

Протокол № 16884-7/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-7
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Сыр "Костромской" полутвёрдый, м.д. жира 45%
НД на продукцию	ГОСТ 32260-2013
Дата производства продукции	05.12.18 г. Срок годности 120 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Брасовские сыры", Брянская область, Брасовский р-н, пос. Локоть, ул. Дзержинского, д. 2
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	8800 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000" ПИД № 352227, СП № 2066125 до 04.07.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид Консистенция	Кусок прямоугольной формы. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние и мелкие, различных форм и расположения.	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных форм и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67, приложение 3
Вкус и запах	Сырный, кисловатый, характерный для данного наименования сыра	Для сыров с высокой температурой второго нагревания -сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания сырный, кисловатый, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи- обусловленные видом плесневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами.	
Цвет	Желтый, равномерный.	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени. поверхностной плесенью - ее наличие При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный добавленными компонентами.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	Требования НД ГОСТ 32260-2013	НД на методы испытаний
Активная кислотность, ед. pH	5,17±0,06	-	От 5,25 до 5,45 включ	ГОСТ 32892-2014
Массовая доля жира в сухом веществе, %	50,1±0,8	1,0-60,0 и более	45,0±1,6	ГОСТ Р 55063-2012
Массовая доля влаги, %	45,0±0,2	36,0-55,0 вкл.	не более 44,0	ГОСТ Р 55063-2012
Массовая доля хлористого натрия, %	0,3±0,08	0,2-4,0 вкл.		ГОСТ Р 55063-2012

Жирнокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,7±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,5±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	1,3±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	3±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,27±0,08	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	3±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	9,4±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	1,2±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	27,1±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	1,9±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	10,4±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	0,9±0,3	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (C _{18:1})	31,1±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	4,3±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3})	0,8±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,16±0,05	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот

	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	9,0	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	3,4	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	3,3	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,5	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,7	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Микробиологические показатели.

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,001 г	ГОСТ 32901-2014
S. aureus	Не выделены	Не допускаются в 0,001 г	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
L.monocytogenes	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/

Заместитель руководителя ИЛ

ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-5/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-5
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, м.д.жира 2,5%
НД на продукцию	ТУ 9222-004-56861234-2016
Дата производства продукции	10.12.18 г. Срок годности 14 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Молодел", МО, Коломенский р-он, дер. Зарудня (цех по переработке молока)
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000"ПИД № 352227, СП № 2066125 до 04.07.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Однородная с ненарушенным сгустком жидкость.	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67, приложение 3
Вкус и запах	Чистый кисломолочный с привкусом пастеризации.	Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации.	
Цвет	Светло-кремовый равномерный.	Светло-кремовый равномерный, для варенца - от белого до светло - кремового.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	НД на методы испытаний
Массовая доля белка, %	2,90±0,06	2-5	ГОСТ 30648.2-99
Массовая доля жира, %	2,5±0,07	1,5-4	ГОСТ 30648.1-99
Кислотность, °Т	75,5±2,0	-	ГОСТ 30648.4-99
Реакция на фосфатазу	отрицательная	-	ГОСТ 3623-2015

Жирнокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,6±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,3±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	1,2±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	2,2±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,30±0,09	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	2,7±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	8,8±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	1,2±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	27,8±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	1,5±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	11,6±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	1,2±0,3	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (C _{18:1})	30,7±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	4,9±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3})	1,2±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,08±0,02	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014
Соотношения метиловых эфиров жирных кислот				
	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	10,4	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	4,3	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	3,5	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,6	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,7	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г	1,0E8	Не менее 1, 0E7	ГОСТ 10444.11-2013
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 32901-2014
S. aureus	Не выделены	Не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи КОЕ/см ³	Менее 10	Не более 50	ГОСТ 33566-2015
Плесени КОЕ/см ³	Менее 10	Не более 50	ГОСТ 33566-2015

* Запись 1,08E соответствует 1,0 умноженному на 10 в 8-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 10
Листов 65

Протокол № 16884-1/18-П

от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-1
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Полуфабрикат из говядины д/п замороженное. Котлетное мясо категории В
НД на продукцию	ГОСТ Р 54754-2011
Дата производства продукции	23.11.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 5 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Элитторг-М", г. Москва, ул. Нижние Поля, д. 20, стр. 1
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 68 приложение 1.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; спектрометр атомно-абсорбционный «Квант-Z» № 042, СП № 2133/18-Ф до 12.04.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Кусок мяса, зачищенный от сухожилий и грубых и поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм	ГОСТ 9959-2015
Цвет, запах и консистенция	Цвет темно-красный. Запах специфический, свойственный свежему мясу. На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается	Характерные для доброкачественного мяса	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	67,0±5,4	-	ГОСТ 33319-2015
Свежесть мяса (реакция на раствор сернистой меди)	Свежее	-	ГОСТ 23392-2016
Токсичные элементы, мг/кг:			
- свинец	0,090±0,035	не более 0,5	ГОСТ EN 14083-2013
- мышьяк	0,018±0,007	не более 0,1	ГОСТ 31707-2012
- кадмий	0,016±0,006	не более 0,05	ГОСТ EN 14083-2013
- ртуть	<0,002	не более 0,03	ГОСТ Р 53183-2008

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	9,4E2*	Не более 5,0E5	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,001 г	ГОСТ 31747-2012
L. monocytogenes	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012

* Запись 9,4E2 соответствует 9,4 умноженному на 10 во 2-й степени.

Паразитологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Личинки трихинелл Trichinella spiralis	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 4.2.2747-2010
Наличие цистицерков (финн) Cysticercus cellulosae (живых)	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 4.2.2747-2010

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола



Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-13/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-13
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Масло традиционное сливочное, м.д.жира 82,5%
НД на продукцию	ГОСТ 32261-2013
Дата производства продукции	28.11.18 г. Срок годности 35 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Агромолкомбинат «Рязанский», Рязанская область, г. Рязань, Михайловское шоссе, д. 268
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	4x185 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67, приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; автитратор Mettler Toledo DL15, B138274400 СП №1873458 до 12.02.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая, сухая на вид поверхность.	Плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая, сухая на вид поверхность. Допускается поверхность слабо-блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67, приложение 3
Вкус и запах	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации. Без посторонних привкуса и запаха.	Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации. Без посторонних привкуса и запаха.	
Цвет	Светло-желтый, однородный, равномерный.	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусных компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	Требования НД ГОСТ 32261-2013	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	14,9±0,2	14-46	Не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, °Т	21,0±1,4	Не более 30,0	Не более 26,0	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля жира, %	82,5±0,3	50,0 и более	не менее 82,5	ГОСТ 5867-90
Массовая доля белка, %	21,0±1,4	2-5	-	ГОСТ Р 53951-2010
Реакция на фосфатазу, %	отрицательная	-	-	ГОСТ 3623-2015

Жиринокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,2±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,2±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	1,5±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	3,2±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,31±0,09	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	3,5±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	11,4±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	0,9±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	27,1±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	1,7±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	10,7±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	1,9±0,6	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (C _{18:1})	28,7±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	4,5±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3})	0,8±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,15±0,04	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014
Соотношения метиловых эфиров жирных кислот				
	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	7,7	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	3,0	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	2,5	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,4	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,6	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	7,5ЕЗ*	Не более 1,0Е5	ГОСТ 32901-2014
БГКП (кокиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 32901-2014
S. aureus	Не выделены	Не допускаются в 0,1 г	ГОСТ 30347-2016
L. monocytogenes	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, плесени (в сумме), КОЕ/г	Менее 10	Не более 100	ГОСТ 33566-2015

* Запись 7,5ЕЗ соответствует 7,5 умноженному на 10 в 3-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/

Заместитель руководителя ИЛ

ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-40/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-40
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Масло подсолнечное рафинированное
НД на продукцию	ГОСТ 1129-2013
Дата производства продукции	19.11.18 г. Срок годности 12 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО «Агроснабпродукт», МО, г. Реутов, ул. Фабричная, д. 4, пом. 1
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1000 л
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СИ № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф жидкостной Shimadzu Prominence L20495373590, СИ № 2106926 до 04.07.19 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ 1129-2013	НД на методы испытаний
Прозрачность	Прозрачное без осадка	Прозрачное без осадка	ГОСТ 5472-50
Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус	Без запаха, обезличенный вкус	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы исследований
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	0,04±0,05	не более 0,1	ГОСТ Р 50456-92
Микотоксин, мг/кг:			
- афлатоксин В1	<0,0002	не более 0,005	М 04-32-2004

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г	1,0Е7*	Не менее 1,0Е6	ГОСТ 10444.11-2013
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 32901-2014
S. aureus	Не выделены	Не допускаются в 0,1 г	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 100	ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 50	ГОСТ 33566-2015

* Запись 1,0Е7 соответствует 1,0, умноженному на 10 во 7-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу



Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

(подпись)

Ответственный за оформление протокола

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

- © Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
- © Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-41/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-41
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Творог "Простоквашино", м.д.жира 9%
НД на продукцию	ГОСТ 31453-2013
Дата производства продукции	29.11.18 г. Годен до 29.12.18 г.
Производитель (фирма, предприятие, организация)	АО "Данон Россия", г. Саранск, ул. Попова, 75
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	3x220 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; автотитратор Mettler Toledo DL15, B138274400 СП №1873458 до 12.02.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000" ПИД № 352227, СП № 2066125 до 04.07.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Мягкая, рассыпчатая без наличия ощутимых частиц молочного белка. Без добавления компонентов.	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67, приложение 3
Вкус и запах	Чистый кисломолочный.	Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	
Цвет	Белый, равномерный.	Белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	Требования НД ГОСТ 31453-2013	НД на методы испытаний
Кислотность, °Т	190,0±3,5	-	не более 220,0	ГОСТ Р 54669-2011
Массовая доля белка, %	2,61±0,06	1,8-2,6	не менее 2,6	ГОСТ 23327-98
Массовая доля жира, %	9,0±0,1	0,1-35,0	не менее 9,0	ГОСТ 5867-90
Реакция на фосфатазу	отрицательная	-	не допускается	ГОСТ 3623-15

Жирынокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,1±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,2±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	1,3±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	2,6±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,27±0,08	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	3,7±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	11,3±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	1,1±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	29,5±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	1,7±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	10,6±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	1,2±0,4	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомероволеиновой кислоты (C _{18:1})	27,8±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	3,5±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линолепной кислоты (C _{18:3})	1,4±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,15±0,05	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот

	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	7,9	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	2,8	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	2,5	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,3	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,6	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Стерины:

Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09	НД на методы испытаний
Массовая доля суммы β-ситостерина, брассикастерина, стигмастерина, кампестерина, по отношению ко всем стеринам, %	<2,0	Не более 2,0	ГОСТ 31979-2012
Содержание молочного жира в жировой фракции, %масс	> 85	-	ГОСТ 32915-2014 ГОСТ Р 52100-2003

Протокол № 16884-39/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимовна, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-39
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Горошек зелёный
НД на продукцию	ГОСТ Р 54050-2010
Дата производства продукции	11.07.17 г. Срок годности 4 года
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ЗАО "Полтавские консервы", Краснодарский край, ст. Полтавская, ул. Зеленая, д. 2
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x240 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; спектрофотометр «ПромЭкоЛаб ПЭ-5400УФ» № СП 2088904 до 02.08.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 21.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ Р 54050-2010	НД на методы испытаний
Внешний вид	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие битых зерен не более 8% по отношению к массе горошка	ГОСТ 8756.1-79
Цвет зерен	Оливковый, однородный в одной банке	Светло-зеленый или оливковый, однородный в одной банке. Допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы	-«-
Вкус и запах	Натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса	Натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без посторонних запаха и привкуса. Допускается незначительный крахмальный привкус. Посторонние привкус и запах не допускаются	-«-
Консистенция	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная	-«-
Качество заливочной жидкости	Прозрачная, характерного цвета с оливковым оттенком	Прозрачная, характерного цвета с оливковым оттенком. Допускается: слабая мутность и небольшой крахмалистый осадок	-«-
Посторонние примеси	Не обнаружены	Не допускаются	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы исследований
Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий, %	1,0±0,1	0,8-1,5	ГОСТ 26186-84

Микробиологические показатели:

Показатели	Результат измерений	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид тары после термостатирования. Микроскопия консервированного продукта.	Не изменен. <10	Отсутствие дефектов Не более 10 клеток м.о. в поле зрения	ГОСТ 26669-85
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa	не выделены	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	не выделены	Не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Мезофильные клостридии	не выделены	Не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы и дрожжи	не выделены	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не выделены	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта при температуре хранения выше 20°C	ГОСТ 30425-97

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола



(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-38/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-38
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Огурцы соленые "По-домашнему" для дошкольного и школьного питания
НД на продукцию	ТУ 9161-002-11807875-03
Дата производства продукции	01.12.18 г. Годен до 01.12.20 г.
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Росконсервпродукт", г. Великий - Новгород, Вяжицкий пр-д, д. 37
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x950 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; спектрофотометр «ПромЭкоЛаб ПЭ-5400УФ» № СП 2088904 до 02.08.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 21.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Внешний вид	Огурцы- не более 9 см целые, без плодоножек и соцветий, не сморщенные, без механических повреждений в заливке с зеленью, чесноком, пряностями	ГОСТ 8756.1-79
Вкус и запах	Свойственный соленым огурцам, приятный с ароматом зелени и пряностей без посторонних привкуса и запаха	-«-
Цвет	Оливково-зеленый	-«-
Консистенция	Огурцы крепкие, упругие без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами	-«-
Посторонние примеси	Не обнаружено	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля хлоридов, %	4,0±0,1	-	ГОСТ 26186-84

Микробиологические показатели.

