

Код документа	Приказ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области» № 78 от 27.04.2018
Код формуляра	П.50.001

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области"

АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес:
410031 г. Саратов, ул. Большая Горная, 69

Место осуществления деятельности:

410031 г. Саратов, ул. Большая Горная, 69
Факс (8452) 39-39-45 телефон (8452) 39-39-93
ОГРН 1056405412964
ИНН 6450606762/КПП 645001001

Аттестат аккредитации ИЛЦ (ИЛ)
№ РОСС RU. 0001.510360

Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.09.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ИЛЦ (ИЛ),
вачальник отдела лабораторного дела

Галиуллина О. Ю./
Ф.И.О.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 20609 В

от 05 декабря 2019 года

1. Наименование пробы (образца): Йогурт фруктовый абрикосовый массовая доля жира 2,5% СТО 00436335-001-2017 в соответствии с ГОСТ 31981-2013

2. Пробы (образцы) направлены: -----

3. Дата и время отбора пробы (образца): 03.12.2019г. 12.30

4. Дата и время доставки пробы (образца): 03.12.2019г. 13.30

5. Цель отбора: По заявлению от 03.12.2019г.
Акт отбора проб № П1752вб от 03.12.19 г.

6. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, для (у) которого отбирались пробы (образцы): ЗАО Маслодельный завод «Хвалынский», 412781, Россия, Саратовская область, г.Хвалынский, ул.Росреспублики, д. 1 А

(Наименование и юридический адрес, Ф.И.О. И адрес государственной регистрации деятельности или адрес проживания)

7. Наименование и фактический адрес, где производился отбор пробы (образца): ЗАО Маслодельный завод «Хвалынский», 412781, Россия, Саратовская область, г.Хвалынский, ул.Росреспублики, д. 1 А

8. Код пробы (образца): П11917524вб/4

9. Изготовитель: ЗАО Маслодельный завод «Хвалынский», 412781, Россия, Саратовская область, г.Хвалынский, ул.Росреспублики, д. 1 А

(Наименование, фактический адрес (страна, регион, город, улица, дом и т.д.)

10. Дата изготовления: 01.12.2019г.

Тара, упаковка: -----

Номер партии: -----

Объем партии: 50 кг.

11. НД на методику отбора: ГОСТ 26809.1-2014

12. Условия транспортирования: Автотранспорт, сумка-холодильник

13. Условия хранения: -----

14. Дополнительные сведения: На соответствие требованиям: СТО 00436335-001-2017, ГОСТ 31981-2013

15. Примечание: срок годности 7 суток

16. Лицо ответственное за оформление данного протокола: _____

Подпись

Чуб А. В.

Ф.И.О.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения ИЛЦ (ИЛ)

Общее количество страниц 2, страница № 1

Наименование пробы (образца): Йогурт фруктовый абрикосовый массовая доля жира 2,5%
 Код пробы (образца): П11917524вб/4
 Дата проведения лабораторных исследований: 03.12.2019 - 05.12.2019
 Регистрационный номер № 1095а

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения (для граф 3,4)	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	Массовая доля жира	2,5 ± 0,065	0,5 – 10,0	%	ГОСТ 5867-90 п.2.
2	Кислотность	86 ± 1,9	75 - 140	°Т	ГОСТ Р 54669-2011 п. 7.
3	Пастеризация: фермент пероксидаза	не обнаружен	не допускается	-	ГОСТ 3623-2015 п. 6.2.

Дополнительная информация (при необходимости):

1. Основное оборудование, используемое при исследованиях: наименование средств(а) измерения и испытательного оборудования, инвентарный номер (при отсутствии – серийный/заводской), год ввода в эксплуатацию:
 Весы лабораторные электронные (I) специального класса точности ВР, модель ВР221S, инв. №14131330224, зав. №19425011, 2006г.;
 Центрифуга лабораторная клиническая ЦЛК-1, инв. №2101040048/1, зав. №0963, 2005г.;
 Секундомер механический СОСпр-26-2-010, зав. №0020, 2018г.;
 Термометр технический стеклянный ТТ МП №6, зав. №8, 2016г.

Исследования проводили:

Должность	Ф.И.О.
Химик-эксперт ОИП и ПС	Шамраенко Е.В.

Ответственный за результативную часть протокола:

Начальник отделения
исследования продуктов и продовольственного
сырья (ОИП и ПС) СГЛ
 Должность


 Подпись

Сидорова О.Е.
 Ф.И.О.

Общее количество страниц 2, страница № 2 протокола № 20609B



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области»

Большая Горная ул., д.69, г. Саратов, 410031

тел/факс (8452) 39-39-93 E-mail: fbuz@gigiena-saratov.ru

ОКПО 01943241 ОГРН 1056405412964 ИНН 6450606762 КПП645001001 ОКТМО 63701000

Аттестат аккредитации Органа инспекции RA.RU.710021 от 23.04.2015г.



Экспертное заключение

№ 5065/п от 13.12.19г.

Гигиеническая оценка

результатов лабораторных исследований проб пищевой продукции
предприятия ЗАО Маслодельный завод «Хвалынский», 412781, Россия,
Саратовская область, г. Хвалынский, ул. Росреспублики, д.1А.

(протокол лабораторных исследований № 20609 В от 05.12.2019г.).

Основание для проведения инспекции: заявление № 03.12.2019г

Сведения об эксперте: врач отделения гигиены питания отдела обеспечения санитарного надзора Семёнова Е.М., высшее медицинское образование Саратовский Государственный медицинский институт диплом Г-1 761838 выдан 26 июня 1979г., сертификат 1177180780974 от 20.06.17г, стаж работы 31 год, высшая квалификационная категория.

Нормативная документация, на соответствие которой проведена инспекция: Нормативно-техническая документация на продукт (СТО 00436335-001-2017 в соответствии с ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»)

Рассмотренные документы: протокол лабораторных исследований № 20609 В от 05.12.2019г. выполнен ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Саратовской области» (Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510360.)

По результатам рассмотрения протокола лабораторных исследований можно сделать следующий вывод:

Вывод: Результаты исследования проб пищевой продукции (йогурт фруктовый абрикосовый массовая доля жира 2,5% СТО 00436335-001-2017 в соответствии с ГОСТ 31981-2013, дата изготовления: 01.12.2019г) по определяемым физико-химическим показателям (массовая доля жира, кислотность, пастеризация: фермент пероксидаза) соответствуют требованиям нормативно-технической документации на продукт».

Врач по гигиене питания



Семенова Е.М.