

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК



# КОМПАНИИ ООО АРИВА



**ARIVA SPICES**



## О НАС

Одна из первых российских производственных компаний, ООО «АРИВА», основанная в начале 90-х годов, до сих пор стабильно работает на рынке мясоперерабатывающей промышленности.

Компания с начала основания была ориентирована на поставку различных видов натуральных оболочек.

В 2016 году компания ООО «АРИВА» приобрела новый вектор развития: организовало собственное производство пищевых многофункциональных и вкусо-ароматических добавок, смесей пряностей и ароматических трав для различных отраслей пищевой промышленности под торговой маркой «Ariva Spice».





## ОГЛАВЛЕНИЕ

Фосфатные смеси для сырья без пороков.....	стр.04
Добавки для переработки мясного сырья.....	стр.05
Эмульгаторы и стабилизаторы.....	стр.06
Смеси для ветчин и рассолов.....	стр.07
Специальные смеси для мясных продуктов....	стр.08
Консерванты.....	стр.09
Добавки для вареных и копченых колбас.....	стр.10-13
Вкусо-ароматические смеси.....	стр.14
Маринады.....	стр.16
Сухие бульоны.....	стр.17
Сертификаты.....	стр.18-19



**ARIVA SPICES**



## ФОСФАТНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ БЕЗ ПОРОКОВ АВТОЛИЗА

### Ariva Spice 130

Фосфатосодержащая смесь без вкусо-ароматической составляющей для вареных колбас с выходом 130-140%.  
Дозировка: 0,5-0,8%

### Ariva Spice 160

Фосфатосодержащая добавка без вкусо-ароматической составляющей для вареных колбасных изделий с выходом 150-160%. Дозировка: 0,5-0,8%



КУПИ ОНЛАЙН

## АДАПТИВНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОГО СЫРЬЯ

### Ariva Spice Fat

Фосфатосодержащая смесь адаптирована для производства вареных колбасных изделий со значительным содержанием жировой ткани в рецептуре. Дозировка: 1,0-1,5%

### Ariva Spice MDM

Фосфатосодержащая смесь рекомендуется для применения в рецептурах вареных, и копченых колбасных изделий со значительным содержанием мяса птицы механической обвалки. Дозировка: 1,0-1,5%

### Ariva Spice Cold

Фосфатосодержащая смесь рекомендуется для применения в рецептурах с использованием замороженного сырья, салями, сервелатов и т.п. Дозировка: 1,0-1,5%

### Ariva Spice PK 1

Каррагинановая смесь, стабилизатор для производства мясных продуктов. Рекомендуемая дозировка в сухом виде составляет от 0,5 до 1,5 кг при гидратации 1:50

### Ariva Spice PK 2

Каррагинановая смесь, стабилизатор для производства мясных продуктов. Рекомендуемая дозировка в сухом виде составляет от 0,5 до 1,5 кг при гидратации 1:30-45.





## ЭМУЛЬГАТОРЫ И СТАБИЛИЗАТОРЫ ФАРШЕВЫХ СИСТЕМ

### Ariva Spice Стабилизатор 900

Стабилизатор консистенции с высокими стабилизирующими свойствами. Используется при производстве вареных колбасных изделий, ветчин и цельномышечной мясной продукции, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий. Дозировка: 1,0-2,0%.

