

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПМ85

Протокол испытаний № 1-04933 от 28.09.2017

При исследовании образца: колбаса вареная Докторская
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
место отбора проб: Российская Федерация, Ставропольский край, Ставропольский край
отбор проб произвел: Зурошвили Л.Ю.
производство: Российская Федерация
дата выработки: 18.09.2017г
сопроводительный документ: акт приема-передачи образцов от 23.09.2017г
вид упаковки доставленного образца: полиэтиленовый пакет
масса пробы: 1 штука
количество проб: 1 проба
дата поступления: 22.09.2017
даты проведения испытаний: 22.09.2017 - 28.09.2017

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", ГОСТ 33673-2015

примечание: описание пломбы: курьер-пакет 15156700, шифр пробы 59РСК0251/1
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	Listeria monocytogenes	-	не обнаружена в 25г продукта	-	не допускается в 25г продукта	ГОСТ Р 54354-2011
2	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0г. продукта	-	не допускается в 1,0г. продукта	ГОСТ Р 54354-2011
3	БГКП (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0г продукта	-	не допускаются в 1,0г продукта	ГОСТ Р 54354-2011
4	КМАФАнМ		2*10 КОЕ/г	-	не более 2,5*10 ³ КОЕ/г	ГОСТ Р 54354-2011
5	Патогенные, в том числе сальмонеллы	г	не обнаружены в 25г продукта	-	не допускаются в 25г продукта	ГОСТ Р 54354-2011

6	Сульфитредуцирующие клостридии	г	не обнаружены в 0,01г продукта	-	не допускаются в 0,01г продукта	ГОСТ Р 54354-2011
Органолептические показатели						
7	Вкус		Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса.		Свойственный рецептурному составу продукта, без постороннего привкуса.	ГОСТ 9959-2015
8	Внешний вид		Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков.		Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков.	ГОСТ 9959-2015
9	Запах		Свойственный рецептурному составу продукта, без постороннего запаха.		Свойственный рецептурному составу продукта, без постороннего запаха.	ГОСТ 9959-2015
10	Консистенция		Упругая, плотноупругая.		Упругая, плотноупругая.	ГОСТ 9959-2015
11	Цвет		Фарш светло-розового цвета, однородный.		От светло-серого до серого или от светло-розового до темно-красного с различными оттенками, свойственный цвету используемых сырья и рецептурных компонентов.	ГОСТ 9959-2015
Показатели качества						
12	Масса нетто	кг	0,470	-	-	ГОСТ 8756.1-79

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки
1	Весы лабораторные электронные GX 1000; Инв.№ТС000001493; Дата ввода в эксплуатацию 22.01.2013	15.12.2016
2	Весы электронные аналитические и прецизионные ACCULAB ALC – 320d3	20.10.2016

03.10.2017

Ответственный за оформление протокола: Баранова О.В.