложение № 26**

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"**  
Дорого наша продукция!



Колбаса варёная



**ВЕТЧИНАЯ КЛАССИК**

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"**  
Дорого наша продукция!



Колбаса варёная



**ВЕТЧИНАЯ КЛАССИК**

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.  
Система менеджмента качества сертифицирована  
на соответствие ISO 9001 : 2008.

**Приятного аппетита!**

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




**СОСТАВ:**  
Филе цыплят-бройлеров, вода, соль,  
декстроза, стабилизатор E450i, лактоза,  
загуститель E407a, усилитель вкуса и  
аромата E621, антиокислитель E316,  
ароматизатор мяса, фиксатор окраски E250.  
**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  
указаны 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!**

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



**СОСТАВ:**  
Филе цыплят-бройлеров, вода, соль,  
декстроза, стабилизатор E450i, лактоза,  
загуститель E407a, усилитель вкуса и  
аромата E621, антиокислитель E316,  
ароматизатор мяса, фиксатор окраски E250.  
**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.

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 Классик		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+1		
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона		
Диаметр оболочки	80 мм	1	<input type="checkbox"/> Белый	1	<input type="checkbox"/> Белый
		2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/>
Шаг печати	131,15 мм	3	<input type="checkbox"/> Magenta	3	<input type="checkbox"/>
		4	<input type="checkbox"/> Yellow	4	<input type="checkbox"/>
Высота изображения	92 мм	5	<input type="checkbox"/> black	5	<input type="checkbox"/>
		6	<input type="checkbox"/> Белый	6	<input type="checkbox"/>
Масштаб	1:1,5	Для замены макета			
<p>Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу. ВНИМАНИЕ! После утверждения макета претензии по дальности и качеству 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.</p>					
Дизайнер:		Менеджер:		Дата согл.:	



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"**  
Догрое мяа нашей продукции!



КОЛБАСА варёная



ветчинная  
**ПРАЗДНИЧНАЯ**

ВЕТЧИНА ПРАЗДНИЧНАЯ

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"**  
Догрое мяа нашей продукции!



КОЛБАСА варёная



ветчинная  
**ПРАЗДНИЧНАЯ**

ВЕТЧИНА ПРАЗДНИЧНАЯ

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 сорт экстра  
ВЕТЧИНА «ПРАЗДНИЧНАЯ»  
охлажденная



СОСТАВ:  
мясо цыплят – бройлеров кусковое, вода, смесь  
посолочно-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 100 г 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.  
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.

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

**Приятного аппетита!**

ВЕТЧИНА ПРАЗДНИЧНАЯ

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



СОСТАВ:  
мясо цыплят – бройлеров кусковое, вода, смесь  
посолочно-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 100 г 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.  
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.

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

**Приятного аппетита!**

Рефтинская ПФ, колбаса Ветчинная Праздничная			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+1
Цвет оболочки	1,0 коричневый	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	80 мм	1 <input type="checkbox"/> белый	1 <input type="checkbox"/> белый
Шаг печати	131,15 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/> _____
Высота изображения	120.4 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. <b>ВНИМАНИЕ!</b> 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 согласования:	

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

**ПТИЦЕФАБРИКА**  
**"Рефтинская"**  
*Доброе имя нашей продукции!*

КОЛБАСА варёная  
**ФИЛЕЙНАЯ**

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

**ПТИЦЕФАБРИКА**  
**"Рефтинская"**  
*Доброе имя нашей продукции!*

КОЛБАСА варёная  
**ФИЛЕЙНАЯ**

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

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

**Приятного аппетита!**

СТО 02517552-002-2010  
Колбасные изделия из мяса кур,  
цыплят-бройлеров  
Колбаса варёная второго сорта  
**«ФИЛЕЙНАЯ»**  
охлажденная

СОСТАВ:  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,  
филе цыплят-бройлеров, 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 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.

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  
**«ФИЛЕЙНАЯ»**  
охлажденная

СОСТАВ:  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,  
филе цыплят-бройлеров, 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 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.