### Ariva Spice Эмульгатор

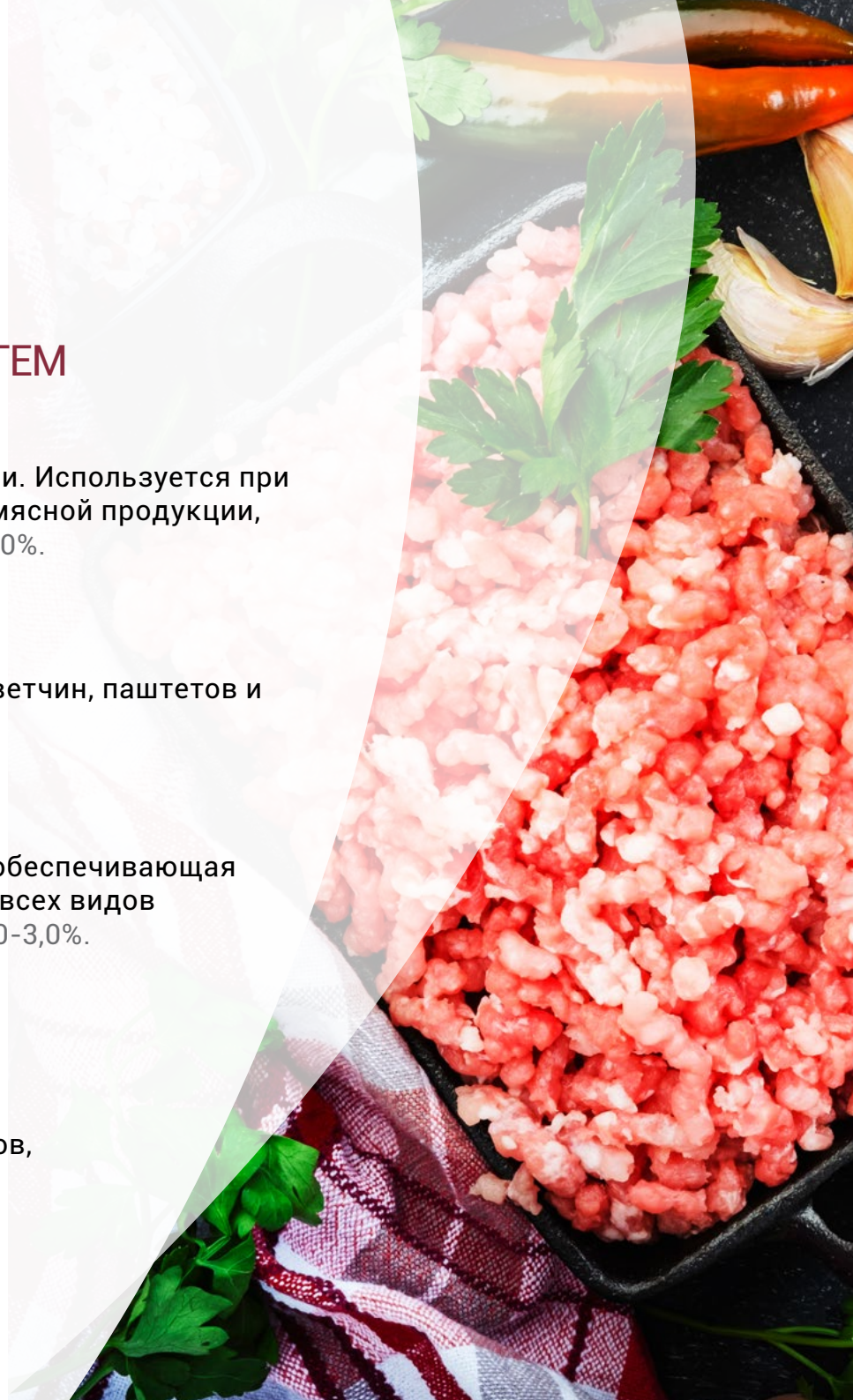
Эмульгатор для всех видов колбасных изделий, реструктурированных ветчин, паштетов и белково - жировых эмульсий (БЖЭ). Дозировка: 0,5-1,0%.

### Ariva Spice Мульти 5

Эфункциональная добавка на основе молочных сывороточных белков, обеспечивающая повышение выхода мясных продуктов. Применяется при производстве всех видов колбасных изделий, паштетов, ветчин и полуфабрикатов. Дозировка: 2,0-3,0%.

### Ariva Spice Мульти 10

Функциональная белковая добавка на основе молочных сывороточных белков, обеспечивающая повышенный выход мясных продуктов. Применяется при производстве всех видов колбасных изделий, паштетов, ветчин и полуфабрикатов. Дозировка: 2,0-3,0%.



## КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕСТРУКТИРОВАННЫХ И ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

### Ariva Spice Комби 150

Многофункциональная добавка без вкуса - ароматической составляющей для производства целномышечных продуктов и реструктурированных ветчин из всех видов мясного сырья с выходом 150%. Дозировка: 5,0-5,5%.

### Ariva Spice Комби 200

Комплексная смесь для производства целномышечных и реструктурированных продуктов из всех видов мясного сырья с выходом 160-180%. Дозировка: 5,5-6,0%.

### Ariva Spice Комби 80 М

Комплексная смесь для производства целномышечных и реструктурированных продуктов из всех видов мясного сырья с выходом до 200%. Выпускается в двух вариантах (с животным и растительным белком). Дозировка: 5,0-5,5%.

### Ariva Spice Комби Птица

Комплексная смесь для производства целномышечных и реструктурированных продуктов из мяса птицы с выходом 125%. Дозировка: 4,0-4,5%.

КУПИ ОНЛАЙН

[www.ariva.ru](http://www.ariva.ru) 8 (495) 558-42-48 [arivasp@ariva.ru](mailto:arivasp@ariva.ru)



## ARIVA SPICES

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

#### Ariva Spice Шпик

Функциональная смесь для производства имитационного шпика и жировых эмульсий. Гидратация 1:10:20 (добавка:жир:вода).

