

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 574331 от 28.08.2017

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

Объект испытаний: Колбаса вареная Докторская

Код образца: 225251/2

Описание: Образец упакован в термо-сумку, опломбирован пластиковой пломбой № 1214036. Образец обезличен и маркирован идентификационным кодом (шифр образца 59РСК0101/1)

Упаковка: полиамидная оболочка, масса нетто 0,500 кг, упаковка не нарушена

Количество: 1 упаковка

Дата изготовления: 06.08.2017

Основание для проведения испытаний: Заявка № 225251

Сведения об отборе образца: образец предоставлен Заказчиком

Образец сдан на соответствие: СТО 46429990-061-2016 "Российская система качества. Колбаса вареная Докторская. Специальные требования к качеству"

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 485	501,5
Органолептические показатели	ГОСТ 9959-2015	<p>Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью.</p> <p>Консистенция: упругая.</p> <p>Цвет и вид на разрезе: розовый или светло-розовый. Фарш равномерно перемешан.</p> <p>Запах и вкус: свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, с меру соленый.</p> <p>Форма, размер и вязка батонов: прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см или овальные батоны.</p> <p>Товарная отметка батонов (вязка): прямые батоны с поперечными перевязками</p> <ul style="list-style-type: none"> - двумя на верхнем конце батона - в синюгах - с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу - в пузырях перевязанные 	<p>Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью.</p> <p>Консистенция: упругая.</p> <p>Цвет и вид на разрезе: светло-розовый, фарш равномерно перемешан, с наличием небольшой пористости.</p> <p>Запах и вкус: свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, с меру соленый.</p> <p>Форма, размер и вязка батонов: овальные батоны длиной 15,5 см с наличием декоративной вязки.</p> <p>Оценка уровня качества продукта с учетом коэффициента весомости каждого органолептического показателя - 5</p>

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 574331 от 28.08.2017

		шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу.	
БГКП (колиформы)	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 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

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 испытания;
3. Перечень используемого испытательного оборудования, средств измерений и вспомогательного оборудования определен документами по оснащенности 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 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»

Ответственный за формирование протокола: _____ Яковлева О.С.