

| | |
|---------------|---|
| 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)
начальник отдела лабораторного дела
Галиуллина О. Ю./
М.П. _____ Ф.И.О.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 20607 В

от 05 декабря 2019 года

- 1. Наименование пробы (образца):** Ряженка массовая доля жира 4% ГОСТ 31455-2012
- 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/2
- 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. **Номер партии:** -----
Тара, упаковка: ----- **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: ГОСТ 31455-2012
- 15. Примечание:** срок годности 7 суток
- 16. Лицо ответственное за оформление данного протокола:** _____ **Чуб А. В.**

Подпись

Ф.И.О.

Наименование пробы (образца): Ряженка массовая доля жира 4% ГОСТ 31455-2012

Дата проведения лабораторных исследований: 03.12.2019 - 05.12.2019

Регистрационный номер № 1093а

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 | 4,0 ± 0,065 | не менее 4,0 | % | ГОСТ 5867-90 п.2. |
| 2 | Кислотность | 82,5 ± 1,9 | 70 - 110 | °Т | ГОСТ Р 54669-2011 п. 7. |
| 3 | Пастеризация: фермент пероксидаза | не обнаружен | не допускается | - | ГОСТ 3623-2015 п. 6.2. |
| 4 | Массовая доля белка | 3,0 ± 0,06 | не менее 3,0 | % | ГОСТ 23327-98 |

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 № 20607B



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.

«УТВЕРЖДАЮ»
Руководитель Органа инспекции
Т.С. Черкасская



Экспертное заключение

№ 5063/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 № 20607 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 (ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия»

Рассмотренные документы: протокол лабораторных исследований № 20607 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 (ряженка массовая доля жира 4% ГОСТ 31455-2012, дата изготовления: 01.12.2019г) по определяемым физико-химическим показателям (массовая доля жира, кислотность, пастеризация: фермент пероксидаза, массовая доля белка) соответствуют требованиям нормативно-технической документации на продукт».

Врач по гигиене питания



Семенова Е.М.