СОСТАВ:  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,  
филе цыплят-бройлеров, 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 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.

Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов	6+1
Цвет оболочки	Коричневый 1,0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	80 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	112 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 <b>ВНИМАНИЕ!</b> После утверждения макета претензии по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на принтерах возможен 20% разбег по цветовому оттенку с успешным соблюдением основных цветов.		<b>Для замены макета</b> _____ _____	
Дизайнер: _____		Проверил: _____	
Менеджер: _____		Дата согл.: _____	



26



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



СТО 02517552-002-2010  
КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА КУР,  
цыплят-бройлеров  
КОЛБАСА вареная второго сорта  
«ЮБИЛЕЙНАЯ»  
охлажденная



**СОСТАВ:**  
мясо цыплят-бройлеров механической обвалки,  
вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж  
яичный, мука пшеничная, соль, экстракты перца  
душистого, ореха мускатного, сахар, мальтодекстрин,  
антикомкователь E551, стабилизатор E450,  
животный белок, загуститель E407, декстроза,  
усилитель вкуса и аромата E621, краситель E120,  
антиокислитель E300, фиксатор окраски E250.  
**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°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.

Приятного аппетита!

"Рефтинская ПФ" колбаса Юбилейная		Цветовые характеристики	
Технические параметры	Капрофайф	Количество цветов	6+1
Цвет оболочки	Коричневый 1,0	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	80 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	112 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 в ВИМ/МДМ/ИБ! После утверждения макета претворами 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 в условиях соблюдения основных цветов.		Для замены макета	
Дизайнер: _____		Проверил: _____	
Менеджер: _____		Дата согл.: _____	

27

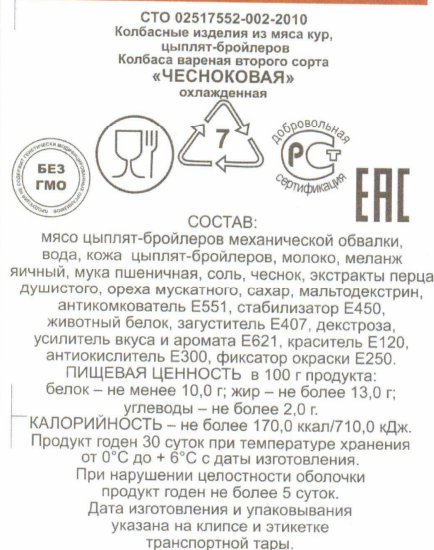


Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.  
Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие ISO 9001 : 2008.

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!



Приятного аппетита!

7099 "Рефтинская ПФ" колбаса Чесноковая	
Технические параметры	Цветовые характеристики
Тип оболочки: Капрофайф	Количество цветов: 6+1
Цвет оболочки: Коричневый 1,0	Лицевая сторона
Диаметр оболочки: 80 мм	Изнаночная сторона
Шаг печати: 131 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый
Высота изображения: 112 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan
Масштаб: 1:1,5	3 <input type="checkbox"/> Magenta
	4 <input type="checkbox"/> Yellow
	5 <input type="checkbox"/> Black
	6 <input type="checkbox"/> Белый
<p>Для замены макета</p>	

Дизайнер: \_\_\_\_\_ Проверил: \_\_\_\_\_ Менеджер: \_\_\_\_\_ Дата согн: \_\_\_\_\_



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

**ПТИЦЕФАБРИКА**  
**"Рефтинская"**  
*Возрождение нашей продукции!*

**Колбаса вареная**  
**ВЕТЧИННАЯ**

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

**ПТИЦЕФАБРИКА**  
**"Рефтинская"**  
*Возрождение нашей продукции!*

**Колбаса вареная**  
**ВЕТЧИННАЯ**

СТО 02517552-002-2010  
Колбасные изделия из мяса кур,  
цыплят-бройлеров  
колбаса вареная 1 сорта  
**«ВЕТЧИННАЯ»**  
охлажденная

**СОСТАВ:**  
мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо  
цыплят-бройлеров механической обвалки, вода,  
клетчатка пшеничная, соль, перец черный, перец  
душистый, чеснок, усилитель вкуса и аромата E621,  
стабилизатор E440, загуститель E407a,  
фиксатор окраски E250.

