КАТАЛОГ ПРОДУКЦІЇ

Masar

EXCLUSIVE

Фермерське господарство «Масарівські Липки»

Фермерське господарство «Масарівські Липки» є одним із відомих на Західній Україні виробників ковбасних виробів, яке знаходиться на Тернопільщині у місті Копичинці.

Історія розвитку підприємства розпочалася із маленького домашнього ковбасного цеху, який згодом переріс у велике Фермерське господарство, власником якого є Липка Василь Богданович.

Фермерське господарство «Масарівські Липки» займається вирощуванням зернових та технічних культур, вирощуванням свиней та курчат-бройлерів. Відгодівля курчат і свиней забезпечується власною сировиною. Зокрема на підприємстві функціонує комбікормовий завод. Також виробляється соєва олія та соєва макуха, які використовуються як кормові добавки. Окрім того підприємство має власний забійний пункт ВРХ та свиней, забій сухопутньої птиці.

Особливе місце у розвитку ФГ займає виробництво м'ясної продукції під власною ТМ «МАСАР». Використовуючи свій багаторічний досвід виробництва, що ґрунтується на кращих українських традиціях, підприємство виробляє понад 150 найменувань високоякісної продукції. Серед них ковбаси варені, сосиски та сардельки, напівкопчені, варено-копчені, копчено-запечені, сирокопчені, сиров'ялені, делікатеси з м'яса птиці та свинини, паштети, хлібці, зельци, шашлик, тощо. Прайслист ТМ «Масар» щомісяця поповнюється новими видами м'ясних, ковбасних виробів та делікатесів. Велика увага приділяється якісним критеріям продукції та виготовляється під чільним наглядом майстрів, технологів. Вся продукція підприємства пройшла відповідні лабораторні випробовування та отримала позитивні висновки державної санітарноепідеміологічної експертизи.

Попит на смачну та якісну продукцію ТМ «Масар» зростає кожного дня. За період діяльності ФГ сформувалась широка база вдячних клієнтів, тому для розвитку торгової марки створено власну мережу магазинів «Масар м'ясопродукти», що розвивається в містах Західної України.

Загалом продукція ТМ «Масар» реалізується у різноформатних магазинах – як в роздрібних, так і в мережевих супермаркетах. А для підтримки іміджу торгової марки постійно проводяться рекламні кампанії та промоакції в місцях продажу ковбасних виробів.

На підприємстві використовується новітнє технологічне обладнання відомих європейських фірм (Multivac, Handtmann, Laska, Polyclip, Autotherm, тощо). Також розроблено власні технічні умови на групи варених та напівкопчених ковбас, на які отримано позитивні висновки державної санітарноепідеміологічної експертизи. Частина продукції виготовляється за державними стандартами (ДСТУ).

У 2016 році ФГ отримало сертифікат «HALAL» за рішенням центру Дослідження та Сертицікації Халяль «Альраід». На початку 2017 року підприємство у ході перевірки підтвердило відповідність системи FSSC 22000 (FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION). FSSC 22000 – це міжнародна схема сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів, вимоги якої базуються на міжнародному стандарті ISO 22000:2018, ISO / TS 22002-1:2009, принципах HACCP та додаткових вимогах FSSC 22000.

Окрім того, підприємство забезпечене великою кількістю власного автотранспорту різної вантажопідйомності, яке обладнане холодильними установками, що дозволяє транспортувати продукцію у відповідних умовах.

Продукція ТМ «Масар» та особисто його керівник Липка Василь Богданович були нагороджені численними грамотами та дипломами за кращий продукт Тернопілля та України в цілому.

Завдяки наполегливій праці та злагодженим діям працівників ФГ «Масарівські Липки» споживач має можливість оцінити справжню якість продукції ТМ «Масар».