Показатели	Результат измерений	Норматив	НД на методы испытаний
Внешний вид тары после термостатирования. Микроскопия консервированного продукта.	Не изменен. <10	отсутствие дефектов. не более 10 клеток м.о. в поле зрения	ГОСТ 26669-85
Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультивно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymixa	не выделены	не допускаются	ГОСТ 30425-97
Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультивно-анаэробные микроорганизмы	не выделены	не более 90 КОЕ в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Мезофильные клостридии	не выделены	не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Неспорообразующие микроорганизмы плесневые грибы, дрожжи	не выделены	не допускаются	ГОСТ 30425-97

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониан»


(подпись)

Ответственный за оформление протокола

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониан»

Протокол № 16884-37/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-37
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Напиток кофейный нерастворимый "Осенний"
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	14.09.18 г. Срок годности 12 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ОАО "БелКофе", Республика Беларусь, г. Ошмяны, ул. Пушкина, д. 2
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	5x100 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Анализатор микробиологический Бак-Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15HEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СГ1 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Внешний вид	Порошок коричневого цвета, при растирании не ощущается крупинки.	ГОСТ 5897-90
Вкус и аромат	Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.	-«-

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	1,1E2*	Не более 5,0E4	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, плесени (сумма), КОЕ/г, см ³	Не выделены	Не допускаются в 10 г	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 1,1E2 соответствует 1,1, умноженному на 10 во 2-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу

Руководитель ИЛ/

Заместитель руководителя ИЛ

ООО «Анкониан»

Ответственный за оформление протокола


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониан»

Протокол № 16884-36/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимов А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-36
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Какао-порошок марка "Стандарт"
НД на продукцию	ГОСТ 108-2014
Дата производства продукции	28.11.18 г. Срок годности 6 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "СТАНДАРТ", ул. Возрождения, д. 20
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x250 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Анализатор микробиологический Бак-Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15NEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Порошок коричневого цвета, при растирании не ощущается крупинки.	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинки.	ГОСТ 5897-90
Вкус и аромат	Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.	Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.	-«-

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5,7E2*	Не более 1,0E5	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 100	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 100	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 5,7E2 соответствует 5,7, умноженному на 10 во 2-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу

Руководитель ИЛ/

Заместитель руководителя ИЛ

ООО «Анкониан»


(подпись)

Стальная Т.Н.

(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.

(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониан»

Протокол № 16884-35/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-35
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Экстракт цикория растворимый
НД на продукцию	ТУ 9198-001-43566812-03
Дата производства продукции	28.09.18 г. Срок годности 24 месяца
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО «ГАБРИНИ», ул. Камчатская, д. 9В
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	3x200 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Внешний вид	Пастообразная однородная масса	ГОСТ 15113.0-77
Аромат и вкус	Аромат достаточно выраженный, свойственный цикорию. Вкус приятный с мягкой горечью	-«-»
Цвет	Темно-коричневый, однородный. Без постороннего запаха и привкуса	-«-»
Посторонние примеси	Не обнаружены	

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Дрожжи, плесени (сумма), КОЕ/г, см ³	Не выделены	Не допускаются в 10 г	ГОСТ 10444.12-2013

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Ответственный за оформление протокола

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Протокол № 16884-34/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-34
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Йогурт обогащенный кальцием и витамином Д, с персиком для питания детей дошкольного и школьного возраста "Растишка", м.д.жира 3,4 %
НД на продукцию	ТУ 10.86.10-084-13605199
Дата производства продукции	30.11.18 г. Годен до 04.01.19 г.
Производитель (фирма, предприятие, организация)	АО "Данон Россия", МО, Чеховский р-н, л. Любучаны, ул. Полевая, д. 4
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	4x110 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; автотитратор Mettler Toledo DL15, B138274400 СП №1873458 до 12.02.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000"ПИД № 352227, СП № 2066125 до 04.07.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Однородная в меру вязкая жидкость.	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием.	На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67, приложение 3
Вкус и запах	Кисломолочный, с привкусом добавленных компонентов.	Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусных компонентов – обусловленный добавленными компонентами.	
Цвет	Свойственный данному виду изделия.	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	НД на методы испытаний
Кислотность, °Т	85,0±1,0	-	ГОСТ 30648.4-99
Массовая доля жира, %	3,4±0,07	1,5-4	ГОСТ 30648.1-99
Массовая доля белка, %	3,18±0,06	2-5	ГОСТ 30648.2-99

Жирнокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1.4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,3±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,1±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	1,1±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	2,6±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,33±0,1	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	2,8±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	10,5±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	0,9±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	30,3±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	1,5±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	11,5±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	1,9±0,6	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (C _{18:1})	27,9±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	3,9±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3})	1,2±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,08±0,02	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014
Соотношения метиловых эфиров жирных кислот				
	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	10,7	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	4,1	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	2,7	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,4	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,6	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см ³	1,0Е9*	Не менее 1,0Е7	ГОСТ 10444.11-2013
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,1 г	ГОСТ 32901-2014
S. aureus	Не выделены	Не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи КОЕ/см ³	Менее 10	Не более 50	ГОСТ 33566-2015
Плесени КОЕ/см ³	Менее 10	Не более 50	ГОСТ 33566-2015

* Запись 1,0Е9 соответствует 1,0, умноженному на 10 в 9-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 54
Листов 65

Протокол № 16884-33/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-33
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Сухари панировочные их хлебных сухарей высшего сорта
НД на продукцию	ГОСТ 28402-89
Дата производства продукции	05.11.18 г. Срок годности 4 месяца
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ЗАО "Хлебзавод № 24", г. Москва, Светский пр-д, д. 2
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Однородная, сыпучая масса	Крупка, достаточно однородная по размеру	ГОСТ 5667-65
Цвет	Темно-желтый	От светло-желтого до светло-коричневого	-«-
Вкус и запах	Свойственные для панировочных сухарей	Свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса и запаха	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	8,0±1,0	не более 10,0	ГОСТ 21094-75