#### Ariva Spice Del

Смесь с ускорителем созревания для производства сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов из всех видов мясного сырья, в том числе и мяса птицы. Дозировка 1,0-1,1%

#### Ariva Spice Комби ПФ

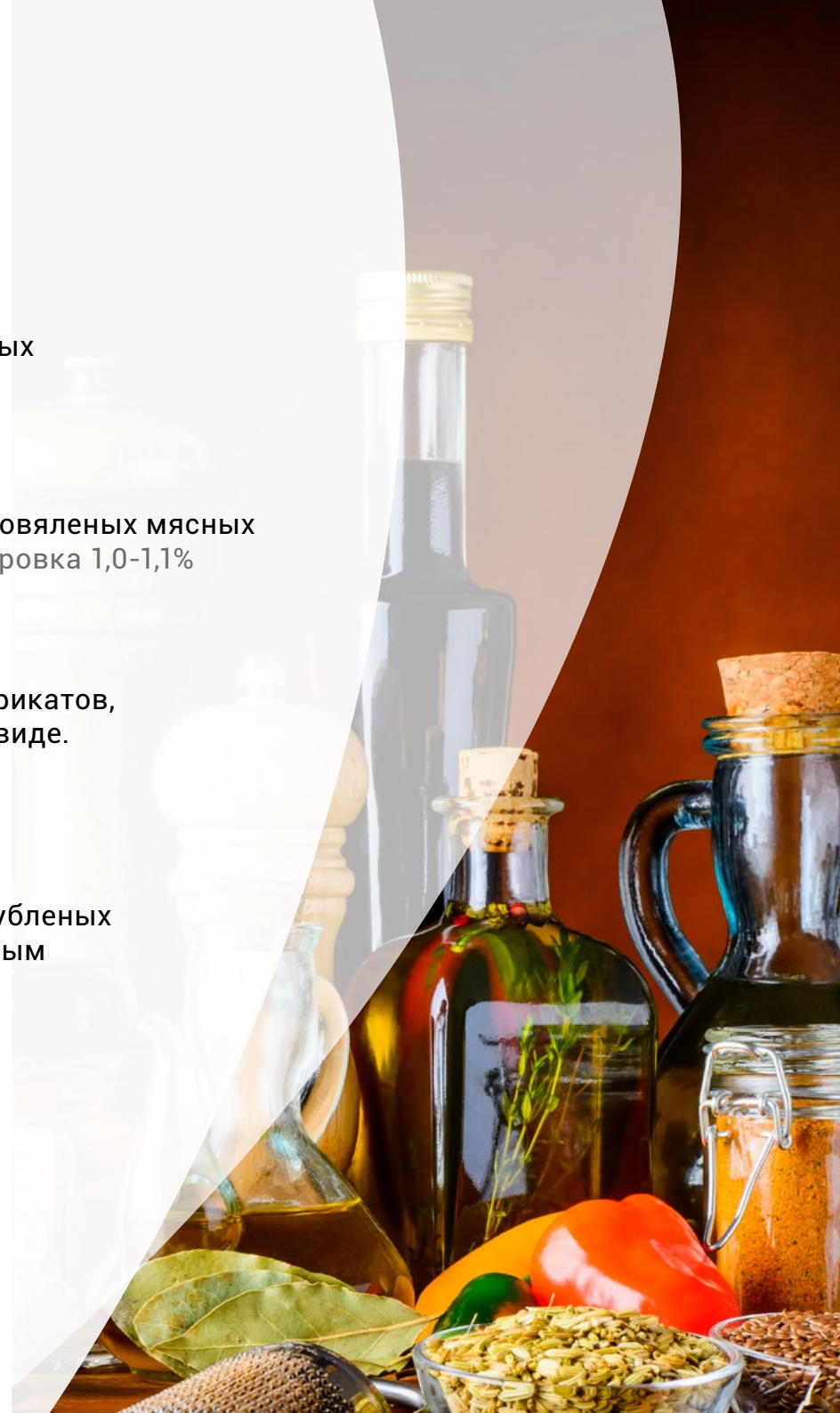
Специальная смесь для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов, обеспечивающая плотную структуру и "кусаемость" продукта в готовом виде. Дозировка 2,0-3,0%

#### Ariva Spice Мульти ПФ

Специальная добавка применяется при производстве полуфабрикатов, рубленых и замороженных полуфабрикатов в тесте, колбасных изделий со вторичным разогревом и БЖЭ. Гидратация 1:2:20 (добавка:жир:вода).

#### Ariva Spice Цитрин

Специальная добавка на основе цитрата калия и натрия. Рекомендуется использовать при производстве цельномышечных продуктов из мяса птицы без инъектирования, путем замачивания с последующим массированием сырья. Дозировка 8,0% в рассол.





## КОНСЕРВАНТЫ

### Ariva Spice Цитрин К

Специальная добавка, применяющаяся с целью увеличения сроков хранения для всех видов мясной продукции, мясного сырья и полуфабрикатов, как в охлажденном, так и в замороженном виде. Сохраняет готовые мясные продукты до 21 суток, сырые фарши до 14 суток. Дозировка 0,2-0,25%.

