

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-A2956/05 от 09 Ноября 2015г.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ: Полуфабрикат мясной рубленый категории Б, охлажденный. Фарш Домашний "Д". ТУ 9214-017-11510767

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПЫТУЕМОГО ОБРАЗЦА: Полуфабрикат мясной рубленый категории Б, охлажденный. Фарш Домашний "Д". ТУ 9214-017-11510767

УСЛОВНЫЙ НОМЕР: A29560/05

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: Открытое акционерное общество "Черкизовский мясоперерабатывающий завод", Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, вл.5

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: 25.10.15 Срок годности: 01.11.15

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		24.2
Массовая доля белка, %	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116		16.91
-				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г(см.куб.), не более	ГОСТ 10444.15-94		5*E6	7.5*E4

1	2	3	4	5
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 31747-2012		0.0001	не обнаруж.
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 "Д". ТУ 9214-017-11510767" 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