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Ответственный за оформление протокола

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-32/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-32
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Крахмал картофельный
НД на продукцию	ГОСТ Р 53876-2010
Дата производства продукции	27.11.18 г. Срок годности 24 месяца
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "ТПК Росток", Калужская область, Жуковский р-н, д. Маринки, д. 97
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Анализатор микробиологический Бак-Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15HEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Однородный порошкообразный продукт	Однородный порошкообразный продукт	ГОСТ 7698-93
Цвет	Белый	Белый	-«-»
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Влажность, %	18,0±0,5	17-20	ГОСТ 7698-93

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	6,8ЕЗ*	Не более 1,0Е5	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 500	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 500	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 6,8ЕЗ соответствует 6,8, умноженному на 10 в 3-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.



Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-31/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-31
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Яйца куриные пищевые "Диетические-1"
НД на продукцию	ГОСТ 31654-2012
Дата производства продукции	09.12.18 г. Срок годности 7 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	СХПК "Даниловская птицефабрика", г. Данилов, ул. Володарского, д. 88
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	10 шт
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Анализатор микробиологический Бак-Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15HEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Состояние воздушной камеры и ее высота	Неподвижная; высота - 6 мм	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм	ГОСТ 31654-2012 п.5.2.2., 5.2.3., 5.2.6.
Состояние и положение желтка	Прочный, мало заметный	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	-«-
Плотность и цвет белка	Плотный, светлый, прозрачный	Плотный, светлый, прозрачный	-«-
Чистота скорлупы	Чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной.	-«-
Запах	Свойственный свежему яйцу, без постороннего запаха	Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).	-«-
Средняя масса одного яйца, г	74,1	От 65 до 74,9	-«-
Масса 10 яиц, г	741,0	От 650 до 749,9	-«-

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	4,7Е1*	Не более 5,0Е3	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 5х25 г	ГОСТ 31659-2012

* Запись 4,7Е1 соответствует 4,7, умноженному на 10 в 1-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола



(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-30/18-II

от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-30
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Вода питьевая для детского питания «Гучковская». Вода артезианская негазированная
НД на продукцию	СТО 51940911-001-16
Дата производства продукции	20.09.18 г. Срок годности 12 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "ГМВ Ко", МО, г. Химки, мкр. Сходня, ул. Горная, д. 33
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Пластиковая бутылка
Масса пробы	2х1500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие СанПиН 2.1.4.1116-2002
Сведения о СИ	Спектрофотометр «ПромЭкоЛаб ПЭ-5400УФ» № УЕС 1506009, СП № 2088904 до 02.08.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 13.12.18 г.

Результаты исследований

Физико-химические показатели:

№	Показатели	Результат измерений	Требования НД	НД на методы испытаний
1	Запах, балл	1	0, не более	ГОСТ Р 57164-2016
2	Привкус, балл	0	0, не более	ГОСТ Р 57164-2016
3	Цветность, градус	<1,0	5, не более	ГОСТ 31868-2012
4	Мутность, ЕМФ	<0,5	0,5, не более	ГОСТ Р 57164-2016

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Общее микробное число, КОЕ/мл (при t=37°C)	0	н/б 20	МУ 2.1.4.1184-2003
-«- (при t=22°C)	0	н/б 100	
Общие колиформные бактерии, КОЕ/100 мл (ОКБ)	Не обнаружены в 300 мл	Отсутствие в 300 мл	-«-»
Глюкозоположительные колиформные бактерии, КОЕ/100 мл (ГКБ)	Не обнаружены в 300 мл	Отсутствие в 300 мл	-«-»
Термотолерантные колиформные бактерии, КОЕ/100 мл (ТКБ)	Не обнаружены в 300 мл	Отсутствие в 300 мл	-«-»
Споры сульфитредуцирующих клостридий, КОЕ/100 мл	Не обнаружены в 20 мл	Отсутствие в 20 мл	-«-»
Pseudomonas aeruginosa	Не обнаружены в 1000 мл	Отсутствие в 1000 мл	-«-»
Колифаги, БОЕ/100 мл	Не обнаружены в 1000 мл	Отсутствие в 1000 мл	-«-»

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 47
Листов 65

Протокол № 16884-29/18-П

от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-29
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Вода питьевая для детского питания "БэбиИдеал" высшей категории, негазированная
НД на продукцию	ТУ 9185-067-00341988-14
Дата производства продукции	30.11.18 г. Срок годности 12 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ОАО "Останкинский завод напитков", завод Напитков, г. Москва, ул. Добролюбова, д. 8
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Пластиковая бутыл
Масса пробы	2х1500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие СанПиН 2.1.4.1116-2002
Сведения о СИ	Спектрофотометр «ПромЭкоЛаб ПЭ-5400УФ» № УЕС 1506009, СП № 2088904 до 02.08.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 13.12.18 г.

Результаты исследований

Физико-химические показатели:

№	Показатели	Результат измерений	Требования НД	НД на методы испытаний
1	Запах, балл	1	0, не более	ГОСТ Р 57164-2016
2	Привкус, балл	0	0, не более	ГОСТ Р 57164-2016
3	Цветность, градус	<1,0	5, не более	ГОСТ 31868-2012
4	Мутность, ЕМФ	<0,5	0,5, не более	ГОСТ Р 57164-2016

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Общее микробное число, КОЕ/мл (при t=37°C)	0	н/б 20	МУ 2.1.4.1184-2003
-«- (при t=22°C)	0	н/б 100	
Общие колиформные бактерии, КОЕ/100 мл (ОКБ)	Не обнаружены в 300 мл	Отсутствие в 300 мл	-«-
Глюкозоположительные колиформные бактерии, КОЕ/100 мл (ГКБ)	Не обнаружены в 300 мл	Отсутствие в 300 мл	-«-
Термотолерантные колиформные бактерии, КОЕ/100 мл (ТКБ)	Не обнаружены в 300 мл	Отсутствие в 300 мл	-«-
Споры сульфитредуцирующих клостридий, КОЕ/100 мл	Не обнаружены в 20 мл	Отсутствие в 20 мл	-«-
Pseudomonas aeruginosa	Не обнаружены в 1000 мл	Отсутствие в 1000 мл	-«-
Колифаги, БОЕ/100 мл	Не обнаружены в 1000 мл	Отсутствие в 1000 мл	-«-

