

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 585530 от 14.11.2017**

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

**Объект испытаний:** Сосиски молочные

**Код образца:** 228953/1

**Описание:** Образец улакован в термо-сумку, опломбирован пластиковой пленкой красного цвета № 1891818. Образец обезличен и маркирован идентификационным кодом (шифр образца 58PCK0100/1) полимерная улаковка с модифицированной газовой средой, масса нетто 1000 г, улаковка не нарушена

**Количество:** 1 улаковка

**Дата изготовления:** 29.10.2017

**Основание для проведения испытаний:** Заявка № 228953

**Сведения об отборе образца:** образец предоставлен Заказчиком

**Образец сдан на соответствие:** СТО Россиячество (проект)-2017 "Российская система качества. Оценка соответствия. Сосиски молочные"

**Условия проведения испытаний:** В соответствии с требованиями ИД

**Дата/время поступления образца:** 09.11.2017 10:00

**Даты проведения испытаний:** 09.11.2017 - 14.11.2017

**Результаты испытаний**

Наименование показателей, единицы измерения	Нормативные методы (методы) испытаний	Значения, допустимые по нормативным документам	Результаты испытаний
БКТП (копформы)	ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, MOD)(ISO 4832:2006, MOD)	в 1,0 г продукта не допускаются	не обнаружены
КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	не более 1x10 <sup>3</sup>	2,9x10 <sup>2</sup>
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. L. monocytogenes	ГОСТ 32031-2012	в 25 г продукта не допускаются	не обнаружены
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)/ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)	в 25 г продукта не допускаются	не обнаружены
Сультивредящие клостридии	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003)	в 0,1 г продукта не допускаются	не обнаружены
Staphylococcus aureus	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	в 1,0 г продукта не допускаются	не обнаружены

# ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 585530 от 14.11.2017

Стр. 2 из 2

228953/1

- Примечание:
1. Настоящий документ не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения Аккредитованной испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов.
  2. Результаты относятся только к образцам прошедшим испытание.
  3. Перечень используемого испытательного оборудования, средств измерений и вспомогательного оборудования определен документами по осмещенности Аккредитованной 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 Аккредитованная испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ответственности не несет.

- Наименования нормативных документов на методики (методы) испытаний:**
1. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»
  2. ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета гульфипредуприющих бактерий, растущих в анаэробных условиях»
  3. ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)/ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»
  4. ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus»
  5. ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD) «Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»
  6. ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Метод определения Listeria monocytogenes»

Ответственный за формирование протокола: Яковлева О.С.