### Ariva Spice Цитрин Супер

Специальная добавка, применяющаяся с целью увеличения сроков хранения для всех видов мясной продукции, мясного сырья и полуфабрикатов, как в охлажденном, так и в замороженном виде. Сохраняет готовые мясные продукты до 45 суток. Дозировка 0,6%.

### Ariva Spice Фриш Свежесть

Комбинированная добавка для сохранения качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Для использования в пищевой промышленности в качестве усилителя вкусо-ароматических показателей готового продукта, сглаживает вкусовые пороки низкосортного мясного сырья, придает продукту унифицированный законченный вкус. Дозировка 0,3-0,5%.

### Ariva Spice Фриш Специаль

Комбинированная добавка для сохранения качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов изготовленных из мяса птицы. Дозировка 0,3-0,5%.



## ARIVA SPICES

### КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

*Комплексные добавки предназначены для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых и варено-копченых колбас. В составе (триполифосфаты и полифосфаты натрия, усилители вкуса и аромата, антиокислители), натуральные специи и пряности, экстракты натуральных специй и эфирные масла, красители. Рекомендуемая дозировка для всей группы смесей 0,8 – 1,0 % на массу фарша.*

#### «Ariva Spice Комби Докторская»

функциональные ингредиенты, натуральные экстракты: черный перец, кардамон и мускатный орех

*для традиционной докторской, молочной колбасы, сосисок и сарделек докторских*

#### «Ariva Spice Комби Молочная»

функциональные ингредиенты, натуральные экстракты: черного и душистого перца, мускатного ореха, корицы

*для традиционной молочной колбасы и молочных сосисок, докторской колбасы*

#### «Ariva Spice Комби Сливочная»

функциональные ингредиенты, натуральные экстракты: черного и душистого перца, мускатного ореха, ароматы сливок и сливочного масла, сырный порошок

*для традиционной сливочной колбасы и сосисок, молочной колбасы и сосисок*



### «Ariva Spice Комби Ирландская»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного и  
душистого перца, чеснока, тмина,  
красного острого перца, аромат  
копчения

*для вареных колбас с мясом  
птицы, сарделек, сосисок  
низкого ценового сегмента,  
полукопченых колбас и  
полуфабрикатов*

### «Ariva Spice Комби Телячья»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного  
перца, мускатного ореха, кори-  
андра, гвоздики, молотого перца  
Чили, имбиря, аромат сливок и  
масла

*для традиционной телячьей,  
языковой, балыковой колбасы,  
сосисок и сарделек среднего и  
дорогого ценового сегмента*

### «Ariva Spice Комби Сосиски Венские»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного  
и красного перца, кориандра,  
мускатного ореха, аромат мяса,  
молочные продукты

*для традиционных венских  
сосисок и сарделек,  
шпикачек, вареных колбас  
среднего ценового сегмента  
и колбас с мясом птицы*

КУПИ ОНЛАЙН

[www.www.ariva.ru](http://www.www.ariva.ru) 8 (495) 558-42-48 [arivasp@ariva.ru](mailto:arivasp@ariva.ru)



## ARIVA SPICES

### КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

#### «Ariva Spice Комби Сосиски Пикантные»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного и  
красного перца, мускатного ореха,  
кориандра, паприки, сельдерея,  
ароматы мяса и копчения

*для различных пикантных сосисок,  
сарделек, шпикачек, колбас с  
мясом птицы, полукопченных  
колбас и полуфабрикатов*

#### «Ariva Spice Комби Сосиски Балтийские»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного  
перца, мускатного ореха, кориан-  
дра, кардамона, паприки, гвозди-  
ки, молотые перец Чили и имбирь

*для различных сосисок и  
сарделек, колбас среднего  
ценового сегмента, полукопченных  
колбас*

#### «Ariva Spice Комби Сардельки»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного и  
красного перца, мускатного оре-  
ха, кориандра, чеснока, ароматы  
мяса и копчения

*для традиционных сарделек и  
шпикачек. Состав рассчитан на  
рецептуры с заменами сырья и  
мясо ММО*



### «Ariva Spice Комби Краковская»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного и  
красного перца, чеснока, паприки,  
натуральный молотый кориандр,  
чеснок, аромат мяса

*для полукопченых колбас типа  
Краковская, Одесская и других  
видов копченых колбас среднего и  
низкого ценового сегмента*

### «Ariva Spice Комби Чесночная»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного  
и душистого перца, кориандра,  
чеснока, перец черный молотый,  
порошок чеснока

*для полукопченых колбас типа  
Чесночная, Домашняя, Украинская  
жареная, сарделек, шпикачек,  
вареных колбас*

### «Ariva Spice Комби Деревенская»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного  
перца, мускатного ореха,  
чеснока, имбиря, тмина, паприки,  
кориандра, майорана, порошок  
горчицы