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 46
Листов 65

Протокол № 16884-28/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-28
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Томатная паста
НД на продукцию	ГОСТ Р 54678-2011
Дата производства продукции	17.05.18 г. Срок годности 3 года
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "ТПК Ресурс", МО, г. Балашиха, д. Пестово, д. 7
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М, № 0809902009 г.в. СП № 1898621 до 17.12.2018 г.; спектрофотометр «ПромЭкоЛаб ПЭ-5400УФ» № СП 2088904 до 02.08.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 21.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы	ГОСТ 8756.1-79
Цвет	Красный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневый оттенок. Для соленой томатной пасты красный или темно-красный с желтоватым оттенком	-«-»
Вкус и запах	Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха	Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Соленый вкус для томатной пасты с добавлением соли	-«-»
Посторонние примеси	Не обнаружено	Не допускаются	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Посторонние примеси	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 8756.1-79
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	25,3±0,5	не менее 25	ГОСТ ISO 2173-2013
Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество %	5,2±0,1	не более 11	ГОСТ ISO 750-2013

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля поваренной соли, %	2,6±0,1	Не более 1,0	ГОСТ 26186-84
Массовая доля минеральных примесей, %	0,00	Не более 0,06	ГОСТ ISO 762-2013
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,007	не более 0,1	

Микробиологические показатели:

Показатели	Результат измерений	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид тары после термостатирования. Микроскопия консервированного продукта.	Не изменен. <10	Отсутствие дефектов Не более 10 клеток м.о. в поле зрения	ГОСТ 26669-85
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i>	не выделены	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не выделены	Не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Мезофильные клостридии	не выделены	Не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы и дрожжи	не выделены	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта	ГОСТ 30425-97
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не выделены	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта при температуре хранения выше 20°C	ГОСТ 30425-97

Примечание. Результаты испытаний распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкопиан»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкопиан»

Протокол № 16884-27/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-27
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Джем яблочный стерилизованный
НД на продукцию	ГОСТ 31712-2012
Дата производства продукции	04.12.18 г. Срок годности 3 года
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "ТПК Ресурс", МО, г. Балашиха, д. Пестово, д. 7
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x410 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880, ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", утв. Решением Совета ЕЭК от 20 июля 2012 года № 58.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; система капиллярного электрофореза «Капель», модификация «Капель-105М», № 1648, СП № 1813093 до 17.10.2019г. хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией, без засахаривание	Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Допускаются: - масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; - наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника. Не допускается засахаривание	ГОСТ 8756.1-79
Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Запах - соответствующий фруктам, из которых изготовлен джем. Без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Запах - соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Допускаются: - вкус и запах слабовыраженные; - наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаются	- «-
Цвет	Свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем.	Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем. Допускаются: светло-коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов	- «-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	Требования НД ТР ТС 029/2012	НД на методы испытаний
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	62,0±0,5	не менее 60	-	ГОСТ ISO 2173-2013
Массовая доля сорбиновой кислоты, %	<0,002	не более 0,03	не более 0,1	М 04-59-2009
Массовая доля минеральных примесей, %	0,00	не более 0,01	-	ГОСТ ISO 762-2013
Массовая доля примесей растительного происхождения, %	0,00	не более 0,01	-	ГОСТ 26323-14
Пестициды, мг/кг:				
- ГХЦГ(α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,05	-	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,001	не более 0,1	-	

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»



(подпись)

Ответственный за оформление протокола

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-26/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-26
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Мука пшеничная хлебопекарная сорт высший
НД на продукцию	ГОСТ Р 52189-2003
Дата производства продукции	21.10.18 г. Срок годности 12 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	АО, филиал Подгоренский мукомольный завод "Продовольственная компания "ЛИМАК"
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ Р 52189-2003	НД на методы испытаний
Цвет	Белый с кремовым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком	ГОСТ 27558-87
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	- « -
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	- « -
Наличие минеральной примеси	При разжевывании хруст не ощущается	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	- « -

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ Р 52189-2003	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	10,5±0,5	Не более 15,0	ГОСТ 9404-88

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Зараженность картофельной палочкой - через 36 ч	Не выявлена	Не допускается	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, Минздравмедпрома РФ от 14.10.1998 г. № 1100/2451-98-115.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ч.Л. № 5
"Анкониян"
(подпись)
(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

- © Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
- © Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-25/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимов, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-25
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Лимоны свежие
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	10.12.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 1 месяц
Производитель (фирма, предприятие, организация)	Аргентина
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	900 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия НР-250А № 6А7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ, без побитостей,	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски.	ГОСТ Р 53596-2009.
Окраска: -лимонов	Желтая.	Светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), светло-оранжевая, оранжевая.	- « -
Вкус и запах	Свойственные данной разновидности, без посторонних привкуса и запаха.	Свойственные данной разновидности, без посторонних привкуса и запаха.	- « -
Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Не обнаружено	Не допускается	- « -

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы исследований
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ(α, β, γ-изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,001	не более 0,1	

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониан»


(подпись)
(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониан»

Протокол № 16884-24/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-24
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Зелень петрушки (свежая)
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	10.12.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 10 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ИП Хайруллаев Ш.С., Узбекистан
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	400 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.; анализатор микробиологический Бак-Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15NEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Внешний вид и цвет	Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых -вредителей, без излишней внешней влажности.	ГОСТ 34212-2017
Вкус и запах	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса	-«-»
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не обнаружено	-«-»
Наличие минеральной и посторонней примесей	Не обнаружено	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы исследований
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ(α, β, γ-изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,001	не более 0,1	

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	3,4Е4*	Не более 5,0Е5	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
L. monocytogenes	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 3,4Е4 соответствует 3,4 умноженному на 10 в 4-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»



Ответственный за оформление протокола

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

- © Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
- © Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-23/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимов, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденкова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-23
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Пшено шлифованное
НД на продукцию	ГОСТ 572-2016
Дата производства продукции	25.10.18 г. Срок годности 9 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11 А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	900 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СИ № 2682 до 15.05.2019 г.;
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ 7022-97	НД на методы испытаний
Внешний вид и цвет	Желтый разных оттенков	Желтый разных оттенков	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-«-
Вкус	Свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	11,2±0,3	Не более 15,0	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола



Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-22/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-22
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Крупа манная марка "М"
НД на продукцию	ГОСТ 7022-97
Дата производства продукции	20.11.18 г. Срок годности 10 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11 А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	800 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.;
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ 7022-97	НД на методы испытаний
Внешний вид и цвет	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного кремового цвета	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов	Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов	-«-
Вкус	Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов	Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов	-«-
Минеральные примеси	При разжевывании крупы хруст не ощущается	При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги (текущего потребления), %	8,6±0,5	не более 15,5	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкошиан»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкошиан»

Протокол № 16884-21/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-21
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Горох колотый шлифованный
НД на продукцию	ГОСТ 6201-68
Дата производства продукции	20.11.18 г. Срок годности 20 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11 А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	900 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.;
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ 6201-68	НД на методы испытаний
Цвет	Желтый	Желтый, зеленый	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха	Нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха	-«-
Вкус	Нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги (текущего потребления), %	10,0±0,5	не более 14,0	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-20/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-20
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Крупа ячменная
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	25.10.18 г. Срок годности 18 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11 А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	900 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.;
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	ГОСТ 26312.2-84
Вкус	Свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-«-
Запах	Свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	9,0±0,5	-	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

- © Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
- © Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-19/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-19
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Сахар белый свекловичный кристаллический категория ТС2
НД на продукцию	ГОСТ 33222-2015
Дата производства продукции	26.11.18 г. Срок годности 4 года
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Расфасовка Оборудование Сбыт", г. Москва, Егорьевский пр-д, д. 2А, стр. 24
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ 33222-2015	НД на методы испытаний
Цвет	Белый, чистый	Белый, чистый	ГОСТ 12576-2014
Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов	Однородная сыпучая масса кристаллов . Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии	-«-
Запах и вкус	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Для сахара категории ТС3 допускается слабый запах мелассы	-«-
Чистота раствора	Раствор сахара прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускается опалесценция. Для сахарной пудры чистоту раствора не определяют	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	0,054601	Не более 0,10	ГОСТ Р 54642-2011

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/

Заместитель руководителя ИЛ

ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-18/18-П

от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-18
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Груши свежие
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	10.12.18 г. Срок годности 30 дней
Производитель (фирма, предприятие, организация)	Ливан
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	1250 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Внешний вид	Отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с целой плодоножкой.	ГОСТ 21713-76.
Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие.	-«-»
Повреждения вредителями и болезнями	Не обнаружено.	-«-»
Загнившие плоды	Не обнаружено.	-«-»
Побурение кожицы (загар)	Не обнаружено.	-«-»
Подкожная пятнистость	Не обнаружено.	-«-»
Побурение мякоти	Не обнаружено.	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями			
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ(α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,007	не более 0,1	

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/

Заместитель руководителя ИЛ

ООО «Анкониян»



Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 30
Листов 65

Протокол № 16884-17/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-17
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Томаты свежие красные
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	10.12.18 г. Срок годности 21 сутки
Производитель (фирма, предприятие, организация)	Россия
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	950 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.; анализатор микробиологический Бак-Трак-4300, 24961-03, № S4310V15HEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов.	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов.	ГОСТ 1725-85
Степень зрелости	Красная, розовая, желтая (для желтоплодных сортов).	Красная, розовая, желтая (для желтоплодных сортов).	- « -
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних привкуса и запаха.	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних привкуса и запаха.	- « -
Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Не обнаружено	Не допускается	- « -

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ(α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,007	не более 0,1	

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	9,5Е3*	Не более 1,0Е5	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 9,5Е3 соответствует 9,5 умноженному на 10 в 3-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анконнан»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анконнан»

Протокол № 16884-16/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-16
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Огурцы свежие, сорт "Кураж"
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	10.12.18 г. Срок годности 10 дней
Производитель (фирма, предприятие, организация)	Иран
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	1250 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.; анализатор микробиологический Бак-Трак-4300, 24961-03, № S4310V15HEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой, с типичной для ботанического сорта формой и окраской, без пожелтения.	Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным пожелтением, изогнутые, с вырванной плодоножкой.	ГОСТ 1726-85
Внутреннее строение	Мякоть плотная, с недоразвитым водянистыми, нежесткими семенами.	Мякоть плотная, с недоразвитым водянистыми, нежесткими семенами.	- « -
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних привкуса и запаха.	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних привкуса и запаха.	- « -
Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Не обнаружено	Не допускается	- « -

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ(α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,007	не более 0,1	

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	6,7Е3*	Не более 1,0Е5	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 6,7Е3 соответствует 6,7 умноженному на 10 в 3-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-15/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-15
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Яблоки свежие сорт «Ред Чиф»
НД на продукцию	-
Дата производства продукции	07.12.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 30 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	Сербия
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	1350 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой	Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой	ГОСТ 34314-2017
Дефекты	Не обнаружено	Допускаются очень незначительные дефекты кожицы	-«-»
Шероховатое побурение кожицы	Не обнаружено	Допускаются бурые пятна, не выходящие за пределы полости плодоножки, но без грубой шероховатости и/или незначительные изолированные следы побурения	-«-»
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса	-«-»
Степень зрелости и состояние плода	Плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения	Плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения	-«-»
Состояние мякоти	Мякоть доброкачественная	Мякоть доброкачественная	-«-»
Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, %	Не обнаружено	Не допускается	-«-»
Наличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных, %	Не обнаружено	Не допускается	-«-»
Наличие сорной примеси, %	Не обнаружено	Не допускается	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦГ(α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,007	не более 0,1	

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.



Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониан»

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониан»

Протокол № 16884-14/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-14
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Лук зеленый свежий
НД на продукцию	ГОСТ 34214-2017
Дата производства продукции	09.12.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 7 суток
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ИП "Малашенкова", МО, Люберецкий р-н, пос. Красково
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	300 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитического неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000.2"/ЭЗД/ТИД № 552363, СП № 2145756 до 09.09.2019 г.; анализатор микробиологический Бак-Трак-4300, 24961-03, № S4310V15NEO6, СП №1886645 до 25.12.2018 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид	Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой.	Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	ГОСТ 34214-2017
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса	-«-
Наличие минеральной и посторонней примесей	Не обнаружено	Не допускается	-«-
Наличие растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных, поврежденных болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями	Не обнаружено	Не допускается	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Пестициды, мг/кг:			
- ГХЦП(α, β, γ - изомеры)	<0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
- ДДТ и его метаболиты	<0,007	не более 0,1	

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	8,7ЕЗ*	Не более 5,0Е5	МУК 4.2.2578-2010
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
<i>L. monocytogenes</i>	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	Менее 10	Не более 5,0Е2	ГОСТ 10444.12-2013

* Запись 8,7ЕЗ соответствует 8,7 умноженному на 10 в 3-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониан»

