

Протокол лабораторных испытаний № 5739/18
От 01.10.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); Адрес: 115184, г. Москва, Ср. Овчинниковский пер., д. 12

Наименование образца: Сырок творожный глазированный с ванилью

Упаковка: Потребительская упаковка. Образец обезличен Заказчиком и предоставлен в пакете из полимерных материалов опечатанном полимерной номерной пломбой красного цвета Пломба 00542164

Маркировка образца: Пломба 00542164; Шифр 100РСК0025/1; дата производства: 06.09.2018г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 17.09.2018г. и Актом передачи проб на экспертизу от 17.09.2018г. Количество образца: 18 единиц фасовки

Образец испытан: на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)», в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 17.09.2018г. 15:08

Температура образца при приемке: +5,6°C

Дата проведения испытаний: в период с 17 сентября по 01 октября 2018 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по НД, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристика:				
Масса нетто, г	---	(±0,01)	45,95	ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля составных частей:				
Массовая доля глазури %	---	---	24,81	Расчетный метод ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля творожной части, %	---	---	75,19	

1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Внешний вид	<p>Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью.</p> <p>На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури - гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги</p>	---	<p>Образец цилиндрической формы, форма не нарушена, поверхность равномерно покрыта глазурью, глазурь – с небольшими механическими повреждениями, поверхность сухая, с небольшим количеством мелких капелек влаги, не прилипает к упаковочному материалу</p>	<p>Органолептически по ГОСТ 33927-2016; ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011; ГОСТ Р ИСО 22935-32-2011</p>
Вкус и запах	<p>Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов.</p> <p>Для глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха</p>	---	<p>В основном обусловлены внесенными компонентами (ванилин, сахар, глазурь), вкус сладкий, практически без кисломолочного запаха и вкуса; с легкой мучнистостью во вкусе, с легким запахом и привкусом брожения</p>	
Консистенция	<p>Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов (орехов, шоколадной крошки, цукатов и др.). Для продукта с массовой долей жира не более 10,0% допускается легкая мучнистость.</p> <p>Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся</p>	---	<p>Глазурь плотная, слегка крошливая; творожная масса – немного рыхлая, суховатая</p>	
Цвет	<p>Для творожной массы - белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных мелкодисперсных пищевых продуктов и/или пищевых добавок (какао, красителей и др.), витаминов; для глазури - в зависимости от вида используемой глазури</p>	---	<p>Глазури – темно-коричневый; творожной массы – белый с легким кремовым оттенком</p>	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира во всем продукте, %	---	(±0,25)	21,50	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля жира в творожной части продукта, %	---	(±0,25)	18,50	ГОСТ Р 55247-2012

1	2	3	4	5
Массовая доля белка во всем продукте, %	---	(±0,55)	10,75	ГОСТ Р 53951-2010
Массовая доля сухих веществ в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	60,75	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля влаги в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	39,25	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля СОМО в творожной части продукта, %	---	(±0,4)	19,10	ГОСТ Р 54761-2011
Массовая доля сахарозы в творожной части продукта, %	---	(±8,0% относ.)	23,15	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля углеводов во всем продукте, % В том числе	—	(±8,0% относ.)	25,59	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	—	(±8,0% относ.)	24,56	ГОСТ Р 54760-2011
Кислотность творожной части продукта, °Т	---	(±2,2)	143,1	ГОСТ Р 54669-2011
Фосфатаза	Не допускается	---	Отсутствует	ГОСТ 3623-2015
Содержание белков немолочного происхождения, в творожной части продукта. %	Не допускается	(±15,0% относ.)	Не выявлено белков растительного происхождения	ГОСТ 33528-2015
Содержание стерина в творожной части продукта: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, brassicasterин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостерина не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 31979-2012
Жирно-кислотный состав жировой фазы творожной части образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,0-4,2**	(±3,0% относ.)	3,07	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,77	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,09	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,5**	(±3,0% относ.)	2,56	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,25	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,0**	(±3,0% относ.)	3,44	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	10,57	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	0,53	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	30,99	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	1,5-2,0**	(±3,0% относ.)	1,78	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	9,0-14,0**	(±3,0% относ.)	11,24	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	22,39	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	2,0-4,5**	(±3,0% относ.)	2,01	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,35	

** Справочные значения по ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5739/18 от 01.10.2018г.)

1	2	3	4	5
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3} ПЗ), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,22	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,012	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Стабилизаторы:				
Содержание крахмала во всем продукте, %	---	(±0,50)	Менее 0,50	ГОСТ Р 54759-2011
Содержание каррагинана в творожной части продукта, мг/кг	---	(±10,0% относ)	Менее 0,02	ГОСТ 31503-2012
Консерванты:				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту) во всем продукте, мг/кг	---	(±0,60)	Менее 0,60	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту) во всем продукте, мг/кг	---	(±0,55)	46,88***	ГОСТ 31504-2012
Содержание пропионовой кислоты во всем продукте, мг/кг	---	(±23,0% относ.)	Менее 0,20	ГОСТ 31504-2012
Микотоксины:				
Афлатоксин М ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	---	На фоне молочнокислых микроорганизмов в 2,0*10 ³ посторонняя микрофлора. В микроскопическом препарате развитие клеток в основном кокковая культура и короткая палочка в соотношении 3:1	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01г продукта	Не обнаружено	---	Обнаружено	ГОСТ 32901-2014
S. aureus, в 0,1г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0 г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100,0	---	3,5*10⁶	ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	Не более 50,0	---	Менее 1,0*10 ¹	

** Справочные значения по ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»

*** в молочных продуктах содержание бензойной кислоты и ее солей может достигать 45,0 мг/кг (справочные значения).

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Протокол испытаний № 5855
от 25 сентября 2018 г.