*для различных вареных  
колбас, сосисок, сарделек,  
шпикачек, колбас с мясом  
птицы, полукопченых колбас и  
полуфабрикатов*

### «Ariva Spice Комби Кабаносы»

функциональные ингредиенты,  
натуральные экстракты: черного  
перца и красного перца, мускатно-  
го ореха, чеснока, тмина, паприки,  
аромат мяса

*для полукопченых колбасок  
Охотничьих, Кабаносы, колбас типа  
Краковская, Одесская и других  
видов копченых колбас*

КУПИ ОНЛАЙН

[www.www.ariva.ru](http://www.www.ariva.ru) 8 (495) 558-42-48 [arivasp@ariva.ru](mailto:arivasp@ariva.ru)



## ARIVA SPICES

### ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*Вкусо-ароматические добавки рекомендуются для всех мясных продуктов: для вареных колбасных изделий, полукопченых и варено-копченых колбас, сырокопченых и сыровяленных колбас и продуктов, полуфабрикатов, деликатесов и ветчин, консервов, смеси специй и пряностей, смеси для готовых первых и вторых блюд, кулинарии, соусов, сухие бульоны, смеси для плавленых сыров, маринадов и т. д.*

#### Ariva Spice Арома

##### **для вареных колбасных изделий -**

докторская, молочная, сливочная, любительская, сосиски венские, сардельки пряные, деревенская, франкфуртер, пикник, пикантная, шпикачки, австрийская, пряная, крестьянская, южная.

##### **для копченых колбасных изделий, салями, сервелатов –**

московская, краковская, кабаносы, кильтские колбаски, колбаски барбекю, кавказская, перечная, одесская, охотничья, полукопченая, салями, салями гурмания, сервелат, сервелат вкус, сервелат финский, сервелат мускатный, сервелат итальянский, сервелат имбирный, сервелат коньячный, сервелат ореховый, суджук, палермо.





**для паштетов –**

грибной, запеченный, паштет крем, классический, сливочный, фермерский, Хабаровский

**для ветчин и рассолов –**

ветчина, ветчина сливочная, ветчина фермерская.

**мясные ароматы –**

говядина, свинина, бекон, шкварки, универсальная, ультра мясной вкус, печеночный аромат.

**моновкусы специй и пряностей –**

черный перец, мускатный орех, чеснок, кориандр, кардамон, красный перец, лавр, майоран, имбирь, смесь перцев.

**для полуфабрикатов -**

котлеты, пельмени, пельмени русские, пельмени традиционные, домашняя.

**специальные смеси-**

сливки, орех, коньяк, терияки, грибы, сыр, желатина.

Рекомендуемая дозировка для всей группы смесей 0,5-0,6%.



## ARIVA SPICES

### ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ СУХИЕ СМЕСИ ДЛЯ СУХИХ МАРИНАДОВ.

*серия сухих маринадов рекомендуется для использования при производстве мясных полуфабрикатов в маринаде*

Ariva Spice Маринад Барбекю,  
Ariva Spice Маринад Кисло-сладкий,  
Ariva Spice Маринад Ягода Севера,  
Ariva Spice Маринад Йогуртовый,  
Ariva Spice Маринад Классический,  
Ariva Spice Маринад Кавказский,  
Ariva Spice Маринад Восточный,  
Ariva Spice Маринад Болгарский,  
Ariva Spice Маринад Мексиканский,  
Ariva Spice Маринад Сливочный,  
Ariva Spice Маринад Перечно-чесночный,  
Ariva Spice Маринад Сырный,  
Ariva Spice Маринад Аджика,  
Ariva Spice Маринад Карри,  
Ariva Spice Маринад Горчичный,  
Ariva Spice Маринад Медовый.

КУПИ ОНЛАЙН







## Ariva Spice Бульон



*Серия вкусо-ароматических добавок, рекомендуется как основа для бульонов или как добавка для усиления вкуса бульона определенного вкусового направления.*

*В составе крахмалы, соль, усилители вкуса и аромата, антиокислители, натуральные специи и пряности, экстракты натуральных специй и эфирные масла, молочные сухие продукты. Дозировка 20 граммов на 1 литр воды. Для усиления вкуса супов и бульонов 10 граммов на 1 литр.*

- АС Бульон мясной,
- АС Бульон говяжий,
- АС Бульон куриный,
- АС Бульон овощной,
- АС Бульон грибной,
- АС Бульон рыбный,
- АС Бульон с беконом.