Наш девіз:
«Якість і безпечність продукції – ключ до конкурентоздатності і процвітання»

ВИСОКІ ВИМОГИ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ М’ЯСА ТА М’ЯСНИХ ПРОДУКТІВ
МИ ЗАБЕЗПЕЧУЄМО ЗА РАХУНОК:

- постійного удосконалення системи менеджменту безпечності з використанням сучасного вітчизняного та європейського досвіду;
- суворого дотримання санітарних правил у сфері виробництва м’яса та м’ясних продуктів;
- постійної ідентифікації, оцінки та управління небезпечними факторами для харчової безпеки;
- дотримання всіх законодавчих і нормативних вимог по якості та безпечності продукції, а також охороні навколишнього природного середовища;
- підвищення компетентності персоналу, а також створення сприятливих умов на кожному робочому місці для стабільного випуску якісної та безпечної продукції;
- розуміння відповідальності кожного працівника фермерського господарства за його внесок у випуск безпечної продукції;
- удосконаленні процесів виробництва продукції;
- підтримання стабільного фінансового стану;
- створення належної інфраструктури розбудова виробничих приміщень, оновлення та модернізація технологічного обладнання;
- залучення працівників фермерського господарства для досягнення стратегічних та повсякденних завдань і цілей, шляхом використання мотивацій, організації навчання та підвищення їх кваліфікації;
- проведення систематичного моніторингу безпечності м’яса та м’ясної продукції.

СОСИСКИ І САРДЕЛЬКИ

Сосиски Шкільні

1,0 кг (ат.газ) / 0,2 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Сосиски Молочні

0,8 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Сосиски Колобок

0,8 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Сосиски Популярні

0,8 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Сосиски з сиром

0,5 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Без оболонки

Сосиски Польські

0,5 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Без оболонки

Сосиски Бістро

0,8 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Сосиски Смачні

0,8 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Сосиски Хот-Дог

1 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Сардельки «З сиром»

1,2 кг (ат.газ) / 0,5 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка яловича черева (їстівна)

Сардельки Пікантні

2 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С в.с.
Оболонка яловича черева (їстівна)

Сардельки із свинини

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С в.с.
Оболонка яловича черева (їстівна)

Сардельки Фірмові

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Сардельки Ніжні

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Сардельки Курячі

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка яловича черева (їстівна)

Сардельки Традиційні

0,9 кг (ат.газ)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

ВАРЕНІ КОВБАСИ

Лікарська

1,2 кг / 0,3 кг (вакуум)
17 / 15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка натуральна (міхур)

Молочна

0,6 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Фірмова з телятиною

0,9 кг / 0,6 кг
20 діб 0-6°С в.с.
Оболонка поліамідна (вектор, не їстівна)

Казкова

0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Молочна

0,9 кг / 0,6 кг
20 діб 0-6°С в.с.
Оболонка поліамідна (вектор)

Оригінальна з молоком

0,8 кг (т/у)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Елітна

0,9 кг / 0,6 кг
20 діб 0-6°С в.с.
Оболонка поліамідна (вектор, не їстівна)

Любительська

1,2 кг / 0,3 кг (вакуум)
15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка натуральна (синюга)

Філейна

1,6 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка целофан (фал, не їстівна)

Мортадела

0,6 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамідна (вектор, не їстівна)

Олів'є

1,5 кг / 0,9 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Апетитна

1,5 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

До чаю

1,5 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Студентська

1,5 кг
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка целофан (фал, не їстівна)

Боярська

2,0 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка целофан (фал, не їстівна)

Традиційна

1,1 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Masar
EXCLUSIVE

НАПІВКОПЧЕНІ ТА ВАРЕНО-КОПЧЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

НАПІВКОПЧЕНІ ТА ВАРЕНО-КОПЧЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

Бандерівська

0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Мармурова

0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Дрогобицька

0,6 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Салямі Домашня

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка едікол (їстівна)

Салямі Посольська

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
28 / 25 діб 0-6°С в.с.
Оболонка едікол (їстівна)

Довбушська

0,6 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Шинкова

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Куряча

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Коломийська (г/к)

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Козацька

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Салямі з сиром

0,5 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Гетьманська

0,5 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

НАПІВКОПЧЕНІ ТА ВАРЕНО-КОПЧЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

Салямі Фуршетна

0,5 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка фіброуз (не їстівна)

Соборна (г/к)

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Печерська (н/к, ф/к)

0,35 кг (вакуум)
25 / 15 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Домашня

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

На дровах

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Селянська

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Домашня смажена

0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Княжа

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Гуцульська

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Домашня з бочки

1,8 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Мадера (півкільця, г/к)