лабораторный номер
(5879)

Образец: Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0025/2. Номер пломбы 00542165
Изготовитель: ,

Заявитель: АНО "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: Образец помещен в полиэтиленовый пакет, опечатанный пластиковой пломбой." внимание! Опломбированно!
00542165" упаковка не нарушена.

Этикетка: 100РСК0025/2

Задание: на соответствие требованиям ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Значения заявленных показателей в исследованном образце (Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0025/2. Номер пломбы 00542165) приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Содержание эквивалента масла какао от общего веса шоколадной массы	31,5±0,6		ГОСТ ISO 11053-2015
Массовая доля жира, %	31,5±0,5		ГОСТ 31902-2012
Содержание общего сухого остатка какао, %	9,2±0,5		ГОСТ 31682-2012

Начало испытаний: 17.09.2018

Окончание испытаний: 25.09.2018

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 1

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

AP № 368936

000-000000-000000-000000-000000

Протокол испытаний № 1-04049 от 28.09.2018


При исследовании образца: Глазированные сырки
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
дата документа основания: 19.09.2018
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, проба предоставлена заказчиком
дата и время отбора проб: 19.09.2018
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.09.2018
даты проведения испытаний: 19.09.2018 - 28.09.2018

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (в.ч. статья 7 п. 30)

примечание: красная пластиковая пломба 00542166, шифр пробы 100РСК0025/3
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Аб. Амфениколы						
1	Левомецтин (Хлорамфеникол)	мкг/кг	не обнаружено (менее 0,2)	-	не допускается (менее 0,3)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
Аб. Нитроимидазолы						
2	Метронидазол	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
Аб. Нитрофураны и их метаболиты						

3	Нитрофураны (включая фуразолидон), в том числе:	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.1	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадонина - АГД)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.2	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуразолидона - АОЗ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.3	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуралтадона - АМОЗ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.4	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурациллина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Аминогликозиды						
4	Стрептомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 100,0)	-	не допускается (менее 200,0)	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4.1	Гентамицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 20,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4.2	Неомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 200,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						
5	Тетрациклиновая группа	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 10,0)	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.1	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.2	Окситетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.3	Тетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.4	Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

В1. Пенициллиновая группа						
6	 Бензилпенициллин Ставропольская МВЛ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 4,0)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.1	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.2	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В3с. Токсичные элементы						
7	Ртуть	мг/кг	не обнаружено (менее 0,003)	-	не более 0,02	ГОСТ 26927-86 - Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
В3г. Радионуклиды						
8	Стронций 90	Бк/кг	4,11	±9,13	25	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Цезий 137	Бк/кг	менее 3,15	-	100	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137; МРК № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 - Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Свидетельство № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 от 05.09.2016 г. Номер в Федеральном информационном фонде по обеспечению единства измерений РОССТАНДАРТа ФР.1.40.2017.25774
В3а. Пестициды						
10	ГХЦГ и изомеры, сумма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,25 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,0 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.1	ДДД	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.2	ДДЕ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.3	ДДТ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						

12	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	В исследованном образце фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S CaMV, 35S FMV и NOS а так же генов EPSPS, pat и bar не обнаружены	-	-	Инструкции к наборам реагентов и тест-систем для определения ГМО методом ПЦР в реальном времени
----	--	---	--	---	---	---

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Баня шестиместная водяная ПЭ-4300	17.11.2017
2	ВЭЖХ MC/MC EVOQ Qube	26.10.2017
3	Весы электронные AC 121S	14.09.2018
4	Весы лабораторные электронные CE-124C	27.09.2018
5	Весы лабораторные электронные CE-423C	13.09.2018
6	Весы электронные аналитические, Модель MB210-A Sartorius	26.06.2018
7	ГЖХ "Хромос 1000"	03.07.2018
8	Дозатор 1-канальный механический ВЮНПТ	27.11.2017
9	Дозатор 1-канальный механический ВЮНПТ	27.11.2017
10	Дозатор механический 1-канальный ВЮНПТ Sartorius 0,5-10 мкл	23.04.2018
11	Дозатор механический 1-канальный ВЮНПТ Sartorius 10-100 мкл	06.06.2018
12	Дозатор механический 1-канальный ВЮНПТ Sartorius 100-1000 мкл	13.06.2018
13	Комплекс спектрометрический для измерений активности альфа-, бета- и гамма-излучающих нуклидов «ПРОГРЕСС», Инв. № ОС 000001404, дата ввода в эксплуатацию 19.12.2006, комната для проведения радиологических исследований (№ 4)	18.07.2018
14	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X-12R	14.03.2017
15	Система многоканального концентрирования ЕВА вариант ЭКО	14.03.2017
16	Термостат ТВЛ-К(50)	14.03.2017
17	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 plex HRM № Госреестра 48068-11	04.12.2017
18	Фармацевтический холодильник MPR-414F	14.03.2017
19	Холодильник бытовой "Ат-лант" 6022-000	15.03.2017
20	Центрифуга 5424 Pico 17	Не требуется