

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
Аттестат аккредитации № RA.RU.21PM85

Протокол испытаний № 1-04932 от 28.09.2017

При исследовании образца: колбаса вареная Докторская
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", 115184,
Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
место отбора проб: Российская Федерация, Ставропольский край, Ставропольский край
отбор проб произвел: Зурошвили Л. Ю.
производство: Российская Федерация
дата выработки: 20.09.2017г
сопроводительный документ: акт приема-передачи образцов от 23.09.2017г
вид упаковки доставленного образца: полиэтиленовый пакет
масса пробы: 1 штука
количество проб: 1 проба
дата поступления: 22.09.2017
даты проведения испытаний: 22.09.2017 - 28.09.2017

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", ГОСТ 52196-2011
примечание: описание пломбы: курьер-пакет 15156706, шифр пробы 59РСК0250/1
получен следующий результат:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|--------------------------------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Микробиологические показатели | | | | | | |
| 1 | Listeria monocytogenes | г | не обнаружена в 25г продукта | - | не допускается в 25г продукта | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 2 | S. aureus | г | не обнаружен в 1,0г. продукта | - | не допускается в 1,0г. продукта | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 3 | БГКП (колиформы) | г | не обнаружены в 1,0г продукта | - | не допускаются в 1,0г продукта | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 4 | КМАФАнМ | - | 3*10 КОЕ/г | - | не более 2,5*10 ³ КОЕ/г | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 5 | Патогенные, в том числе сальмонеллы | г | не обнаружены в 25г продукта | - | не допускаются в 25г продукта | ГОСТ Р 54354-2011 |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|----|--|---|--|-------------------|
| 6 | Сульфитредуцирующие клостридии | г | не обнаружены в 0,01г продукта | - | не допускаются в 0,01г продукта | ГОСТ Р 54354-2011 |
| Органолептические показатели | | | | | | |
| 7 | Вкус | | Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса, в меру соленый. | | Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса, в меру соленый. | ГОСТ 9959-2015 |
| 8 | Внешний вид | | Батон с чистой, сухой поверхностью. | | Батон с чистой, сухой поверхностью. | ГОСТ 9959-2015 |
| 9 | Запах | | Свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха, с ароматом пряностей. | | Свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха, с ароматом пряностей. | ГОСТ 9959-2015 |
| 10 | Консистенция | | Упругая. | | Упругая. | ГОСТ 9959-2015 |
| 11 | Цвет | | Цвет фарша розовый, однородный. | | Розовый или светло-розовый. | ГОСТ 9959-2015 |
| Показатели качества | | | | | | |
| 12 | Масса нетто | кг | 0,570 | - | - | ГОСТ 8756.1-79 |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки |
|-------|---|--------------|
| 1 | Весы лабораторные электронные GX 1000; Инв.№ТС000001493; Дата ввода в эксплуатацию 22.01.2013 | 15.12.2016 |
| 2 | Весы электронные аналитические и прецизионные ACCULAB ALC – 320d3 | 20.10.2016 |

03.10.2017

Ответственный за оформление протокола: Баранова О.В.