

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 696695-01 ОТ 15.01.2020

Взамен протокола лабораторных испытаний № 696695 от 10.12.2019

Заказчик: Автономная некоммерческая организация "Российская система качества",
115184, г.Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Объект испытаний: Майонез оливковый

Код образца: 264268/1

Описание: Шифр образца 135РСК0011/4П
на испытания представлен образец в черном полиэтиленовом пакете,
опечатанный красной пластиковой пломбой №2266038

Упаковка: дой-пак, масса нетто 423 г

Количество: 1 штука

Основание для проведения испытаний: Заявка № 264268

Сведения об отборе образца: образец предоставлен Заказчиком

Образец сдан на соответствие: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 024/2011
"Технический регламент на масложировую продукцию"

Условия проведения испытаний: В соответствии с требованиями НД

Дата/время поступления образца: 27.11.2019 11:44

Даты проведения испытаний: 27.11.2019 - 04.12.2019

Результаты испытаний

Наименования показателей, единицы измерения	Нормативные документы на методики (методы) испытаний	Значения, допустимые по нормативным документам	Результаты испытаний
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) (БГКП)	ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, MOD)(ISO 4832:2006, MOD)	в 0,1 г продукта не допускаются	не обнаружены
Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 5×10^2	менее $1,0 \times 10^1$
Бактерии рода Salmonella (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	в 25 г продукта не допускаются	не обнаружены
Плесневые грибы (плесени), КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 50	менее $1,0 \times 10^1$

Примечание:

1. Настоящий документ не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения Испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов;
2. Результаты относятся только к образцам, прошедшим испытания;
3. Перечень используемого испытательного оборудования, средств измерений и вспомогательного оборудования определен документами по оснащению Испытательной лаборатории. Предоставляется в виде приложения к протоколу лабораторных испытаний по требованию;
4. Если проба отобрана Заказчиком, за правильность отбора и за сведения по процедуре отбора Испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ответственности не несет.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 696695-01 ОТ 15.01.2020

Взамен протокола лабораторных испытаний № 696695 от 10.12.2019

*** Наименования нормативных документов на методики (методы) испытаний:**

1. ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»
2. ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»
3. ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD) «Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»