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** в 100г 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  
указаны 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!**

СТО 02517552-002-2010  
Колбасные изделия из мяса кур,  
цыплят-бройлеров  
колбаса вареная 1 сорта  
**«ВЕТЧИННАЯ»**  
охлажденная

**СОСТАВ:**  
мясо цыплят-бройлеров кусковое, мясо  
цыплят-бройлеров механической обвалки, вода,  
клетчатка пшеничная, соль, перец черный, перец  
душистый, чеснок, усилитель вкуса и аромата E621,  
стабилизатор E450, загуститель E407a,  
фиксатор окраски E250.

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** в 100г продукта:  
белок - не менее 11,0 г, жир - не более 13,0 г,  
**КАЛОРИЙНОСТЬ** - не более 160,0 ккал/670,0 кДж.

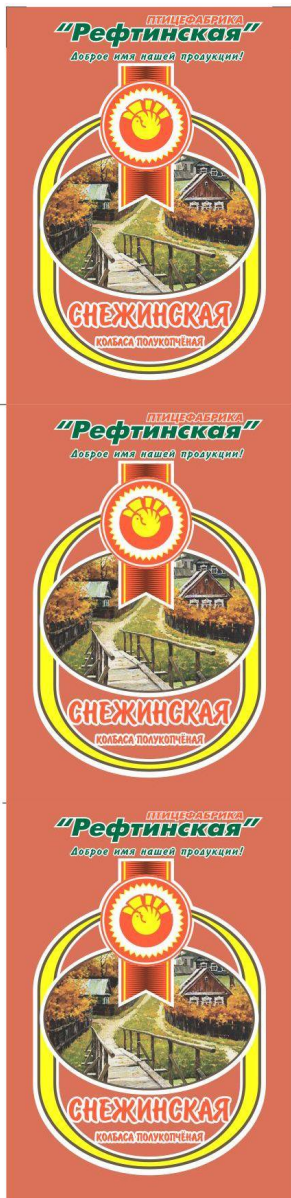
Продукт годен 30 суток при температуре  
хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления.  
При нарушении целостности оболочки  
продукт годен не более 5 суток.  
Дата изготовления и упаковывания  
указана на клипсе и этикетке  
транспортной тары.

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

**Приятного аппетита!**

**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

"Рефтинская ПФ" Ветчинная		Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капрофайф	Количество цветов		6+1	
Цвет оболочки	Коричневый 1.0	Лицевая сторона		Изнаночная сторона	
Диаметр оболочки	80 мм	1	<input type="checkbox"/> Белый	1	<input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	131,15 мм	2	<input type="checkbox"/> Cyan	2	<input type="checkbox"/>
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"/>



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 полукопченая первого сорта  
«СНЕЖИНСКАЯ»  
охлажденная

**СОСТАВ:**  
мясо куриное кусковое,  
мясо цыплят-бройлеров,  
механической обвалки, вода, смесь посолочно-  
нитритная (соль, фиксатор окраски E250), пряности  
и экстракты (черный и душистый перец, мускатный  
орех), регуляторы кислотности E450, E451, антиокислитель  
E316, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза.  
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта:  
белок - не менее 11,0 г; жир - не более 15,0 г;  
КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 180,0 ккал/750,0 кДж.  
Продукт годен 15 суток при температуре хранения  
от +2°C до +6°C и относительной влажности  
воздуха 75-78% с даты изготовления.  
При нарушении целостности оболочки  
продукт годен не более 5 суток.  
Дата изготовления и упаковывания  
указана на батоне и этикетке  
транспортной тары.

