

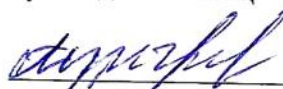
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5 А
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

10 февраля 2023 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 537

от 10 февраля 2023 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Индивидуальный предприниматель Гуту Анастасия Эдуардовна
ИНН 590309743203, ОГРН 318595800087771, e-mail: nastyagutu@yandex.ru, тел. 89824575478
2. Юридический адрес заявителя: 614067, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 26 а-5
3. Фактический адрес заявителя: 614067, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 26 а-5
4. Дата подачи заявления: 09.01.2023 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
- напиток (Компот из апельсин и яблок), дата изготовления 01.02.2023 г (проба № 1000)
- суп горячий (Рассольник Ленинградский), дата изготовления 01.02.2023 г (проба № 1001)
6. Юридический адрес изготовителя: 614067, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 26 а-5
7. Фактический адрес изготовителя: 614067, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 26 а-5
8. Время и дата отбора образцов: 10 час. 20 мин., 01.02.2023 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ИП Гуту А.Э. в МАДОУ «Детский сад «Конструктор успеха» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Машинистов, 43 а
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Костарева М.В., заведующий производством
13. Время и дата получения образцов: 12 час. 40 мин., 01.02.2023 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 06 Д от 09.01.2023 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. НД, устанавливающий требования к образцу испытаний (объекту): Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8
17. Код образцов испытаний: 1000, 1001

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5

Микробиологические показатели:

Компот из апельсин и яблок

Дата(ы) проведения испытаний: 01.02.2023 г.- 06.02.2023 г

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям

Код образца испытаний: 1000

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	< 1,0 x 10 ¹	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

Рассольник Ленинградский

Дата(ы) проведения испытаний: 01.02.2023 г.- 06.02.2023 г

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям

Код образца испытаний: 1001

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	менее 1,5 x 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012

Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):

Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.

Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,

Гиря классов точности F1. F2. M1. M2. гиря 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г

Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав. № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.

Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, инвентарный №-б/н, 1983г.,

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г.

Лицо, ответственное за оформление протокола Е.А. Резвухина

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.

ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.

ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем.

Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением): В соответствии с п. 6.1 ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» внесистемные единицы объема – дециметр кубический (дм³) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический (см³), миллилитр (мл) соответственно

Из п. Г.1 приложения Г ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» следует, что выбор десятичной кратной или дольной единицы СИ определяется удобством ее применения.

Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:

Компот из апельсин и яблок:

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5,0 x 10² КОЕ/г;

-Бактерии группы кишечной палочки - не допускаются в 1,0 г;

-Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 50,0 г,

-S. aureus - не допускается в 1,0 г

Рассольник Ленинградский:

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5,0 x 10² КОЕ/г;

-Бактерии группы кишечной палочки - не допускаются в 1,0 г;

-Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25,0 г

МП

Протокол № 537 от 10 февраля 2023 г.