1,8 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Часникова (н/к, півкільця, ф/к)

1,8 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

НАПІВКОПЧЕНІ ТА ВАРЕНО-КОПЧЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

Віденська (н/к, ф/к)

1,8 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Кнут

0,6 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Купати
(закручені і прямі, на замовлення)

0,4 кг (вакуум) / 1,5 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка бараняча черева (їстівна)

Баварські

1,3 кг (ат.газ) / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Гриль з сиром

0,5 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Без оболонки

Грильові

0,6 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Без оболонки

Віденські

1,3 кг (ат.газ) / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Барбекю з в'яленими томатами

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Барбекю з сметаною зеленню

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Барбекю з паприкою та перцем чілі

0,9 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
15 діб 0-6°С в.с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Чеські

0,8 кг (ат.газ) / 0,2 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (їстівна)

Masar EXCLUSIVE

СИРОКОПЧЕНІ ТА СИРОВЯЛЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

Махан

0,3 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка яловича черева (їстівна)

СИРОКОПЧЕНІ ТА СИРОВЯЛЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

Суджук

0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Качіаторе

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Бандерівська

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Калабрезе

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Сальсіча ді поло

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Чоризо

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Казаречче

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Фует

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Чоризо піканто

0,2 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Янтарна

0,5 кг / 0,25 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Махан по-татарськи

0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка яловича черева (їстівна)

Пепероні

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

СИРОКОПЧЕНІ ТА СИРОВЯЛЕНІ КОВБАСИ І КОВБАСКИ

Брауншвейгська

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Тернопільська

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Салямі Італійська

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Салямі Золотиста

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Салямі Мілано

0,6 кг / 0,3 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Австрійська

2,0 кг (ат.газ) / 0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Салямі Президентська

0,4 кг / 0,2 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Феліно

0,3 кг / 0,15 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Губернаторська

0,3 кг / 0,15 кг (вакуум)
120 / 45 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (не їстівна)

Подарунковий набір Італія

0,9 кг (ат.газ)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Ковбаски міні салямі

0,8 кг (ат.газ) / 0,4 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Ковбаски італійські с/в

0,25 кг / 0,12 кг (вакуум)
120 діб 0-6°С в.с.
Оболонка білкова (їстівна)

Чіпси м’ясні Дует

0,08 кг / 0,1 кг / 0,5 кг (ат.газ)
180 діб 0-6°С в.с.

Шайби м’ясні
(в асортименті)

· класичні (курятина, яловичина)
· зі смаком пармезану (курятина, яловичина)
· папероні (яловичина)
0,5 кг (ат.газ) 30 діб 0-6°С в.с.

Соломка м’ясна
(в асортименті)

· класична (курятина, яловичина)
· зі смаком пармезану (курятина, яловичина)
· папероні (яловичина)
0,5 кг (ат.газ) 30 діб 0-6°С в.с.

СИРОКОПЧЕНІ СНЕКИ І М’ЯСНІ ДЕЛІКАТЕСИ

Палочки до пива

0,2 кг (вакуум)
35 діб 0-6°С в.с.

Пивчики столичні

0,1 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Вуха свинні

0,12 кг (ат.газ)
15 діб 0-6°С 2 с.

Чіпси із м’яса птиці
(шийки курячі)

0,2 кг (ат.газ)
15 діб 0-6°С в.с.

Чіпси №2 із м’яса птиці
(шлунки курячі)

0,2 кг (ат.газ)
15 діб 0-6°С в.с.

Баструма Кавказька

0,2 кг (вакуум)
35 діб 0-6°С в.с.

Шийка Любима

0,3 кг (вакуум)
35 діб 0-6°С в.с.

Балик Володимирський

0,6 кг / 0,3 кг (вакуум)
35 діб 0-6°С в.с.

Розкіш

0,3 кг (вакуум)
35 діб 0-6°С в.с.

Філе Янтарне

0,1 кг (ат.газ)
35 діб 0-6°С в.с.

