

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 507/2

От 10.04.2020 г.

Договор №1777-ИЦ/ТМО от 14.11.2018 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ РУБЛЕННЫЕ. ФАРШ «ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ», ОХЛАЖДЕННЫЙ. (ОБРАЗЕЦ ОБЕЗЛИЧЕН) ПС-00313	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ТУ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	
ЗАКАЗЧИК	АНО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА», 125315, г. Москва, Большой Коптевский проезд, д. 3, стр. 1	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	Информация не указана заказчиком	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ПРОВЕРКА НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 021/2011 ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ГИСТОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КОНСЕРВАНТОВ	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	Независимая закупка	
ДАТА, ВРЕМЯ / АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА ОТБОРА: 23.03.2020 г.	АКТ ОТБОРА/АКТ ПЕРЕДАЧИ: Не предоставлен/ акт передачи б/н предоставлен от 23.03.2020 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	в соответствии с требованиями ГОСТ Р 54888-2011, ГОСТ Р 58185-2018	
МАССА ПАРТИИ/ РАЗМЕР ПАРТИИ/НОМЕР ПАРТИИ	Не указана	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	6 уп.×0,5 кг	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 2 (507 А/2)	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 507 А от 23.03.2020 г.	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: полимерная упаковка, №№ пломб: 18513-18518	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	19.03.2020 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	29.03.2020 г.	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре от 0 до 2°С	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)	-	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Охлаждаемый транспорт	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 23.03.2020 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 07.04.2020 г.
ТР ТС 021/2011	Пр.1, 2	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:				
КМАФАнМ	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	1.5×10 ⁷	НЕ БОЛЕЕ 1.0×10 ⁶
БГКП (колиформы)	г	ГОСТ 31747-2012	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 0.0001	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В 0.0001
ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, В Т.Ч. САЛЬМОНЕЛЛЫ	г	ГОСТ 31659-2012	ОБНАРУЖЕНО В 25	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В 25
L. MONOCYTOGENES	г	ГОСТ 32031-2012	ОБНАРУЖЕНО В 25	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В 25
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:				
МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ	%	ГОСТ 9793-2016	68.3±6.8	
МАССОВАЯ ДОЛЯ СОЛИ	%	ГОСТ 9957-2015	0.60±0.07	
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА	%	ГОСТ 23042-2015	11.35±1.70	
МАССОВАЯ ДОЛЯ БЕЛКА	%	ГОСТ 25011-2017	18.8±2.8	
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЗОЛЫ	%	ГОСТ 31727-2012	1.46±0.20	
УГЛЕВОДЫ	%	МУ 1-40/3805	НЕ ОБНАРУЖЕНО	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	Ккал	МУ 1-40/3805	177.35	
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	кДж	МУ 1-40/3805	742.5	

МАССОВАЯ ДОЛЯ ОБЩЕГО ФОСФОРА (ВЫРАЖЕННАЯ В ВИДЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ПЯТИОКИСИ ФОСФОРА) ПЕРЕКИСНОЕ ЧИСЛО рН	% мэкв/кг ед.	ГОСТ 32009-2013 ГОСТ 31470-2012 ГОСТ 51478-99	0.364±0.055 2.49±0.62 6.04±0.00	
ЛЖК	мгКОН	ГОСТ 31470-2012	2.24±0.51	До 4-свежее 4-9-сомнительной свежести Свыше 9-несвежее
ПРОДУКТЫ ПЕРВИЧНОГО РАСПАДА БЕЛКОВ В БУЛЬОНЕ (РЕАКЦИЯ С РЕАКТИВОМ НЕССЛЕРА)		ГОСТ 31470-2012	цвет зеленовато-желтый - мясо свежее, качественный тест с реактивом Нesslerа отрицательный	цвет зеленовато-желтый, при этом содержимое остается прозрачным или наблюдается незначительное помутнение=>качественный тест с реактивом Нesslerа отрицательный. цвет интенсивно-жёлтый, иногда с оранжевым оттенком, и наблюдается значительное помутнение с выпадением тонкого слоя осадка =>качественный тест с реактивом Нesslerа положительный (I). цвет желтовато-оранжевый и наблюдается быстрое образование хлопьев, выпадающих в осадок=>качественный тест с реактивом Нesslerа положительный (II)
КОНСЕРВАНТЫ: МАССОВАЯ ДОЛЯ СОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МАССОВАЯ ДОЛЯ БЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ	% %	ГОСТ 33809-2016 ГОСТ 33809-2016	МЕНЕЕ 0.01 МЕНЕЕ 0.01	

ГИСТОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ (ГОСТ 31796-2012, ГОСТ 31474-2012, ГОСТ 31500-2012, ГОСТ 31479-2012, ГОСТ 19496-2013):

ФАРШ ВКЛЮЧАЕТ В СВОЙ СОСТАВ МЫШЕЧНУЮ ТКАНЬ (ПТИЦЫ) – В ДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, СОЕДИНИТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ (В ТОМ ЧИСЛЕ КОЖУ ПТИЦЫ) – В НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, КЛЕТЧАТКУ– В НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЖИРОВУЮ ТКАНЬ – В НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ.

В СОСТАВЕ ПРЕДСТАВЛЕННОГО ОБРАЗЦА БЕЛКОВЫХ КОМПОНЕНТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И РАСТИТЕЛЬНЫХ УГЛЕВОДНЫХ ДОБАВОК (КАМЕДЕЙ, КАРРАГИНАНА, КРАХМАЛА) НЕ ОБНАРУЖЕНО.

Ответственный за оформление протокола испытаний: Андреева Д.Е.

**РУКОВОДИТЕЛЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Вострикова Н.Л.

**РУКОВОДИТЕЛЬ ГРУППЫ ПРИЕМА ОБРАЗЦОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО
ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Бушueva М.Ю.

«10» АПРЕЛЯ 2020 г.

ПЕРЕПЕЧАТКА И РАЗНОЖЕНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН ЗАПРЕЩАЮТСЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ, ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ ДОСТАВКИ И ОТБОРА ПРОБ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СТОРОННИЕ МНЕНИЯ И ТОЛКОВАНИЯ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЙ.