

[Купить журнал тепловой обработки мяса и мясопродуктов в камерах размораживания](#)

**ЖУРНАЛ**  
**тепловой обработки мяса и мясопродуктов**  
**в камерах размораживания**

за \_\_\_\_\_  
(месяц, год)

ЦентрМат

ЦентрМаг

**ЖУРНАЛ**  
**тепловой обработки мяса и мясопродуктов**  
**в камерах размораживания**

за \_\_\_\_\_  
(месяц, год)

ЦентрМат

Начат «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

[illegible]

[illegible]

**Примечание:**

1. В графе «Примечание» указываются причины задержки при загрузке или выгрузке мяса (мясопродуктов).
2. Массу выгруженного мяса указывают на основании фактических данных завешивания, полученных при передаче его на промышленную переработку.

В журнале прошнуровано, пронумеровано  
и скреплено печатью \_\_\_\_\_ листов  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  
Ф.И.О., должность, подпись \_\_\_\_\_

М.П.

Продукция соответствует п. 18.12 «ОК 029-2014 (КДЕС Ред. 2).  
Общероссийский классификатор видов экономической деятельности»  
(утвержден Приказом Росстандарта от 31.01.2014 № 14-ст)

Санитарно-эпидемиологическое заключение не требуется

Товар не подлежит обязательной сертификации

Экологически чистая бумага без применения хлора и кислот



Знак информационной продукции  
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)