

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 7371**

**от 24 декабря 2019 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ИП Пицальникова Н.Л  
ОГРН 30459090528600238 ИНН 590582497943*
2. Юридический адрес: *г. Пермь, ул. Капитана Гастелло, 4а-3*
3. Дата подачи заявления: *09.12.2019г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *Продукты пищевые: котлета мясная*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *ИП Пицальникова Н.Л*
6. Время и дата отбора: *08час 00 мин 10.12.2019г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *С.В.Швецова, пом.врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА  
России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *зав.производством Анисимова С.В*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *08 час 30 мин.10.12.2019г. автотранспорт, термоконтейнер,  
хладозащитный элемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в пищеблоке МАОУ СОШ №65 адресу: г. Пермь,  
ул. Кировоградская, 53*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для  
микробиологических испытаний», МУ 4237-86, МУ по исследованию пищевых продуктов, М, 1976. раздел VI*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР  
ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение № 1, приложение № 2, таблица № 1, п.  
1.8, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в  
общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»*
13. Код образца (пробы): *23270*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  С.В.Швецова

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева



№ № п/ п	Определяемые показатели	Единицы измерения (для графы 4)	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	6
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Образец поступил: 08 час 30 мин. 10.12.2019г.				
Код образца: 23270				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	Менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	в 1,0 не обнаружены	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	в 25 не обнаружены	ГОСТ 31659-2012
4	S.aureus	г	в 1,0 не обнаружен	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	в 0,1 не обнаружен	ГОСТ 2856-90
<p>Наименование оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:</p> <p>Гомогенизатор лабораторный INTERSCITNCE инв. № 48812190, 2015 г.;</p> <p>Весы электронные ScoutSPS601F, 7132100435, 2012 г.;</p> <p>Гиря калибровочная F2 OHAUS, 1, 2012 г.;</p> <p>Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв № 48811030, 2011 г.;</p> <p>Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010г.;</p> <p>Термостат электрический суховоздушный ТС-80, инв. № 13051000, 1976 г.;</p> <p>Термометр технический жидкостной ТТЖ-М № 35-5, б/н, 1983г.;</p> <p>Прибор для счета колоний бактерий, инв. № 00710468, 1981г.;</p> <p>Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014г.;</p> <p>Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.</p>				
<b>Химические испытания:</b>				
1.	Эффективность тепловой обработки	-	Тепловая обработка эффективна	МУ 1-40/3805-91
<p>Наименование оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:</p> <p>Секундомер механический СОСпр-26-2-000, без инв. №, 2014 г.</p>				

Образец поступил: 08 час 00 мин. 10 декабря 2019 г.

**Химические исследования:**

№ пп	Код, наименование пробы	Химический состав, г								Калорийность		
		Сухие вещества, г		Содержание Белка, г		Содержание углеводов, г		Содержание жира, г		Минеральные вещества (с использованием расчетных данных) г	Расчетная, ккал	Фактическая, ккал
1	23270	Факт	Расч	Факт	Расч	Факт	Расч	Факт	9,8	187,9	182,6	-2,8
		36,2	13,5	13,6	11,2	13,6	9,9	8,2				

Наименование оборудования, тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812126, 2012 г.

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, инв. № 48812181, 2013 г.

Жиросмер для молока и молочных продуктов по ГОСТ 23094

**НД на методы исследования:** МУ 4237-86 г. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Окончание протокола

\* Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Мнения и толкования

