ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"
141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4

Аккредитованный Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области")
Аттестат аккредитации N РОСС RU.0001.21АЮ22
Регистрационный номер аттестата аккредитации ГСЭН.RU.ЦОА.566 (РОСС RU.0001.516503)
141300, Московская область, г.Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04
E-mail: testcenterCP@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 02236/05 от 28 Апреля 2014г.

ИСПЫТУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ: Консервы кусковые мясные тушеные стерилизованные. Говядина тушеная в/с ОАО "Березовский мясоконсервный комбинат"
УСЛОВНЫЙ НОМЕР: 02236/05
ЗАКАЗЧИК: ООО "Кволити Центр"
ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 16 Апреля 2014г.
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 16.04.2014-:-28.04.2014
ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 5 металлич. банок
НД НА ПРОДУКЦИЮ: СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010
ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ, МАРКИРОВКА, УПАКОВКА:

Изготовитель: ОАО "Березовский мясоконсервный комбинат", 225210, Брестская обл., г. Береза, ул. Свердлова, д. 1.
Масса нетто: 338 г.
Дата изготовления: 31.05.13.
Годен в течение трех лет с даты изготовления.

Р Е З У Л Ь Т А Т Ы И С П Ы Т А Н И Й

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :
Вкус в разогретом состоянии- свойственый данному виду продукта, без посторонних привкусов.
Запах в разогретом состоянии- свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов.
Консистенция мяса в разогретом состоянии- непереваренное.
Масса нетто указанная на упаковке- 338.0 г
Масса нетто фактическая- 347.8 г
Внешний вид в разогретом состоянии- мясо кусочками произвольной формы, массой не менее 30.0 г, кусочки массой менее 30.0 г составляют не более 10% от общей массы мяса, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Внешний вид бульона в нагретом состоянии- цвет желто-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
-				
Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 26186-84	пипетка	1.0-1.5	1.4
Массовая доля жира, % не более	ГОСТ 26183-84	весы GC803S-OCE заводской номер 17906525	17.0	16.8
Массовая доля белка, % не менее	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116	15.00	17.00
Посторонние примеси	ГОСТ 8756.4-70	визуально	не допускаются	не обнаруж.
Массовая доля мяса и жира, % не менее	ГОСТ 8756.1-79	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	58.0	49.0
-				
Промышленная стерильность	ГОСТ 30425-97		Соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	соответств.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	ГОСТ 30425-97		не более 11 клеток в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.15-94		допускаются, но температура хранения не дложна быть выше 20гр.С	не обнаруж.

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	ГОСТ 30425-97,ГОСТ 10444.8-88		не допускаются в 1г(см.куб.)	не обнаруж.
Мезофильные клостридии (исключая C.botulinum и (или) C.perfringens)	ГОСТ 30425-97		не более 1 клетки в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.11-89		не допускаются в 1г (см.куб.)	не обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Консервы кусковые мясные тушеные стерилизованные. Говядина тушеная в/с ОАО "Березовский мясоконсервный комбинат"" отклонения от СанПиН 2.3.2.1078-01 не установлены. Установлено отклонение от ГОСТ Р 54033-2010 по показателю - м.д. мяса и жира.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:
Начальник испытательного центра Ю.В.Пивоваров
Ответственный за оформление протокола
Начальник лаборатории испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции Е.В.Потапова

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"
141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4

Аккредитованный Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области")
Аттестат аккредитации N РОСС RU.0001.21АЮ22
Регистрационный номер аттестата аккредитации ГСЭН.RU.ЦОА.566 (РОСС RU.0001.516503)
141300, Московская область, г.Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04
E-mail: testcenterCP@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 02237/05 от 28 Апреля 2014г.

ИСПЫТУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ: Консервы мясные. Говядина тушеная высший сорт "ВОЙСКОВОЙ СПЕЦРЕЗЕРВ"
УСЛОВНЫЙ НОМЕР: 02237/05
ЗАКАЗЧИК: ООО "Кволити Центр"
ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 16 Апреля 2014г.
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 16.04.2014-:-28.04.2014
ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 5 металлич. банок
НД НА ПРОДУКЦИЮ: СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010
ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ, МАРКИРОВКА, УПАКОВКА:

Изготовитель: ООО "МясоКонсервный завод "АРГО", Россия, Калининградская область, г. Калининград, ул. Солдатская, д. 7.
Масса нетто: 338 г.
Дата изготовления: 12.11.13.
Срок годности: 4 года.

Р Е З У Л Ь Т А Т Ы И С П Ы Т А Н И Й

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :
Вкус в разогретом состоянии- свойственый данному виду продукта, без посторонних привкусов.
Запах в разогретом состоянии- свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов.
Консистенция мяса в разогретом состоянии- неперевареное.
Масса нетто указанная на упаковке- 338.0 г
Масса нетто фактическая- 353.1 г
Внешний вид в разогретом состоянии- мясо кусочками произвольной формы, массой не менее 30.0 г,кусочки массой менее 30.0 г составляют не более 10% от общей массы мяса, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Внешний вид бульона в нагретом состоянии- цвет желто-коричневый, с красноватым оттенком, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
-				
Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 26186-84	пипетка	1.0-1.5	1.0
Массовая доля жира, % не более	ГОСТ 26183-84	весы GC803S-OCE заводской номер 17906525	17.0	16.5
Массовая доля белка, % не менее	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116	15.00	17.10
Посторонние примеси	ГОСТ 8756.4-70	визуально	не допускаются	не обнаруж.
Массовая доля мяса и жира, % не менее	ГОСТ 8756.1-79	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	58.0	58.2
-				
Промышленная стерильность	ГОСТ 30425-97		Соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	соответств.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	ГОСТ 30425-97		не более 11 клеток в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.15-94		допускаются, но температура хранения не дложна быть выше 20гр.С	не обнаруж.

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	ГОСТ 30425-97,ГОСТ 10444.8-88		не допускаются в 1г(см.куб.)	не обнаруж.
Мезофильные клостридии (исключая C.botulinum и (или) C.perfringens)	ГОСТ 30425-97		не более 1 клетки в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.11-89		не допускаются в 1г (см.куб.)	не обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Консервы мясные. Говядина тушеная высший сорт "ВОЙСКОВОЙ СПЕЦРЕЗЕРВ"" отклонения от СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010 не установлены.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:

Начальник испытательного центра Ю.В.Пивоваров

Ответственный за оформление протокола

Начальник лаборатории испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции Е.В.Потапова

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"
141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4

Аккредитованный Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области")
Аттестат аккредитации N РОСС RU.0001.21АЮ22
Регистрационный номер аттестата аккредитации ГСЭН.RU.ЦОА.566 (РОСС RU.0001.516503)
141300, Московская область, г.Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04
E-mail: testcenterCP@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 02238/05 от 28 Апреля 2014г.

ИСПЫТУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ: Консервы мясные. Говядина тушеная первого сорта "МЯСАНАТ"
УСЛОВНЫЙ НОМЕР: 02238/05
ЗАКАЗЧИК: ООО "Кволити Центр"
ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 16 Апреля 2014г.
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 16.04.2014-:-28.04.2014
ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 5 металлич. банок
НД НА ПРОДУКЦИЮ: СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ 5284-84
ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ, МАРКИРОВКА, УПАКОВКА:

Изготовитель: ОАО "АФПК "Жлобинский мясокомбинат", Гомельская обл., г. Жлобин, ул. Шоссейная, 133.
Масса нетто: 338 г.
Дата изготовления: 06.03.13.
Срок годности: не более 3 лет.

