Код формы О.04.162

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.5а
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
19 апреля 2022 г.
МП

Протокол
лабораторных испытаний

№ 2170 **от 19 апреля 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Успех», ИНН 5904259535, ОГРН 1115904018834, e-mail:uspeh-prod.2014@ mail.ru.
2. Юридический адрес заявителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
3. Фактический адрес заявителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
   - суп горячий (Суп –пюре из разных овощей), дата изготовления 31.03.2022 г,
   - напиток (Компот из сухофруктов), дата изготовления 31.03.2022 г
6. Юридический адрес изготовителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
7. Фактический адрес изготовителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 15 мин., 31.03.2022 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 369», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Балхашская, 203
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): -
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Резвухина Е.А. - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Боярская Н.Г., повар
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 00 мин., 31.03.2022г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта 57 Д от 12.01.2022 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образцов испытаний: 5808, 5809

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

Микробиологические показатели:

Суп –пюре из разных овощей

Дата(ы) проведения испытаний: 31.03.2022 г. - 06.04.2022 г.

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

Код образца испытаний: 5808

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,5 x 10^2	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	E.coli (Escherichia coli)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 30726-2001

Компот из сухофруктов

Дата(ы) проведения испытаний: 31.03.2022 г. - 06.04.2022 г.

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

Код образца испытаний: 5809

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	7,5 x 10^1	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	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, заводской № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.
Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, заводской № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,
Гиря классов точности F1. F2. M1. M2. гиря 500 г F2, заводской № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г
Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, заводской № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.
Термостат MEMMERT электрический INE500, заводской № E514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;
Термометр стеклянный ртутный СП-64, заводской №55*, инвентарный №-б/н, 1983г.,
Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, заводской № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, заводской № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;
Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, заводской № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, заводской № 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 ($дм^3$) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический ($см^3$), 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 –пюре из разных овощей-

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5 x 10^2 КОЕ/г;
-Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
-Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г
-S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г
- E.coli (Escherichia coli)- не допускается в 1,0 г

Компот из сухофруктов-
- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5 x 10^2 КОЕ/г;
-Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
-Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г,
-S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г

МП

Для документов № 1