



**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБУ "ЛЕНИНГРАДСКАЯ МВЛ"**

Федеральная служба по аккредитации "Росаккредитация" Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПН40 от 25.11.2016 на срок бессрочно, дата внесения в реестр 08.10.2015 (область аккредитации доступна на сайте [www.vetlab.spb.ru](http://www.vetlab.spb.ru))  
ААЦ "Аналитика" Аттестат аккредитации № ААС.А.00191 действителен до 28.11.2021 (область аккредитации доступна на сайте [www.aac-analitica.ru](http://www.aac-analitica.ru))  
Лицензия № 77.99.18.001.Л.000208.12.08 на срок бессрочно (лицензия доступна на сайте [www.vetlab.spb.ru](http://www.vetlab.spb.ru))  
Учреждение является членом Международной Ассоциации по торговле зерном и кормами в качестве Аналитика GAFTA.

**Протокол испытаний № 20222 от 22.06.2020**

**При исследовании образца:** Консервы мясные и мясорастительные \ Консервы мясные и мясорастительные, Мясо птицы с зеленым горошком и морковью, 250 г  
**принадлежащего:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТАРОРУССКИЙ МЯСНОЙ ДВОР", ИНН: 5322007828, 175202, Российская Федерация, Новгородская обл., Старорусский район, г. Старая Русса, Санкт-Петербургская ул., д. 97  
**заказчик:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТАРОРУССКИЙ МЯСНОЙ ДВОР", ИНН: 5322007828, 175202, Российская Федерация, Новгородская обл., Старорусский район, г. Старая Русса, Санкт-Петербургская ул., д. 97  
**основание для проведения лабораторных исследований:** усиленный лабораторный контроль  
**место отбора проб:** Российская Федерация, Новгородская обл., ООО "Старорусский мясной двор", Российская Федерация, Новгородская обл., Старорусский район, г. Старая Русса, Санкт-Петербургская ул., д. 97  
**акт отбора проб:** № 1758008 от 04.06.2020 г.  
**№ сейф-пакета:** 1 образец( 12шт. ж/б по 0.250гр. )  
**дата и время отбора проб:** 04.06.2020 14:35  
**отбор проб произвел:** ветеринарный врач Петрова Елена Михайловна, Шляхтенко Т.И. (Зав.ИПЛ; лаборатория)  
**в присутствии:** Руководитель по ОРП Андреев Вадим Викторович  
**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 8756.0-70, ГОСТ 32164-2013 (радиология)  
**масса партии:** 3 килограмма  
**производство:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТАРОРУССКИЙ МЯСНОЙ ДВОР", ИНН: 5322007828, 175202, Российская Федерация, Новгородская обл., Старорусский район, г. Старая Русса, Санкт-Петербургская ул., д. 97, Фактический адрес: ООО "Старорусский мясной двор", Российская Федерация, Новгородская обл., Старорусский район, г. Старая Русса, Санкт-Петербургская ул., д. 97  
**дата изготовления:** 14.05.2020:00  
**срок годности:** 14.05.2022:00  
**масса пробы:** 3 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 05.06.2020  
**даты проведения испытаний:** 05.06.2020 - 22.06.2020  
**фактическое место проведения испытаний:** 196600, Санкт-Петербург, город Пушкин, Софийский бульвар, д.4а, лит А; 196158, г.Санкт-Петербург, Московское шоссе, д.15, лит.А  
**на соответствие требованиям:** ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", ТУ 10.13.15-086-50820567-2016  
**получен следующий результат:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>ВЗс. Токсичные элементы</b>						
1	Кадмий	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,1	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
2	Мышьяк	мг/кг	менее 0,01	-	не более 0,1	ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

3	Ртуть	мг/кг	менее 0,0025	-	не более 0,03	ГОСТ 34427-2018 - Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана
4	Свинец	мг/кг	менее 0,1	-	не более 1,0	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
<b>В3а. Пестициды</b>						
5	ГХЦГ и изомеры, сумма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,01)	-	не более 0,1	МУ 4380-87 - Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевых рационах
6	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не обнаружено (менее 0,01)	-	не более 0,1	МУ 4380-87 - Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевых рационах
<b>Микробиологические показатели</b>						
7	Промышленная стерильность	-	Стерильно. Культур мезофильных аэробных, факультативно-анаэробных, мезофильных анаэробных микроорганизмов не выделено.	-	Стерильно. Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервной группы А	ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности., п.п.6,7,8
<b>Нитраты и нитриты</b>						
8	Нитраты	мг/кг	менее 5,0	-	не более 200,0	ГОСТ 29270-95 - Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
<b>Показатели качества</b>						
9	Массовая доля белка	%	9,95	±1,49	не менее 10,5	ГОСТ 25011-2017 - Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
10	Массовая доля жира	%	7,8	-	не более 8,2	ГОСТ 26183-84 - Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира.
11	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	%	1,3	-	от 1,2 до 1,6	ГОСТ 26186-84 - Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов.