Masar
EXCLUSIVE

М’ЯСНІ ДЕЛІКАТЕСИ КОПЧЕНО-ВАРЕНІ З М’ЯСА ПТИЦІ

Рулет з м’яса птиці «Вишиванка»

1,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Грудка «Соковита»

0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С

Крильця курячі

0,8 кг (ат.газ) / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С

Гомілка куряча

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С

Стегенця курячі

0,4 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С

Шинка куряча

0,6 кг
30 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Бедро куряче

0,4 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С

Спинки до пива курячі

0,4 кг (ат.газ)
15 діб 0-6°С

М’ЯСНІ ДЕЛІКАТЕСИ КОПЧЕНО-ВАРЕНІ ЗІ СВИНИНИ

Балик свинний
(традиційний посол)

0,6 кг (вакуум)
120 / 25 діб 0-6°С в.с.

Балик особливий
(швидкий посол)

0,7 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Бекон «Пряний»
(швидкий посол)

0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Ребра Пікантні

0,8 кг (ат.газ)
25 діб 0-6°С 2 с.

Грудинка Делікатесна
(традиційний посол)

0,6 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Грудинка особлива
(швидкий посол)

0,8 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Шинка особлива
(швидкий посол)

0,7 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Шийка Святкова
(традиційний посол)

0,7 кг / 0,3 кг (вакуум)
25 діб 0-6°С в.с.

Сало по-домашньому

0,3 кг (вакуум)
30 діб 0-6°С 1 с.

Закуска селянська

0,3 кг
30 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Хлібець м'ясний Домашній

0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С в.с.

Хлібець м'ясний Печінковий

0,4 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С в.с.

Хлібець м'ясний Пікантний

0,7 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 1 с.

Хлібець м'ясний Київський

0,7 кг (вакуум)
17 діб 0-6°С 2 с.

Сальтисон Домашній

0,6 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Кров'яна Поліська

1,0 кг (вакуум)
10 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Ліверна По-домашньому

0,5 кг (вакуум)
10 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка свиняча черева (їстівна)

Ковбаса паштетна Куряча

0,3 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Паштет до обіду

0,6 кг
20 діб 0-6°С 1 с.
Оболонка поліамід (не їстівна)

Masar
EXCLUSIVE

НАПІВФАБРИКАТИ В МАРИНАДІ

Стейк в маринаді Асадо

0,6 кг (ат. газ)
180 / 10 діб 0-6°С

Стейк в маринаді Блек

0,6 кг (ат. газ)
180 / 10 діб 0-6°С

Стейк в маринаді Пушта

0,6 кг (ат. газ)
180 / 10 діб 0-6°С

Шашлик Кавказький в маринаді

1,0 кг (вакуум)
180 / 10 діб 0-6°С

Шашлик Традиційний

1,0 кг (відерко)
180 / 10 діб 0-6°С

Шашлик Курячий

1,3 кг (вакуум)
180 / 10 діб 0-6°С

Ребро-гріль Пікнік

1,0 кг (вакуум)
180 / 10 діб 0-6°С

Курка гриль в маринаді

1,2 кг (вакуум)
180 / 10 діб 0-6°С

Бедро в маринаді

1,2 кг (вакуум)
180 / 10 діб 0-6°С

Крильця Ароматні курячі

1,0 кг (вакуум)
180 / 10 діб 0-6°С

Masar
EXCLUSIVE

Консерва м’ясна у власному соку (стер.)

0,5 кг / шт.
3 роки 0-20°С
Банка СКО

Консерва м’ясна домашня (стер.)

0,5 кг / шт.
3 роки 0-20°С
Банка СКО

Корм для тварин Мауглі

0,4 кг
10 діб 0-6°С
Оболонка поліамід (не їстівна)

Корм для тварин Мухтар

0,9 кг
10 діб 0-6°С
Оболонка поліамід (не їстівна)

Корм для тварин Товстунчик

1,2 кг / 0,7 кг
10 діб 0-6°С
Оболонка поліамід (не їстівна)

Консерва м’ясна курка в желе (стер.)