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониан»

Протокол № 16884-12/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-12
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Геркулес - овсяные хлопья
НД на продукцию	ГОСТ 21149-93
Дата производства продукции	25.10.18 г. Срок годности 4 месяца
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x400 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Цвет	Желтый	Желтый	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-«-»
Вкус	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Влажность, %	9,5 ± 0,2	не более 12,0	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-11/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимов, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-11
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Крупа "Полтавская" №3 (пшеничная)
НД на продукцию	ГОСТ 276-60
Дата производства продукции	25.10.18 г. Срок годности 14 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	700 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Цвет	Желтый	Желтый	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-«-
Вкус	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Влажность, % не более	10,5 ± 0,2	14,0	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Ответственный за оформление протокола

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-10/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимов, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-10
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Рис круглозерный шлифованный
НД на продукцию	ГОСТ 6292-93
Дата производства продукции	25.10.18 г. Срок годности 18 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "КРУМЕНА", г. Москва, ул. Промышленная, д. 11А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	900 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Цвет	Белый	Белый с различными оттенками.	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	-«-»
Вкус	Свойственные данному виду крупы, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Свойственные рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	-«-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Влажность, %	12,3±0,2	не более 15,5	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-9/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-9
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Соль пищевая молотая йодированная. Помол № 1
НД на продукцию	ГОСТ Р 51574-2018
Дата производства продукции	20.10.18 г. Срок годности 18 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Руссоль", г. Оренбург, ул. Цвиллинга, д. 61/1
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ Р 51574-2018	НД на методы испытаний
Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт, без посторонних механических примесей	Кристаллический сыпучий продукт, без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.	ГОСТ Р 52482-2005

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	0,05 ± 0,02	-	ГОСТ Р 54729-2011

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

Ответственный за оформление протокола


(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-8/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-8
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся
НД на продукцию	ГОСТ Р 55290-2012
Дата производства продукции	23.10.18 г. Срок годности 20 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Агрос Плюс", МО, г. Подольск, ул. Тарусская, д. 25 А
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ Р 55290-2012	НД на методы испытаний
Цвет	Ядрица и продел – коричневый разных оттенков	Ядрица и продел – коричневый разных оттенков	ГОСТ 26312.2-84
Запах	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	- «-»
Вкус	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	- «-»

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги (текущего потребления), %	9,8±0,5	не более 14,0	ГОСТ 26312.7-88

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-6/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимов, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-6
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Филе трески без кожи (мороженое)
НД на продукцию	ГОСТ 3948-2016
Дата производства продукции	07.11.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 5 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Урса Минор", МО, Нарофоминский р-он, с.п. Веселевское, стр. 190
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Полиэтиленовый пакет
Масса пробы	1500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением СЕЭК от 18 октября 2016 г. №162, приложение I
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; спектрометр атомно-абсорбционный «Квант-Z» № 042, СП № 2133/18-Ф до 12.04.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ГОСТ 3948-2016	НД на методы испытаний
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Филе заморожено полностью, ровное, целое.	Целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.	ГОСТ 7631-2008
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая рыбе данного вида. После варки консистенция рыбы сочная.	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.	-«-
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы (светло-бежевый).	Свойственный данному виду рыбы. Не связанные с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у филе австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, осетровых рыб, пелагиды, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, снэка, угрей; - подкожное пожелтение у филе атлантической скумбрии и океанической ставриды; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефалевых рыб;	-«-
Запах (после размораживания)	Свойственный данной рыбе, без посторонних признаков.	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах у филе морских рыб	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля воды, %	78,5±0,5	-	ГОСТ 7636-85
Определение аммиака, %	<0,05	-	ГОСТ 50846-96
Токсичные элементы, мг/кг:			
- свинец	0,068±0,027	не более 1,0	ГОСТ EN 14083-2013
- мышьяк	0,038±0,014	не более 5,0	ГОСТ 31707-2012
- кадмий	0,019±0,008	не более 0,2	ГОСТ EN 14083-2013
- ртуть	<0,002	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	3,9Е4*	Не более 1,0Е5	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,001 г	ГОСТ 31747-2012
S. aureus	Не выделены	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31746-2012
L. monocytogenes	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
V. parahaemolyticus, КОЕ/г	Менее 10	Не более 100	МУК 4.2.2046-2006

* Запись 3,9Е4 соответствует 3,9 умноженному на 10 в 4-й степени.

Паразитологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Личинки трематод (метацеркарии) живые	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 3.2.988 – 2000
Личинки цестод (плероцеркоиды) живые	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 3.2.988 – 2000
Личинки нематод живые	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 3.2.988 – 2000

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 16884-4/18-П

от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-4
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Молоко питьевое ультрапастеризованное, м.д.жира 3,2%
НД на продукцию	ГОСТ 31450-2013
Дата производства продукции	19.10.18 г. Срок годности 6 месяцев
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Останкинский молочный комбинат", г. Москва, ул. Руставели д. 14, стр. 10
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000"ПИД № 352227, СП № 2066125 до 04.07.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 16.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная жидкость, не тягучая.	Однородная непрозрачная жидкость, не тягучая.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 3
Вкус и запах	Характерные для молока, с легким привкусом кипячения.	Характерные для молока, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус.	
Цвет	Белый.	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	Требования НД ГОСТ 31450-2013	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	93,8±0,2	-	-	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля жира, %	3,5±0,1	0,1-9,9	не менее 2,7	ГОСТ 5867-90
Кислотность, °Т	17,0±1,9	-	не более 21,0	ГОСТ Р 54669-2011
Массовая доля белка, %	4,10±0,07	не менее 2,8	не менее 3,0	ГОСТ 23327-98
Реакция на фосфатазу	отрицательная	-	не допускается	ГОСТ 3623-2015

Жирнокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1/4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,9±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,9±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	2,2±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	3,4±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,26±0,08	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	3,2±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	10,8±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	1,2±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	27,3±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	2,2±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	10,4±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	1,9±0,6	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (C _{18:1})	28±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	3,7±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3})	0,3±0,1	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,24±0,07	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014
Соотношения метиловых эфиров жирных кислот				
	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	8,5	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	3,2	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	2,6	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,3	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,6	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см ³	0,0Е*	Не более 1,0Е1	ГОСТ 32901-2014
Требования промышленной стерильности	Видимые дефекты и признаки порчи после термостатирования при t ⁰ – 37 °С отсутствуют	Отсутствие изменений вкуса и консистенции	ГОСТ 32901-2014

