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-А2954/05 от 09 Ноября 2015г.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ: Полуфабрикат мясной рубленый категории Б, охлажденный. Фарш Домашний "ОСТАНКИНО". ТУ 9214-123-00425283
ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПЫТУЕМОГО ОБРАЗЦА: Полуфабрикат мясной рубленый категории Б, охлажденный. Фарш Домашний "ОСТАНКИНО". ТУ 9214-123-00425283
УСЛОВНЫЙ НОМЕР: А29540/05
ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 29 Октября 2015г.
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 29.10.2015-:-09.11.2015
ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 2 упак.
СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ: ООО "Кволити Центр"
СВЕДЕНИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ: ООО "Кволити Центр"
СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ: ОАО "ОМПК", Россия, 127254, Москва, Огородный пр. , 18
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: 26.10.15 Срок годности: 31.10.15

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
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
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		22.6
Массовая доля белка, %	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116		17.47
-				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г(см.куб.), не более	ГОСТ 10444.15-94		5*E6	3*E5
Бактерии группы кишечных	ГОСТ 31747-		0.0001	не обнаруж.

1	2	3	4	5
палочек (колиформы), масса или объем продукта (г,см.куб.), в которых не допускаются	2012			
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		присутствие	обнаруж.
Видоспецифичная ДНК свиней	ГОСТ Р 52723-2007		присутствие	обнаруж.
Видоспецифичная ДНК кур	ГОСТ Р 52723-2007		отсутствие	не обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Полуфабрикат мясной рубленый категории Б, охлажденный. Фарш Домашний "ОСТАНКИНО". ТУ 9214-123-00425283" отклонения от ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в объеме проведенных испытаний не установлены.

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