



Товариство з обмеженою відповідальністю «ВІВО - АКТИВ»
(ТОВ «ВІВО-АКТИВ»)

вул. Сергія Москаленка, 19 А, м. Бровари, Київська обл. 07400 www.vivo.ua тел. 0 (800) 216 216

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ

на закваски бактеріальні «VIVO» ТУ У 15.5-3060300036-001:2009

Дата видачі: 08.01.2025

М. Бровари

№ 01/2025

№ з/п	Назва бактеріальної закваски	Партія №	Дата виготовлення	Молочно-кислі бактерії К/О в 1,0 г не менше	Біфідобактерії К/О в 1,0 г менше	Дріжджі в 1,0 г	Післяви в 1,0 г	БГП в 1,0 г	Масова частка вологи %	Термін зберігання за температури 2-8°С *
1	Йогурт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
2	Сир кисломолочний VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
3	Кефір VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	не нормуються	1*10 ³	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
4	Сметана VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
5	Пробіо йогурт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
6	Ацидолакт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
7	Віталакт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	1*10 ³	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
8	Йогурт VIVO з лактулозою	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
9	Біфівіт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
10	Імуновіт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
11	Fit-йогурт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
12	Біфікід VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
13	Імунно йогурт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
14	Наріне VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
15	Грецький йогурт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
16	Для сирів розсіл зних VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
17	Ряжанка VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
18	Веган йогурт VIVO	01	02.01.2025	1*10 ³	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців

*Згідно з ТУ У 15.5 – 3060300036 – 001:2009 допускається відхилення у температурному режимі зберігання під час транспортування. Температура повинна бути в межах від мінус 18°С до плюс 30°С не більше 10 діб.

1. Експлуатаційний дозвіл для виробництва, переробки та реалізації харчових продуктів № 24007/23/18 від 04.04.2013р., реєстраційний номер 26626.
2. Рішення про державну реєстрацію потужностей за № Г-ДА-10-19-319 від 13.01.2017
3. На підприємстві впроваджена система управління якістю та безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018

Інженер із стандартизації та якості

Оксана ХІЛЬСЬКА

24.01.2025
24.01.2025



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВІВО - АКТИВ»
(ТОВ «ВІВО-АКТИВ»)

вул. Сергія Москаленка, 19 А, м. Бровари, Київська обл. 07400 www.vivo.ua тел. 0 (800) 216 216

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ

на закваски бактеріальні «VIVO» ТУ У 15.5-3060300036-001:2009

Дата видачі: 08.04.2025

м. Бровари

№ 04/2025

№ з/п	Назва бактеріальної закваски	Партія №	Дата виготовлення	Молочно-кислі бактерії КУО в 1,0г не менше	Біфідобактерії КУО в 1,0г менше	Дрожжі в 1,0г	Плісняви в 1,0 г	БГКП в 1,0 г	Масова частка вологи %	Термін зберігання за температури 2-8°С *
1	Йогурт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
2	Сир кисломолочний VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
3	Кефір VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	не нормуються	1*10 ³	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
4	Сметана VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
5	Пробіо йогурт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
6	Ацидолакт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
7	Віталакт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	1*10 ³	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
8	Йогурт VIVO з лактулозою	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
9	Біфід VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
10	Імуновіт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
11	Fit-йогурт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
12	Біфід VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
13	Імуно йогурт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
14	Наріне VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
15	Грецький йогурт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
16	Для сирів розсільних VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
17	Ряжанка VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
18	Веган йогурт VIVO	04	01.04.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців

*Згідно з ТУ У 15.5-3060300036-001:2009 допускється відхилення у температурному режимі зберігання під час транспортування. Температура повинна бути в межах від мінус 18°С до плюс 30°С не більше 10 днів.

- Експлуатаційний довід для виробництва, переробки та реалізації харчових продуктів №07400/23/18 від 04.04.2013р., реєстраційний номер 26626.
- Рішення про державну реєстрацію потужностей за № Г-УА-10-19-319 від 13.01.2017
- На підприємстві впроваджена система управління якістю та безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018

Оксана ХІЛЬСЬКА

Інженер із стандартизації та якості

Інженер № 0220 від 14.04.25



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВІВО - АКТИВ»
(ТОВ «ВІВО-АКТИВ»)

вул. Сергія Москаленка, 19 А, м. Бровари, Київська обл. 07400 www.vivo.ua тел. 0 (800) 216 216

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ

на закваски бактеріальні «VIVO» ТУ У 15.5-3060300036-001:2009

Дата видачі: 10.03.2025

М. Бровари

№ 03/2025

№ з/п	Назва бактеріальної закваски	Партія №	Дата виготовлення	Молочно-кислі бактерії КУО в 1,0 г не менше	Біфідо бактерії КУО в 1,0 г менше	Дрожжі в 1,0 г	Глісери в 1,0 г	БГКП в 1,0 г	Масова частка вологи %	Термін зберігання за температури 2-8°С *
1	Йогурт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
2	Сир кисломолочний VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
3	Кефір VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	не нормуються	1*10 ³	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
4	Сметана VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
5	Пробіо йогурт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
6	Ацидолакт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
7	Віталакт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	1*10 ³	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
8	Йогурт VIVO з лактулозою	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
9	Біфілакт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
10	Імуновіт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
11	Fit-йогурт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
12	Біфікід VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
13	Імуно йогурт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁹	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
14	Наріне VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
15	Грецький йогурт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	1*10 ⁸	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
16	Для сирів розсільних VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
17	Ряжанка VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців
18	Веган йогурт VIVO	03	03.03.2025	1*10 ⁹	не нормуються	відсутні	відсутні	відсутні	4,9	12 місяців

*Згідно з ТУ У 15.5 – 3060300036 – 001:2009 допускається відхилення у температурному режимі зберігання під час транспортування. Температура повинна бути в межах від мінус 18°С до плюс 30°С не більше 10 діб.

- Експлуатаційний довід для виробництва, переробки та реалізації харчових продуктів №07.400/23/18 від 04.04.2013р. реєстраційний номер 26626.
- Рішення про державну реєстрацію потужностей за № Г-ЦА-10-19-319 від 13.01.2017
- На підприємстві впроваджена система управління якістю та безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018

Інженер із стандартизації та якості

Оксана Хильська