

Протокол испытаний № 2316 от 22.04.2024

Наименование образца испытаний: Шаурма с курицей и овощами, изделие кулинарное из мяса курицы рубленое запеченное замороженное. 301РСК0019
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата и время отбора проб: 25.03.2024
дата изготовления: 17.03.2024
срок годности: 180 суток
вид упаковки доставленного образца: уп/полипропилен, красная пластиковая пломба №15023690, целостность упаковки не нарушена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,6 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 25.03.2024 15:30
даты проведения испытаний: 25.03.2024 - 22.04.2024
фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	E.coli	-	не обнаружено в 0,1 г	-	-	ГОСТ 30726-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>
2	S. aureus	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	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 <i>Staphylococcus aureus</i>
3	Бактерии <i>Listeria Monocytogenes</i>	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2022 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> и других видов <i>Listeria</i> (<i>Listeria</i> spp.)
4	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

5	Бактерии рода Proteus	-	не обнаружено в 0,1 г	-	не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90 - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia
6	Бактерии рода Salmonella	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
7	КМАФАнМ	КОЕ/г	2,0x10(2)	-	не более 1x10(3)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
8	Плесневые грибы	КОЕ/г	менее 10	-	-	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
9	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-	не обнаружено в 0,1 г	-	-	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
Пищевые добавки						
10	Содержание бензойной кислоты	мг/кг	менее 20,0	-	-	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
11	Содержание сорбиновой кислоты	мг/кг	220,2	24,2	-	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/калибровки/аттестации
1	Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE	11.04.2024	10.04.2025
2	Весы электронные KERN 440-33N	21.11.2023	20.11.2024
3	Весы электронные Sartorius CP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
4	Весы электронные Sartorius CP225D	21.11.2023	20.11.2024
5	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
6	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
7	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
8	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
9	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный «Дезар-3»	Не требуется	Не требуется
10	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется	Не требуется
11	Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F	16.02.2024	15.02.2025
12	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	21.03.2024	20.03.2025
13	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
14	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
15	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
16	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
17	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	21.03.2024	20.03.2025
18	Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)	02.06.2023	01.06.2024

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

22.04.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: