

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 574333 от 28.08.2017

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

Объект испытаний: Сосиски молочные

Код образца: 225251/4

Описание: Образец упакован в термо-сумку, опломбирован пластиковой пломбой № 1214037. Образец обезличен и маркирован идентификационным кодом (шифр образца 58РСК0101/1)

Упаковка: упаковка с модифицированной газовой средой, масса нетто 330 г, упаковка не нарушена

Количество: 1 упаковка

Дата изготовления: 08.08.2017

Основание для проведения испытаний: Заявка № 225251

Сведения об отборе образца: образец предоставлен Заказчиком

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

Условия проведения испытаний: В соответствии с требованиями НД

Дата/время поступления образца: 15.08.2017 10:22

Даты проведения испытаний: 15.08.2017 - 28.08.2017

Результаты испытаний

| Наименования показателей, единицы измерения | Нормативные документы на методики (методы) испытаний | Значения, допустимые по нормативным документам | Результаты испытаний |
|---|--|---|--|
| Масса нетто, г | ГОСТ Р 52196-2011 | не менее 320 | 339,3 |
| Органолептические показатели | ГОСТ 9959-2015 | Внешний вид: батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция: нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус: свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, с меру соленый. Форма, размер и вязка батончиков: открученные или перевязанные батончики длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм | Внешний вид: батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция: нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе: розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, с наличием небольшой пористости. Запах и вкус: свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, с меру соленый. Форма, размер: батончики длиной 10 см, диаметром 22 мм. Оценка уровня качества продукта с учетом коэффициента весомости каждого органолептического показателя - 5 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012(ISO | в 1,0 г продукта не допускаются | не обнаружены |

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 574333 от 28.08.2017

| | | | |
|---|---|---------------------------------|---------------|
| | 4831:2006, MOD)(ISO 4832:2006, MOD) | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 | не более 1×10^3 | менее 10 |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>L. monocytogenes</i> | 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 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) | в 0,1 г продукта не допускаются | не обнаружены |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) | в 1,0 г продукта не допускаются | не обнаружены |

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 сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»
3. ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)/[ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 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*»
7. ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»
8. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»