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

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



**СОСТАВ:**

мясо куриное кусковое,  
мясо цыплят-бройлеров  
механической обвалки, вода, смесь посолочно-  
нитритная (соль, фиксатор окраски E250), пряности  
и экстракты (черный и душистый перец, мускатный  
орех), регуляторы кислотности E450, E451, антиокислитель  
E316, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100г продукта:  
белок - не менее 11,0 г; жир - не более 15,0 г.  
КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 180,0 ккал/750,0 кДж.  
Продукт годен 15 суток при температуре хранения  
от +2°C до +6°C и относительной влажности  
воздуха 75-78% с даты изготовления.

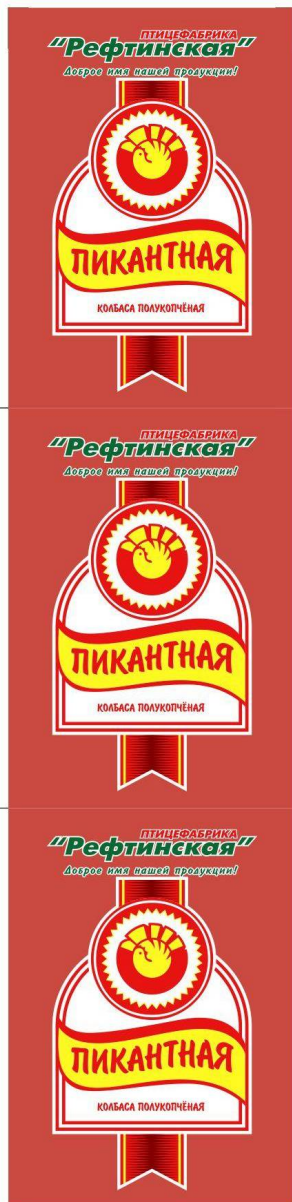
При нарушении целостности оболочки  
продукт годен не более 5 суток.  
Дата изготовления и упаковывания  
указана на батоне и этикетке  
транспортной тары.

**Приятного аппетита!**

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

"Рефтинская ПФ" колбаса Снежинская		Цветовые характеристики	
Технические параметры	Нанолайф	Количество цветов	6+1
Тип оболочки	Нанолайф	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Цвет оболочки	521.5 Корица	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Белый
Диаметр оболочки	45 мм	2 <input type="checkbox"/> Cyan	2 <input type="checkbox"/> _____
Шаг печати	98,25 мм	3 <input type="checkbox"/> Magenta	3 <input type="checkbox"/> _____
Высота изображения	57 мм	4 <input type="checkbox"/> Yellow	4 <input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	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 <b>ВНИМАНИЕ!</b> 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.:

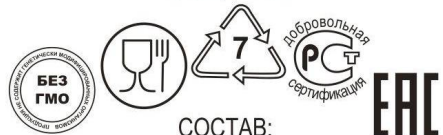




ОАО "Птицефабрика "Рефтинская"  
624285, Россия, Свердловская область, поселок  
Рефтинский. Тел., факс: (34365) 3-43-33, 3-80-04  
e-mail: factory@reftp.ru, http://www.reftp.ru

СТО 02517552-002-2010  
Колбасные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров  
Колбаса полукопченая первого сорта

«ПИКАНТНАЯ»  
охлажденная



СОСТАВ:

мясо куриное кусковое,  
мясо цыплят-бройлеров механической  
обвалки, жир-сырец цыплят-бройлеров, смесь  
посолочно-нитритная (соль, фиксатор  
окраски E250), перец черный, экстракт  
чеснока и перца душистого, сахар, декстроза.  
ПИЦЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100г продукта:  
белок - не менее 10,0 г; жир - не более 18,0 г.  
КАЛОРИЙНОСТЬ - не более 200,0 ккал/840,0 кДж.  
Продукт годен 15 суток при температуре хранения  
от +2°C до +6°C и относительной влажности  
воздуха 75-78% с даты изготовления.  
При нарушении целостности оболочки  
продукт годен не более 5 суток.  
Дата изготовления и упаковывания  
указана на батоне и этикетке  
транспортной тары.