КУПИ ОНЛАЙН

[www.ariva.ru](http://www.ariva.ru) 8 (495) 558-42-48 [arivasp@ariva.ru](mailto:arivasp@ariva.ru)



# ПРОИЗВОДСТВО И ВСЕ ДОБАВКИ ПРОШЛИ ИСПЫТАНИЯ И СЕРТИФИЦИРОВАНЫ

**ЕАЭС** **ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ**  
**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АРИВА"  
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 140004, Россия, область Московская, город Люберцы, улица Электростанционная, Дом 3, Литер "П", Второй Этаж, Офис 17  
Основной государственный регистрационный номер 116502706407.  
Телефон: +7(495)584248 Адрес электронной почты: ariva@ariva.ru  
в лице Генерального директора Дунца Валерия Евгеньевича

**Заявляет, что:** Добавки пищевые комплексные: «Алива Spice Арома «Пикантная», «Алива Spice «Универсальная», «Алива Spice Арома «Бегемот», «Алива Spice Арома «Сливочная», «Алива Spice «Сливки», «Алива Spice Арома «Сливки Вкус», «Алива Spice Арома «Сухой сыр», «Алива «Паштет с/с», «Алива Spice Арома «Южный», «Алива Spice Арома «Молочная», «Алива Spice «Белый Сливочный», «Алива Spice Арома «Белосливочный», «Алива Spice Арома «Дипломат», Spice Арома «Молочная», «Алива Spice Арома «Сосиски Вкусные», «Алива Spice Арома «С/д пряный», «Алива Spice Арома «Сливки «Филадельфия», «Алива Spice Арома «Актриса», «Алива «Бразильская», «Алива Spice Арома «Желтый Барбекю», «Алива Spice Арома «Блюничный Арома «Утра мясной вкус», «Алива Spice Арома «Первый перец», «Алива Spice Арома «М «Алива Spice Арома «Биточное».

Настоящая ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АРИВА"  
Место нахождения (адрес юридического лица): 140004, Россия, область Московская, город улица Электростанционная, Дом 3, Литер "Е", Второй Этаж, Офис 17  
Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: «140004, Россия, М область, город Люберцы, улица Электростанционная, Дом 3, Литер "М" Продукция изготовлена с ТУ 10.89.19-002-0669706-2017 «ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ» ARIVA SPICE

Код (полю) ТН ВЭД ЕАЭС: 2103909099  
Серийный выпуск соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 029/2011).  
Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).

**Декларация о соответствии принята на основании**  
Протокола испытаний № АТ/Р072021/19439, АТ/Р072021/19440, АТ/Р072021/19441, АТ/Р072021/19442 от 10.03.2021 года, выданных Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «ПДН «Атриум» (регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU:220110481911/0227).

Схема декларирования: 1а  
Дополнительная информация  
Срок хранения (службы, годности) указан в приложении к продукции товаросопроводительной документации.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 18.03.2026 включительно**  
Дунца Валерий Евгеньевич  
18.03.2021

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU-D-RU.PA.1.B.48136  
Дата регистрации декларации о соответствии: 18.03.2021

**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ**  
**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АРИВА"  
Место нахождения (адрес юридического лица): 140004, Россия, область Московская, город Люберцы, улица Электростанционная, Дом 3, Литер "П", второй этаж, офис 17, адрес места осуществления деятельности: Россия, Московская область, 140004, город Люберцы, улица Электростанционная, дом 3, литер "М", основной государственный регистрационный номер: 1165027064047, номер телефона: +7495584248, адрес электронной почты: ariva@ariva.ru  
в лице Генерального директора Дунца Валерия Евгеньевича, действующего на основании Устава

**Заявляет, что:** Добавки пищевые комплексные, с маршировкой "Алива Spice": «Алива Spice «Паштет рыбный», «Алива Spice Арома «Паштет запеченный», «Алива Spice Арома «Алива Spice Арома «Паштет классический», «Алива Spice Арома «Паштет сливовый Арома «Паштет ферментированный», «Алива Spice Арома «Паштет Хайборосский».

Настоящая ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АРИВА"  
Место нахождения (адрес юридического лица): 140004, Россия, область Московская, город Люберцы, улица Электростанционная, Дом 3, лит офис 17, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: область, 140004, город Люберцы, улица Электростанционная, дом 3, литер "М".  
Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.89.19-002-0669706-2017 «ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ» ARIVA SPICE AROMA».

Код ТН ВЭД ЕАЭС: 2103909099. Серийный выпуск соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 029/2011).  
Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).

**Декларация о соответствии принята на основании**  
Протокола испытаний № 016.05.21-Д-ОС. 017.05.21-Д-ОС от 07.05.2021 года, выд. Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «ТестЛаб» аккредитации РОСС RU:1506.041919/021008.

Схема декларирования: 1а  
Дополнительная информация  
Дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны в приложении к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке и/или каждой единицы изготовленной продукции (проб) продукции, прошедшей исследование (с 21.04.2021 года).

