


 Протокол № 1879 / 20-П
 от «24» июля 2020 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ВкусВилл», г. Москва, ул. Кулакова, д.20.к.1, пом.V, ком. 1, эт. 10
Номер заявки и дата	№ 1956/20 от 16.07.2020 г.
Место отбора проб	ООО «ВкусВилл», г. Москва, ул. Шоссейная, д. 33
Дата и время отбора проб	16.07.2020 г., 09 ч. 00 мин.
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Пробу принял Денисьева С.П., санитарный врач
Дата и время доставки проб в лабораторию	16.07.2020 г., 11 ч. 00 мин.
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 1879 от 16.07.2020 г.
Количество зашифрованных проб	1
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

Данные о пробе

Шифр пробы	1879-1
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Пресервы из рыбы: Сельдь тихоокеанская в масле с луком «по-домашнему» (филе-кусочки).
НД на продукцию	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017
Дата производства продукции	09.07.2020 г. Срок годности 21 сутки
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО ТД «ВКУСНОЕ МОРЕ»
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	+3°C
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2x340 г
Цель исследования	Производственный контроль. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 года № 162
Сведения о СИ	Анализатор микробиологический «Бак -Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15HEO6, СП № 2550046 до 17.01.2021 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, (39629-08), 10002510S/448 № СП 2820919 до 25.11.2020 г.; pH-метр-милливольтметр pH-150МИ № № 8297, СП (первичная поверка) до 05.12.2020 г.
Дата проведения исследований	16.07.2020 г. – 22.07.2020 г.

Результаты исследований

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	1,9x10 ³	не более 2,0x10 ⁵	МУК 4.2.2578-10
БГКП (колиформы)	не обнаружены в 0,01 г	не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
Сульфитредуцирующие клостридии	не обнаружены в 0,01 г	не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014
S. aureus	не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
L. monocytogenes	не обнаружены в 25 г	не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	не обнаружены в 25 г	не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	менее 1,0x10 ¹	не более 100	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г	менее 1,0x10 ¹	не более 10	ГОСТ 10444.12-2013

Примечание. Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.

 Руководитель ИЛ/
 Заместитель руководителя ИЛ
 ООО «ЛИГА-СЕРТ»

 Ответственный за оформление
 протокола

 Стальная Т. Н.
 (Ф.И.О.)

 Косик М.Б.
 (Ф.И.О.)

Протокол № 1879/20-П

Лист 1 из 1