

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**  
**Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр**  
**стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"**

Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4  
 Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр  
 стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)  
 Испытательный центр ФБУ "ЦСМ Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)

Аттестат аккредитации N RA.RU.10ПЛ01

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7  
 Лаборатория испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции  
 тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04

E-mail: testcenterCP@mail.ru

Лаборатория испытаний продукции легкой и текстильной промышленности  
 тел. / т/факс (496)552-21-01,  
 E-mail: 5486444@mail.ru

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 06-A2953/05 от 09 ноября 2015г.**

**НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ:** Фарш свиной ИКМА. ТУ 9214-608-00419779-01

**ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПЫТУЕМОГО ОБРАЗЦА:** Фарш свиной ИКМА. ТУ 9214-608-00419779-01

**УСЛОВНЫЙ НОМЕР:** A29530/05

**ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА:** 29 Октября 2015г.

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ:** 29.10.2015-:-09.11.2015

**ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ:** 1 упак.

**СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ:** ООО "Кволити Центр"

**СВЕДЕНИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ:** ООО "Кволити Центр"

**СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ:** ОАО Седьмой Континент, ул. Фестивальная, д. 8, стр. 1

**СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЙ ДОКУМЕНТ:** Направление N б/н от 29.10.2015

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ИСПЫТАНИЕ:** ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013

Перечень определяемых показателей указан в столбце 1 раздела "РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ"

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:** Дата изготовления: 28.10.15 Срок годности: 48 час.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :**

Внешний вид- однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок.

Запах- свойственный доброкачественному продукту, без посторонних запахов.

Цвет- светло-розовый. (ГОСТ 4288-76)

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
1	2	3	4	5
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>				
Качественное определение наличия хлеба в продукте	ГОСТ 4288-76	визуально (качественная реакция с раствором Люголя)	при наличие хлеба в продукте вытяжка приобретает интенсивно синий цвет	отсутствует
Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-86	весы GC803S-OCE заводской номер 17906525		30.3
Массовая доля белка, %	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116		15.64
-				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г(см.куб.), не более	ГОСТ 10444.15-94		5*E6	2.5*E6
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), масса или объем продукта (г, см.куб.), в	ГОСТ 31747-2012		0.0001	не обнаруж.

1	2	3	4	5
которых не допускаются				
Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 31659-2012		25.0	не обнаруж.
Listeria monocytogenes, масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 32031-2012		25.0	не обнаруж.
-				
Видоспецифичная ДНК крупного рогатого скота	ГОСТ Р 52723-2007		отсутствие	не обнаруж.
Видоспецифичная ДНК свиней	ГОСТ Р 52723-2007		присутствие	обнаруж.
Видоспецифичная ДНК кур	ГОСТ Р 52723-2007		отсутствие	обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Фарш свиной ИКМА. ТУ 9214-608-00419779-01" отклонения от ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в объеме проведенных испытаний не установлены. Обнаружена видоспецифичная ДНК кур.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:

Начальник испытательного центра



Ю.В.Пивоваров