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 09.03.2026 включительно.**  
Дунца Валерий Евгеньевич  
09.03.2021

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU-D-RU.PA.1.B.48136  
Дата регистрации декларации о соответствии: 11.05.2021

**ЕАЭС** **ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ**  
**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АРИВА"  
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 140004, область Московская, город Люберцы, улица Электростанционная, Дом 3, Литер "Е", Офис 17  
Основной государственный регистрационный номер 1165027064047.  
Телефон: +7(495)584248 Адрес электронной почты: ariva@ariva.ru  
в лице Генерального директора Дунца Валерия Евгеньевича

**Заявляет, что:** Добавки пищевые комплексные: «Алива Spice Штерны», «Алива Spice РК 1», «Алива Spice 2», «Алива Spice Кашеи Ю», «Алива Spice Мульти Пш»,  
Иготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АРИВА"  
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 140004, Россия, область Московская, город Люберцы, улица Электростанционная, Дом 3, д. 3, литер "М".  
Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.89.19-001-0669706-2017, «ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ "Алива Spice", с Номеном № 1.

Код (полю) ТН ВЭД ЕАЭС: 2103909099  
Серийный выпуск соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 029/2011).  
Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).

**Декларация о соответствии принята на основании**  
Протокола испытаний № АТ/Р072021/19432, АТ/Р072021/19433 от 10.03.2021 года, выданных Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «ПДН «Атриум» (регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU: 220110481911/0227).

Схема декларирования: 1а  
Дополнительная информация  
Срок хранения (службы, годности) указан в приложении к продукции товаросопроводительной и/или

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 09.03.2026 включительно.**  
Дунца Валерий Евгеньевич  
09.03.2021

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU-D-RU.PA.1.B.379521  
Дата регистрации декларации о соответствии: 18.03.2021

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ**  
**МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ**  
Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММО

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ: ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»**  
РОСС RU, 105066, г. Москва, ул. Новоярская, д. 26, стр. 1, пом. II, ком. 1

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**  
№ РОСС RU.C.31156.IS.FSMS.423

Выдан: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АРИВА»  
(ООО «АРИВА», ИНН 5027247935)  
Куршевский адрес: РОССИЯ, 140014, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., г. ДЮБЕРЫ, ул. Электростанционная, д. 3, литер «Е», 2 этаж, офис 17  
Адрес производства: РОССИЯ, 140014, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., г. ДЮБЕРЫ, ул. Электростанционная, д. 3, литер "М"

**НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ:**  
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ВОЗМОЖНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРИМЕНЯТЕЛЬНО К: производству, хранению и реализации пищевых добавок для мясной продукции

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ**  
ГОСТ Р ИСО 22000-2007

Основание: Решение органа по сертификации № 0829 от 12 февраля 2019 года

Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние процессов системы менеджмента безопасности пищевой продукции в работоспособном состоянии в соответствии с требованиями вышележащего стандарта, поддерживать это соответствие результатами проведения ежегодного инспекционного контроля в Органе по сертификации ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» во время всего срока действия сертификата.

Дата выдачи: 13.02.2019 Срок действия до: 13.02.2022

И.А. МЕЛЬНИЧЕНКО В.В. СУШКОВ  
Руководитель органа: [подпись] [подпись]

№ 001731

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ Система аккредитованной сертификации «Международные Стандарты», Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММО Главной орган по сертификации ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» ОГРН 11717402224 Адрес: РОССИЯ, 127011, г. Москва, Бульвар Петровский, д. 3, стр. 1, пом. 1, 4, 2 этаж, офис 140

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ**  
**МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ**  
Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММО

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**  
РОСС RU.C.31156.IS.HACCP.591

Выдан: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АРИВА»  
(ОО «АРИВА», ИНН 5027247935)  
Куршевский адрес: РОССИЯ, 140014, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., г. ДЮБЕРЫ, ул. Электростанционная, д. 3, литер «Е», 2 этаж, офис 17  
Адрес производства: РОССИЯ, 140014, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., г. ДЮБЕРЫ, ул. Электростанционная, д. 3, литер "М"

**НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ:**  
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ HACCP, ПРИМЕНЯТЕЛЬНО К: производству, хранению, транспортировке и реализации ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ**  
ГОСТ Р 51705.1-2001

Основание: Решение органа по сертификации № 0829 от 12 февраля 2019 года

Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние процессов системы управления качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP в работоспособном состоянии в соответствии с требованиями вышележащего стандарта, поддерживать это соответствие результатами проведения ежегодного инспекционного контроля в Органе по сертификации ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» во время всего срока действия сертификата.

Дата выдачи: 13.02.2019 Срок действия до: 13.02.2022

И.А. МЕЛЬНИЧЕНКО В.В. СУШКОВ  
Руководитель органа: [подпись] [подпись]

№ 001732

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ Система аккредитованной сертификации «Международные Стандарты», Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММО Главной орган по сертификации ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» ОГРН 11717402224 Адрес: РОССИЯ, 127011, г. Москва, Бульвар Петровский, д. 3, стр. 1, пом. 1, 4, 2 этаж, офис 140-40

# ОТДЕЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ СЕРТИФИЦИРОВАНЫ ПО СИСТЕМЕ ХАЛЯЛ И ИМЕЮТ СЕРТИФИКАТ СИСТЕМЫ «ХАЛЯЛ».