Р Е З У Л Ь Т А Т Ы И С П Ы Т А Н И Й

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :
Вкус в разогретом состоянии- свойственый данному виду продукта, без посторонних привкусов.
Запах в разогретом состоянии- свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов.
Консистенция мяса в разогретом состоянии- неперевареное.
Масса нетто указанная на упаковке- 338.0 г
Масса нетто фактическая- 338.4 г
Внешний вид в разогретом состоянии- мясо кусочками произвольной формы, массой не менее 30.0 г, кусочки массой менее 30.0 г, составляют не более 10% общей массы мяса, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Внешний вид бульона в нагретом состоянии- цвет светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
-				
Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 26186-84	пипетка		1.2
Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	весы GC803S-OCE заводской номер 17906525		17.0
Массовая доля белка, %	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116		16.98
Посторонние примеси	ГОСТ 8756.4-70	визуально		не обнаруж.
Массовая доля мяса и жира, %	ГОСТ 8756.1-79	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006		60.0
-				
Промышленная стерильность	ГОСТ 30425-97		Соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	соответств.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	ГОСТ 30425-97		не более 11 клеток в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.15-94		допускаются, но температура хранения не дложна быть выше 20гр.С	не обнаруж.

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	ГОСТ 30425-97,ГОСТ 10444.8-88		не допускаются в 1г(см.куб.)	не обнаруж.
Мезофильные клостридии (исключая C.botulinum и (или) C.perfringens)	ГОСТ 30425-97		не более 1 клетки в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.11-89		не допускаются в 1г (см.куб.)	не обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Консервы мясные. Говядина тушеная первого сорта "МЯСАНАТ"" отклонения от СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ 5284-84 не установлены.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:
Начальник испытательного центра Ю.В.Пивоваров
Ответственный за оформление протокола
Начальник лаборатории испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции Е.В.Потапова

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"
141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4

Аккредитованный Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области")
Аттестат аккредитации N РОСС RU.0001.21АЮ22
Регистрационный номер аттестата аккредитации ГСЭН.RU.ЦОА.566 (РОСС RU.0001.516503)
141300, Московская область, г.Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04
E-mail: testcenterCP@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 02239/05 от 28 Апреля 2014г.

ИСПЫТУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ: Консервы мясные "Говядина тушеная: высший сорт" СТАНДАРТ
УСЛОВНЫЙ НОМЕР: 02239/05
ЗАКАЗЧИК: ООО "Кволити Центр"
ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 16 Апреля 2014г.
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 16.04.2014-:-28.04.2014
ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 5 металлич. банок
НД НА ПРОДУКЦИЮ: СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010
ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ, МАРКИРОВКА, УПАКОВКА:

Изготовитель: ООО "Курганский мясокомбинат "Стандарт", Россия, г. Курган, ул. Некрасова, 1.

Масса нетто: 338 г.
Дата изготовления: 29.10.13.
Срок годности не более трех лет.

Р Е З У Л Ь Т А Т Ы И С П Ы Т А Н И Й

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :
Вкус в разогретом состоянии- свойственый данному виду продукта, без посторонних привкусов.
Запах в разогретом состоянии- свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов.
Консистенция мяса в разогретом состоянии- непереваренное.
Масса нетто указанная на упаковке- 338.0 г
Масса нетто фактическая- 332.9 г
Внешний вид в разогретом состоянии- мясо кусочками произвольной формы, массой не менее 30.0 г, кусочки массой менее 30.0 г составляют не более 10% от общей массы мяса, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Внешний вид бульона в нагретом состоянии- цвет желто-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
-				
Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 26186-84	пипетка	1.0-1.5	1.5
Массовая доля жира, % не более	ГОСТ 26183-84	весы GC803S-OCE заводской номер 17906525	17.0	16.8
Массовая доля белка, % не менее	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116	15.00	17.12
Посторонние примеси	ГОСТ 8756.4-70	визуально	не допускаются	не обнаруж.
Массовая доля мяса и жира, % не менее	ГОСТ 8756.1-79	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	58.0	63.0
-				
Промышленная стерильность	ГОСТ 30425-97		Соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	соответств.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	ГОСТ 30425-97		не более 11 клеток в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.15-94		допускаются, но температура хранения не дложна быть выше 20гр.С	не обнаруж.