0,5 кг / шт.
3 роки 0-20°С
Банка СКО

НАПІВФАБРИКАТИ І СУБПРОДУКТИ (ОХОЛОДЖЕНІ І ЗАМОРОЖЕНІ), ДОНЕР

НАПІВФАБРИКАТИ ТА СУБПРОДУКТИ ЗІ СВИНИНИ	
НАПІВФАБРИКАТИ ЗІ СВИНИНИ	СУБПРОДУКТИ СВИНЯЧІ
ВИРІЗКА СВИНЯЧА	ЯЗИК
ГРУДИНКА «АПЕТИТНА»	СЕРЦЕ
КОРЕЙКА «ПІКНІК»	ПЕЧІНКА
СВИНИНА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	НИРКИ
ШИЙКА «ПІКНІК»	МОЗОК
ЛОПАТКА «ПІКАНТНА» ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	ЛЕГЕНІ
ФАРШ	РАТИЦІ
ГУЛЯШ	КІСТЬ (ХАРЧОВА)

НАПІВФАБРИКАТИ ТА СУБПРОДУКТИ З КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ	
НАПІВФАБРИКАТИ З КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ	СУБПРОДУКТИ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ
ТУШКА	ПЕЧІНКА
ФІЛЕ «НІЖНЕ»	СЕРЦЕ
КРИЛЬЦЯ	ШИЯ
БЕДРО	ШЛУНОК
ГОМІЛКА	ГОЛОВИ
СТЕГНО	ЛАПИ
	КІСТЬ (ХАРЧОВА)

НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

«ДОНЕР»

t❄ ЗАМОРОЖЕНИЙ

5 КГ / 10 КГ / 15 КГ

На вимоги споживача, є можливість виготовлення тушки курчат-бройлерів та напівфабрикатів HALAL

ZERTIFIKAT ◆ CERTIFICATE ◆ 認證證書 ◆ СЕРТИФИКАТ ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT

FSSC 22000

TÜV SÜD Management Service

СЕРТИФІКАТ

Система менеджменту безпечності харчових продуктів

ФГ «Масарівські Липки»

за адресою

вул. І. Богуна, 45
Тернопільська область, Гусятинський район,
місто Копичинці, 48260
Україна

перевірена та відповідає вимогам

Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000, версія 5.1

Схема сертифікації системи менеджменту безпечності харчових продуктів, включає вимоги
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009,
та додаткові вимоги FSSC 22000 (версія 5.1).

Даний сертифікат застосовується для наступної галузі діяльності:

Виробництво:
- охолодженого та замороженого м'яса птиці свинини та яловичини;
- м'ясних напівфабрикатів;
- субпродуктів;
- ковбас та продуктів з м'яса

(Категорія: С І).

Номер сертифікату реєстрації: 12 520 53745 TMS
Дата рішення: 07.01.2022 р.
Номер замовлення: 707070687
Дата видачі: 07.01.2022 р.
Дата первинної сертифікації: 24.03.2017 р.
Сертифікат чинний до: 23.03.2023 р.

Автентичність данного сертифікату може бути перевірена в базі сертифікованих організацій FSSC 22000 за посиланням www.fssc22000.com.

Head of Certification Body
м. Мюнхен, 07.01.2022 р.

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-ZM-14143-02-00

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Ridlerstrasse 57 • 80339 München • Germany
www.tuvsud.com/de-certificate-validity-check

TÜV®

Центр дослідження та сертифікації халяль «Альраід»

HALAL

Halal Certification and Research Center «Alraid»

Вих.: 223/09/16

Дата: 05.09.2016

Шановне Фермерське Господарство « **Масарівські Липки**»!

Ми, Центр Дослідження та Сертифікації Халяль «Альраид», повідомляємо, що відвідавши ваше виробництво, 01.09.2016р., наші інспектори прийняли рішення про надання сертифікату Халяль .

З повагою,

Директор

Аль Алами Вael

25-A Dehtyarivska Str.,
Kyiv 04119,
Ukraine

E-mail: halal@arraid.org
http://halal.org.ua

Tel: (+38044) 490 99 00
(+38044) 490 99 96
fax: 490 99 22

Masar
EXCLUSIVE

ВІДДІЛ ПРОДАЖУ:
Тел.: (067) 352-01-86
(067) 171-74-78
(067) 171-74-75
(067) 350-63-86
(067) 350-63-87
e-mail: masar@ukr.net
masar-kiev@ukr.net

БУХГАЛТЕРІЯ:
Тел.: (067) 350-63-83
e-mail: masar_bugalter@ukr.net

48260, Україна, Тернопільська область,
Чортківський район, місто Копичинці,
вул. І. Богуна 45

www.masar.ua