RUSSIA MUFTIES COUNCIL  
INTERNATIONAL CENTER  
FOR HALAL STANDARDIZATION  
AND CERTIFICATION

СОВЕТ МУФТИЕВ РОССИИ  
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР  
СТАНДАРТИЗАЦИИ И  
СЕРТИФИКАЦИИ «ХАЛЯЛЬ»

Приложение № 1  
к Сертификату № 195 - МЦСисС  
от 01 июня 2020 г.  
по 31 мая 2021 г.

**Перечень сертифицированной продукции «Халаль»,  
выпущенной ООО «АРИВА»**

№	Наименование продукта
1.	«Ariva Spice 130»
2.	«Ariva Spice Kombi 80» (гусь)
3.	«Ariva Spice Kombi 200»
4.	«Ariva Spice Kombi Птица»
5.	«Ariva Spice Мульти 2»
6.	«Ariva Spice Мульти»
7.	«Ariva Spice Kombi Сардельки»
8.	«Ariva Spice Kombi Крабовская»
9.	«Ariva Spice Kombi Сосиски Пикантные»
10.	«Ariva Spice Kombi Вареники» (с чесноком)
11.	«Ariva Spice Колбаски» (восточная)
12.	«Ariva Spice Kombi Сосиски Венские»
13.	«Ariva Spice Kombi Сосиски Балтийские»
14.	«Ariva Spice Kombi Говядина»
15.	«Ariva Spice Kombi Мясососы»
16.	«Ariva Spice Kombi Чесночки»

Имеет возможность производить *пищевые добавки* в ассортименте согласно Приложению № 1 к настоящему сертификату. Персонал, сырьё и ингредиенты, технологические процессы и документация удовлетворяют требованиям "ХАЛЯЛЬ" в соответствии со стандартом "ХАЛЯЛЬ-ППП-СМР. Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «ХАЛЯЛЬ». Общие требования. СО-2011" (издание третье, пересмотренное, дополненное), утверждено 20 апреля 2011 г. ЛУ-003 СМР и «Системой добровольной сертификации по канонам Ислама - Система «Халаль» («Halal»), зарегистрированной в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации 16 декабря 2011 г., регистрационный №РОСС RU.K882.04ФЛЮ.

Срок действия настоящего сертификата по 31 мая 2022 года.

Настоящий сертификат недействителен без Приложения №1, №2. Соответствие произведенной продукции вышеуказанному Стандарту «Халаль» подтверждается сертификатами соответствия.

СОВЕТ МУФТИЕВ  
РОССИИ  
THE COUNCIL OF MUFTIES OF RUSSIA  
129090г. Москва, Выпозов пер. 7  
Moscow, Vypozov lane, 7  
Тел./факс (495) 681-49-04, 681-73-72  
www.muslim.ru

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР  
СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
"ХАЛЯЛЬ"  
INTERNATIONAL CENTER FOR "HALAL"  
STANDARDIZATION AND CERTIFICATION  
Тел.: +7 (495) 926-03-10  
www.halalcenter.ru, e-mail: info@halalcenter.ru

Halal حلال Халяль  
СЕРТИФИКАТ № 195 - МЦСисС  
CERTIFICATE  
01 июня 2021 года

ООО «АРИВА» (ОГРН 1165027064047)  
Юр. адрес: 140014, МО, г. Люберцы, ул. Электрофикации, д. 3, литер «Е», второй этаж, оф. 17  
Факт. адрес: 140014, МО, г. Люберцы, ул. Электрофикации, д. 3

Имеет возможность производить *пищевые добавки* в ассортименте согласно Приложению № 1 к настоящему сертификату. Персонал, сырьё и ингредиенты, технологические процессы и документация удовлетворяют требованиям "ХАЛЯЛЬ" в соответствии со стандартом "ХАЛЯЛЬ-ППП-СМР. Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «ХАЛЯЛЬ». Общие требования. СО-2011" (издание третье, пересмотренное, дополненное), утверждено 20 апреля 2011 г. ЛУ-003 СМР и «Системой добровольной сертификации по канонам Ислама - Система «Халаль» («Halal»), зарегистрированной в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации 16 декабря 2011 г., регистрационный №РОСС RU.K882.04ФЛЮ.

Срок действия настоящего сертификата по 31 мая 2022 года.

Настоящий сертификат недействителен без Приложения №1, №2. Соответствие произведенной продукции вышеуказанному Стандарту «Халаль» подтверждается сертификатами соответствия.

Муфтий шейх Равиль Гайнутдин  
Председатель Совета муфтиев России  
Председатель Духовного управления мусульман  
Российской Федерации





# КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

8 (495) 558-42-48 [arivasp@ariva.ru](mailto:arivasp@ariva.ru)

[www.ariva.ru](http://www.ariva.ru)