* Запись 0,0Е соответствует 0,0 умноженному на 10 в 1-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»


(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 8
Листов 65

Протокол № 16884-3/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-3
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Молоко питьевое ультрапастеризованное, м.д.жира 3,2% для питания детей дошкольного и школьного возраста
НД на продукцию	ГОСТ 32252-2013
Дата производства продукции	22.11.18 г. Годен до 22.05.19 г.
Производитель (фирма, предприятие, организация)	АО "МосМедынагропром", РФ. Калужская область, г. Медынь, ул. Калужское шоссе, вл. 22
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x1000 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 8.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; хроматограф газовый "Хроматэк-Кристалл 5000"ПИД № 352227, СП № 2066125 до 04.07.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 16.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная жидкость, не тягучая.	Непрозрачная жидкость, жидкая однородная, не тягучая.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67 приложение 3
Вкус и запах	Характерные для молока, с легким привкусом кипячения.	Характерные для молока, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус.	
Цвет	Белый.	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета используемых компонентов для обогащения.	

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД ТР ТС 033/2013	Требования НД ГОСТ 32252-2013	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	93,0±0,2	-	-	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля жира, %	3,2±0,1	1,5-4,0	не менее 3,2	ГОСТ 30648.1-99
Кислотность, °Т	16,5±0,8	-	не более 20	ГОСТ 30648.4-99
Массовая доля белка, %	3,21±0,06	2,0-5,0	не менее 3,0	ГОСТ 30648.2-99
Реакция на фосфатазу	отрицательная	-	не допускается	ГОСТ 3623-2015

Жирнокислотный состав:

№№ п/п	Наименование показателя	Результат	Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09 ГОСТ Р 52253-04	НД на методы испытаний
1	Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0})	3,6±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0})	2,6±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0})	1,2±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0})	2,1±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014
5	Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1})	0,28±0,08	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0})	3,5±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0})	9,9±2,2	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1})	0,9±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0})	30,9±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1})	1,6±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0})	10,6±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля транс-изомера олеиновой кислоты (C _{18:1})	1±0,3	-	ГОСТ 31754-2012
13	Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (C _{18:1})	27±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2})	4,5±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3})	1,1±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0})	0,07±0,02	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0})	<0,02	до 0,1	ГОСТ 32915-2014
Соотношения метиловых эфиров жирных кислот				
	Пальмитиновой (C _{16:0}) клауриновой (C _{12:0})	8,8	5,8-14,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Стеариновой (C _{18:0}) клауриновой (C _{12:0})	3,0	1,9-5,9	ГОСТ Р 52253-2004
	Олеиновой (C _{18:1}) кмиристиновой (C _{14:0})	2,7	1,6-3,6	ГОСТ Р 52253-2004
	Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,5	0,2-0,5	ГОСТ Р 52253-2004
	Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,6	0,4-0,7	ГОСТ Р 52253-2004

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см ³	0,0Е*	Не более 1,0Е1	ГОСТ 32901-2014
Требования промышленной стерильности	Видимые дефекты и признаки порчи после термостатирования при t° – 37 °С отсутствуют	Отсутствие изменений вкуса и консистенции	ГОСТ 32901-2014

* Запись 0,0Е соответствует 0,0 умноженному на 10 в 1-й степени.

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»

(подпись)

(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»

Протокол № 17029/18-П

Лист 6
Листов 65

Протокол № 16884-2/18-П
от «26» декабря 2018 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ГорСЭС»
Номер заявки и дата	№ 58/18 от 10.01.2018 г.
Место отбора проб	ООО «Вито-1», г. Москва, ул. Ибрагимова, дом 20
Дата и время отбора проб	10.12.18 г., 15.00
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Нужденова Ю.К., специалист Пробы принял Максимова А.А., техник
Дата и время доставки проб в лабораторию	10.12.18 г., 17.30
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+2,0°C
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 16884 от 10.12.18 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	16884-2
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров замороженное (филе грудки)
НД на продукцию	ТУ 9214-001-83215189-15
Дата производства продукции	06.11.18 г. Фасовка 10.12.18 г. Срок годности 120 часов
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО "Тринити", МО, г. Химки, ул. Заводская, д. 20
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	1500 г
Цель исследования	По заявке. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12.11 г. №880.
Сведения о СИ	Весы аналитические неавтоматического действия HR-250A № 6A7602178, СП № 2682 до 15.05.2019 г.; спектрометр атомно-абсорбционный «Квант-Z» № 042, СП № 2133/18-Ф до 12.04.2019 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, 39629-08, № СП 2278052 до 28.11.2019 г.
Дата проведения исследований	10.12.18 г.- 15.12.18 г.

Результаты исследований

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Результат	НД на методы испытаний
Внешний вид	Грудные мышцы овальной формы бледно-розового цвета. Поверхность ровная, не заветренная, без глубоких надразов мышечной ткани	ГОСТ 31470-2012
Консистенция	Упругая, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается	-«-
Запах	Свойственный доброкачественному сырию	-«-

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги, %	68,9±5,5	-	ГОСТ 33319-2015
Свежесть мяса по продуктам распада белков	Качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный	-	ГОСТ 31470-2012
Токсичные элементы, мг/кг:			
- свинец	0,043±0,017	не более 0,5	ГОСТ EN 14083-2013
- мышьяк	0,037±0,014	не более 0,1	ГОСТ 31707-2012
- кадмий	0,010±0,004	не более 0,05	ГОСТ EN 14083-2013
- ртуть	<0,002	не более 0,03	ГОСТ Р 53183-2008

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	6,7ЕЗ*	Не более 1,0Е5	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	Не выделены	Не допускаются в 0,0001 г	ГОСТ 31747-2012
<i>L. monocytogenes</i>	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не выделены	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012

* Запись 6,7ЕЗ соответствует 6,7 умноженному на 10 в 3-й степени.

Паразитологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Личинки трихинелл <i>Trichinella spiralis</i>	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 4.2.2747-2010
Наличие цистицерков (финн) <i>Cysticercus cellulosae</i> (живых)	Не обнаружены	Не допускаются	МУК 4.2.2747-2010

Примечание. Результаты исследований распространяются только на представленную пробу.

Руководитель ИЛ/
Заместитель руководителя ИЛ
ООО «Анкониян»



(подпись)

Стальная Т.Н.
(Ф.И.О.)

Ответственный за оформление протокола

(подпись)

Сорокина Н.В.
(Ф.И.О.)

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.
© Запрещается перепечатка или копирование протокола без разрешения ООО «Анкониян»