

**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 апреля 2023 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 1751

от 10 апреля 2023 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com, тел. 898249577118
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 09.01.2023 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
- суп горячий (Суп картофельный с макаронными изделиями), дата изготовления 23.03.2023 г (проба № 4953)
- напиток (Напиток из шиповника), дата изготовления 23.03.2023 г (проба № 4954)
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 10 час. 30 мин., 23.03.2023 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Школа «СинТез» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Юнг Прикамья, д. 3
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: Топорова Е.С., заведующий производством
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 00 мин., 23.03.2023 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 10 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: 4953, 4954

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

Микробиологические показатели:

Суп картофельный с макаронными изделиями

Дата(ы) проведения испытаний: 23.03.2023 г.- 29.03.2023 г

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

Код образца испытаний: 4953

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	< 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
4	S. aureus	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

Напиток из шиповника

Дата(ы) проведения испытаний: 23.03.2023 г.- 29.03.2023 г

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

Код образца испытаний: 4954

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	менее 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

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.,
 Гири классов точности F1. F2. M1. M2. гири 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 №-6/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:

Суп картофельный с макаронными изделиями:

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5 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.

-S. aureus - не допускается в 1,0 г.

Напиток из шиповника:

- 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.

МП

Протокол № 751 от 10 апреля 2023 г.

Страница 2 из 2