

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«НЕЗАВИСИМЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР «ТЕСТ-ОПТИМ»
АККРЕДИТОВАННАЯ ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Юридический адрес:
129515, г. Москва,
ул. Академика Королева д.9, корп.5
Фактический адрес лаборатории:
129301, г. Москва, ул. Касаткина д.8
Тел./факс: 8(495)682-03-63
ОКПО 78948792
ОГРН 1057748410125
ИНН/КПП
7717541302/771701001

Лицензия
№77.01.13.00Л.000360.04.06
Аттестат аккредитации
№ RA. RU.21 ПЕ22
Аттестат аккредитации
№ МОСТ RU.04ИАЕО.ИЛ0006

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ 3/891 от «29 октября» 2015 г.

1. Заказчик: Общество с ограниченной ответственностью «Гурман продукт», Россия, 127006, г. Москва, Долгоруковская, д. 34, строение 2
2. Изготовитель: ООО «СМК», Россия, 127106 г. Москва Гостиничный проезд, дом 4А, строение 1
3. Наименование продукции: Пюре фруктово-ягодное с сахаром быстрозамороженное с маркировкой СМК: "Облепиха" 90% ягоды и 10% сахара
4. Срок годности: -
5. Дата отбора проб: 23.10.2015г.
6. Дата доставки проб в лабораторию: 23.10.2015г.
7. Количество образцов: 3 образца – пластиковые контейнеры массой нетто 970 г
8. Техническое задание на проведение испытаний:
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей»
9. Сопроводительный документ: Акт отбора проб.
10. Испытания проводились в период: с 23.10.2015г. по 29.10.2015г.
11. Ответственный за оформление протокола: С.Н. Келлерман
12. Руководитель ИЛ: Л.А. Казарян



Результаты исследований распространяются на представленную пробу. Настоящий документ не может быть частично или полностью воспроизведен (скопирован или перепечатан) без разрешения на то аккредитованной лабораторией.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕДЕННЫХ ИСПЫТАНИЙ

Наименование определяемых показателей	Значение по НД	Фактический результат	ГОСТ, НД на методы испытаний
Образец № 3/891. Пюре фруктово-ягодное с сахаром быстрозамороженное с маркировкой СМК: "Облепиха" 90% ягоды и 10% сахара			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
Органолептические показатели:			
Внешний вид в замороженном состоянии: однородная измельченная масса без каких-либо включений.			
Цвет в замороженном состоянии: натуральный, свойственный виду применяемого сырья, прошедшему термическую обработку.			
Вкус и запах в размороженном состоянии: свойственный видам фруктов и компонентов, из которых изготовлено пюре.			
Консистенция в замороженном состоянии: пюреобразная			
Цвет в размороженном состоянии: натуральный, свойственный виду применяемого сырья, прошедшему термическую обработку.			
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ			
Свинец	не более 0,4 мг/кг	0,06 мг/кг	ГОСТ 30178-96
Мышьяк	не более 0,2 мг/кг	0,05 мг/кг	ГОСТ 26930-86
Кадмий	не более 0,03 мг/кг	0,004 мг/кг	ГОСТ 30178-96
Ртуть	не более 0,02 мг/кг	0,002 мг/кг	ГОСТ 26927-86
МИКОТОКСИНЫ			
Патулин	менее 0,05 мг/кг	не обнаружено	ГОСТ 28038-2013
ПЕСТИЦИДЫ			
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	не более 0,05	менее 0,001 мг/кг	МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты	не более 0,1	0,02 мг/кг	МУ 2142-80
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	не допускается в 25 г	не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
КМАФА-нМ	не более 5×10^3 КОЕ/г	$1,1 \times 10^2$ КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	не допускается в 1 г	не обнаружено	ГОСТ 31747-2012
Плесени	не более 5×10^2 КОЕ/г	5 КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Дрожжи	не более 2×10^3 КОЕ/г	10 КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013

Исследования проводил:

Исследования проводил:

Должность Ф.И.О. химик-эксперт С.Н. Келлерман

подпись

врач бактериолог Т.Ф. Ушкова



[Handwritten signature]

Окончание протокола.