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

**Приятного аппетита!**

"Рефтинская ПФ" колбаса Пикантная			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Нанолайф	Количество цветов	6+1
Цвет оболочки	521,5 корица	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	45 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Белый
Шаг печати	98,25 мм	2 <input type="checkbox"/> P 349	2 <input type="checkbox"/> _____
Высота изображения	57 мм	3 <input type="checkbox"/> P 485	3 <input type="checkbox"/> _____
Масштаб	1:1,5	4 <input type="checkbox"/> Yellow	4 <input type="checkbox"/> _____
		5 <input type="checkbox"/> P 202	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 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  
СТО 02517552-002-2010

Состав: мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, вода, кожа цыплят-бройлеров, молоко, меланж яичный, мука пшеничная, смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор окраски E250), пряности и эфирные масла (перец черный, орех мускатный, кардамон), декстроза, стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, усилитель вкуса и аромата E621, краситель E120, антиокислитель E316, аскорбиновая кислота. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта: белок – не менее 12,0 г; жир – не более 15,0 г; углеводы – не более 2,0 г. КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 190,0 ккал/800,0 кДж.  
Продукт годен 12 суток при температуре хранения от 0°С до +6°С с даты изготовления.  
Дата изготовления и упаковки указана на этикетке транспортной тары. Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована на соответствие ISO 22000 : 2005.

ЕАС Добровольная сертификация  
БЕЗ ГМО  
ГОСТ Р 31651-2013  
ГОСТ Р 31651-2013  
ГОСТ Р 31651-2013

СТО 02517552-002-2010  
**сосиски Венские**  
ОХЛАЖДЕННЫЕ



Рефтинская птицефабрика сосиски Венские			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капролин	Количество цветов	2+1
Цвет оболочки	Темное копчение 1,1	Лицевая сторона	Изнаночная сторона
Диаметр оболочки	22 мм	1 <input type="checkbox"/> Белый	1 <input type="checkbox"/> Суан
Шаг печати	131	2 <input type="checkbox"/> Суан	2 <input type="checkbox"/>
Высота изображения	29 мм	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
Масштаб	1:1	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
		5 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
		6 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу! ВНИМАНИЕ! После утверждения макета прогнать по дизайну и составу не принимается. 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  
**СОСИСКИ  
 ИВАНОВСКИЕ**  
 ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

СТО 02517552-002-2010  
 Колбасные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров  
 Сосиски второго сорта «Ивановские» охлажденные  
 СОСТАВ: мясо цыплят-бройлеров механической обвалки, кожа цыплят-бройлеров, вода, молоко, мука пшеничная, меланж яичный, клетчатка пшеничная, смесь посолочно-нитритная (соль, фиксатор окраски E250), пряности и экстракты (перец черный, белый, сельдерей, орех мускатный), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, регуляторы кислотности E450, E451, загустители E407, E415 животный белок, ароматизатор мяса, краситель E120.  
 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта: белок – не менее 10,0 г; жир – не более 15,0 г; углеводы – не более 4,0 г.  
 КАЛОРИЙНОСТЬ – не более 190,0 ккал/800,0 кДж.

Продукт годен 12 суток при температуре хранения от 0 °С до +6 °С с даты изготовления.  
 Дата изготовления и упаковки указана на этикетке транспортной тары.

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



Рефтинская ПФ, сосиски Ивановские			
Технические параметры		Цветовые характеристики	
Тип оболочки	Капролин	Количество цветов 24-1	
Цвет оболочки	Т. колочения 1,1	Лицевая сторона	1
Диаметр оболочки	22 мм	2	Изнаночная сторона
Шаг печати	131 мм	3	Р347 С
Высота изображения	29 мм	4	
Масштаб	1:1	5	
		6	
Просьба проверить, внести изменения, если они требуются. Согласование с подписью и печатью отправить по факсу <b>ВНИМАНИЕ!</b> После утверждения макета претеплом по дизайну и составу не принимаются. Данная распечатка не может служить цветовым показателем для оценки цветности макета. При печати на принтере формата А4, 20% разбег по цветовому отступу с условием соблюдения основных цветов.		Для замены макета	
Дизайнер: _____		Проверил: _____	
Менеджер: _____		Дата согласования: _____	