

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 575501 от 30.08.2017

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

Объект испытаний: Сосиски молочные

Код образца: 225645/1

Описание: Образец упакован в термо-сумку, опломбирован пластиковой пломбой № 1214094. Образец обезличен и маркирован идентификационным кодом (шифр образца 58РСК0102/1)

Упаковка: упаковка с модифицированной газовой средой, масса нетто 340 г, упаковка не нарушена

Количество: 1 упаковка

Дата изготовления: 18.08.2017

Основание для проведения испытаний: Заявка № 225645

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: 23.08.2017 10:25

Даты проведения испытаний: 23.08.2017 - 30.08.2017

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 329,8	351,6
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 соленный. 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 соленный. Форма, размер: батончики длиной 10 см, диаметром 23 мм. Оценка уровня качества продукта с учетом коэффициента весомости каждого органолептического показателя - 5
БГКП (колиформы)	ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006,	в 1,0 г продукта не допускаются	не обнаружены

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 575501 от 30.08.2017

	MOD)(ISO 4832:2006, MOD)		
КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	не более $2,5 \times 10^3$	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»