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	ГОСТ 30425-97,ГОСТ 10444.8-88		не допускаются в 1г(см.куб.)	не обнаруж.
Мезофильные клостридии (исключая C.botulinum и (или) C.perfringens)	ГОСТ 30425-97		не более 1 клетки в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.11-89		не допускаются в 1г (см.куб.)	не обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Консервы мясные "Говядина тушеная: высший сорт" СТАНДАРТ" отклонения от СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010 не установлены.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:

Начальник испытательного центра Ю.В.Пивоваров

Ответственный за оформление протокола

Начальник лаборатории испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции Е.В.Потапова

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"
141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4

Аккредитованный Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области")
Аттестат аккредитации N РОСС RU.0001.21АЮ22
Регистрационный номер аттестата аккредитации ГСЭН.RU.ЦОА.566 (РОСС RU.0001.516503)
141300, Московская область, г.Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04
E-mail: testcenterCP@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 02240/05 от 28 Апреля 2014г.

ИСПЫТУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ: Консервы мясные стерилизованные. Группа- кусковые. Говядина тушеная высший сорт ЗАО "ЙОШКАР - ОЛИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ"
УСЛОВНЫЙ НОМЕР: 02240/05
ЗАКАЗЧИК: ООО "Кволити Центр"
ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 16 Апреля 2014г.
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 16.04.2014-:-28.04.2014
ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 5 металлич. банок
НД НА ПРОДУКЦИЮ: СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010
ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ, МАРКИРОВКА, УПАКОВКА:

Изготовитель: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, Кокшайский проезд, д. 44.
Масса нетто: 325г.
Дата изготовления: 26.11.13.
Срок годности: 5 лет.

Р Е З У Л Ь Т А Т Ы И С П Ы Т А Н И Й

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :
Вкус в разогретом состоянии- свойственый данному виду продукта, без посторонних привкусов.
Запах в разогретом состоянии- свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов.
Консистенция мяса в разогретом состоянии- непереваренное.
Масса нетто указанная на упаковке- 325.0 г
Масса нетто фактическая- 329.4 г
Внешний вид в разогретом состоянии- мясо кусочками произвольной формы, массой не менее 30.0 г, кусочки массой менее 30.0 г составляют не более 10% от общей массы мяса, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Внешний вид бульона в нагретом состоянии- цвет желто-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
-				
Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 26186-84	пипетка	1.0-1.5	1.3
Массовая доля жира, % не более	ГОСТ 26183-84	весы GC803S-OCE заводской номер 17906525	17.0	17.0
Массовая доля белка, % не менее	ГОСТ 25011-81	титратор SM Titrino 702 заводской номер 001031116	15.00	17.15
Посторонние примеси	ГОСТ 8756.4-70	визуально	не допускаются	не обнаруж.
Массовая доля мяса и жира, % не менее	ГОСТ 8756.1-79	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	58.0	58.1
-				
Промышленная стерильность	ГОСТ 30425-97		Соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	соответств.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	ГОСТ 30425-97		не более 11 клеток в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.15-94		допускаются, но температура хранения не дложна быть выше 20гр.С	не обнаруж.

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	ГОСТ 30425-97,ГОСТ 10444.8-88		не допускаются в 1г(см.куб.)	не обнаруж.
Мезофильные клостридии (исключая C.botulinum и (или) C.perfringens)	ГОСТ 30425-97		не более 1 клетки в 1г/см.куб./	не обнаруж.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.11-89		не допускаются в 1г (см.куб.)	не обнаруж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Консервы мясные стерилизованные. Группа- кусковые. Говядина тушеная высший сорт ЗАО "ЙОШКАР - ОЛИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ"" отклонения от СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 54033-2010 не установлены.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:
Начальник испытательного центра Ю.В.Пивоваров
Ответственный за оформление протокола
Начальник лаборатории испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции Е.В.Потапова