12	Органолептические показатели	-	<p>Внешний вид – смесь нарезанных овощей (моркови, зелёного горошка), мяса птицы. Овощи нарезаны в виде соломки, в основной массе сохраняющих форму резки. Зёрна бобовых в основной массе однородные по величине, не повреждённые сельскохозяйственными вредителями. Мясо птицы – кусочками разнообразной формы. Соус – однородная масса мелкоизмельчённого мяса и овощей. Запахи и вкус – свойственные одноимённым блюдам, приготовленным обычным способом, без постороннего запаха и вкуса. Консистенция - мяса – сочная, мягкая, не разваренная. Корнеплодов – плотная, но не жёсткая, свойственная варёным овощам. Овощей, гороха – мягкая, не разваренная.</p>	-	<p>Внешний вид – в зависимости от рецептуры – смесь нарезанных овощей, грибов, бобовых, мяса, мяса птицы или колбасных изделий и копчёностей в (без) бульоне, соусе с добавлением специй, маслин, оливок, зелени пряных растений. Овощи нарезаны в виде кубиков или брусочков, в основной массе сохраняющих форму резки. Зёрна бобовых в основной массе однородные по величине, не повреждённые сельскохозяйственными вредителями. Крупа без комков. Мясо, мясо птицы и колбасные изделия или копчёности – кубиками или кусочками разнообразной формы. Крупа хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусками мяса в соответствии с ассортиментом. Посторонние примеси не допускаются. Соус – однородная масса мелкоизмельчённого мяса и овощей в томатном соусе. Запахи и вкус – свойственные одноимённым блюдам, приготовленным обычным способом, без постороннего запаха и вкуса. Консистенция - мяса – сочная, мягкая, не разваренная. Корнеплодов – плотная, но не жёсткая, свойственная варёным овощам. Овощей, чечевицы, гороха, спаржи – мягкая, не разваренная. Крупы – допускается полувязкая.</p>	ГОСТ 8756.1-2017 - Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема
13	Посторонние примеси	-	посторонние примеси не обнаружены	-	посторонние примеси, минеральные примеси и растительного происхождения не допускаются.	ГОСТ 33741-2015 - Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы LC-621S	08.11.2019
2	Весы лабораторные	24.01.2020
3	Весы лабораторные электронные Adventure Pro AR-3130*	08.10.2019
4	Весы лабораторные электронные DISCOVERY (DV), мод. DV114C	08.11.2019
5	Весы лабораторные электронные CE	07.10.2019
6	Весы лабораторные электронные CE	07.10.2019
7	Весы электронные ВМК	08.11.2019
8	Гиря на 100г, класс E1	10.12.2019
9	Гиря на 200г, класс E1	09.12.2019
10	Инкубатор общего назначения ГИ1-2	20.06.2018
11	Спектрометр атомно-абсорбционный Квант-2м1	04.06.2020
12	Спектрофотометр Сагу, мод. 50	08.10.2019
13	Спектрофотометр атомно-абсорбционный АА-7000	05.11.2019
14	Термостат лабораторный SANYO MIR 553	19.06.2018
15	Титратор Titroline 5000*	26.11.2019
16	анализатор ртути РА-915М	25.03.2020
17	дозатор механический однокапельный Биохит объемом 500-5000 мкл	16.12.2019
18	хроматограф газовый GC-2010	31.10.2019

**Примечание:** Испытательный центр не несет ответственности за отбор проб. Информация распространяется только на образец, подвергнутый испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения Испытательного Центра.

Протокол утвержден:

Заместитель начальника отдела

регистрации объектов исследований и оформления результатов

Матюшина И.В.

(действует на основании Приказа от 01.08.2019 №278)

-----Идентификация конца протокола-----

22.06.2020

Ответственный за оформление протокола: Комиссарова Т.И.