


**АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР**

Юр. адрес: 450054, г. Уфа, ул. Шафиева, 7  
Факт. адрес: 453252, г. Салават, ул. Б. Хмельницкого, 70  
Телефон: 35-07-60, факс 32-01-09  
Лицевой счет: 20016U63770 в УФК по РБ  
ОКПО 75824463, ОГРН 1050204212255  
ИНН/КПП 02760900570 / 026602001  
Аттестат аккредитации  
№ РОСС.RU.0001.511398 от 16.09.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ИЛЦ филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Республике Башкортостан»  
в городе Салават, Ишимбайском районе  
  
Р. М. Фасиков

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 72**

от « 30 » декабря 2016 г.

**Наименование пробы** ЖАРКОЕ «ПО-ДОМАШНЕМУ»

**Проба направлена** специалистом по регистрации и кодированию проб Гатиатуллиной А. Ф. филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» в городе Салават Ишимбайском районе, г. Салават, ул. Б. Хмельницкого, 70

**Место расположения лаборатории** санитарно-гигиеническая лаборатория, г. Салават, ул. Б. Хмельницкого, 70; бактериологическая лаборатория, г. Салават, ул. Б. Хмельницкого, 70

**Дата и время отбора пробы** « 27 » декабря 2016 г. 10 час. 00 мин.

**Дата и время поступления пробы в ИЛЦ** « 27 » декабря 2016 г. 11 час. 00 мин.

**Цель отбора** по договору № 45-778 от 27.12.2016 г.

**Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, у которого отбиралась проба** ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС ПРИВОЛЖСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА ИМЕНИ А. В. ДОСТАВАЛОВА, Россия, Республика Башкортостан, г. Ишимбай, ул. Мичурина, 13

**Объект, где производился отбор пробы** СТОЛОВАЯ, Россия, Республика Башкортостан, г. Ишимбай, ул. Мичурина, 13

**Код пробы** 72-ИД-1,2-1

**Изготовитель пробы** СТОЛОВАЯ, Россия, Республика Башкортостан, г. Ишимбай, ул. Мичурина, 13

**Дата изготовления пробы** 27.12.2016 г.

**Объем пробы** 3 порции по 300 г

**Тара, упаковка** стеклянная банка

**НД на методику отбора** ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка физико-химическим испытаниям», ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора пробы для микробиологических испытаний»

**Условия транспортировки** автотранспортом

**Условия хранения** холодильник

**Дополнительные сведения** –

**Лицо, ответственное за оформление данного протокола**

*Tams* А. Ф. Гатиатуллина

Код пробы

72-ИД-1,2-1

## Наименование средств измерений и сведения о государственной поверке:

Наименование средств измерения	Зав. номер	Свидетельство о поверке		Поверен до
		номер	дата	
Спектрофотометр ПромЭкоЛаб ПЭ 5300В	1308112	27/1/203	01.03.2016 г.	03.2017 г.
Весы квадрантные ВЛКТ-500	973	25/2/2272	04.08.2016 г.	08.2017 г.
Весы лабораторные равноплечные ВРЛ-200	161	25/2/2271	04.08.2016 г.	08.2017 г.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Гигиенический норматив*	Результаты исследований	НД на методы исследований
Внешний вид	Соответствует данному виду готового блюда с наличием всех компонентов согласно рецептуре.	Соответствует данному виду готового блюда с наличием всех компонентов согласно рецептуре.	ГОСТ 31986-2012
Вкус и запах	Свойственные данному виду готового блюда, без посторонних привкуса и запаха.	Свойственные данному виду готового блюда, без посторонних привкуса и запаха.	ГОСТ 31986-2012

\* Гигиенический норматив в соответствии с рецептурой

## САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

№ п/п	Определяемые показатели по НД	Результаты исследований	Гигиенический норматив *	Единицы измерения	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>					
1.	Содержание сухих веществ	97,0	88,2-98,0	г	МУ 1-40/3805
2.	Содержание жира	17,9	16,7-23,8	г	МУ 1-40/3805
3.	Содержание белка	24,3	23,9-26,6	г	МУ 1-40/3805
4.	Содержание золы	4,1	4,1-4,5	г	МУ 1-40/3805
5.	Энергетическая ценность на 100 г продукта	154	140-164	ккал	МУ 1-40/3805
6.	Вес блюда	300,0	300,0±9,0	г	Рецептура

\* Гигиенический норматив в соответствии с рецептурой

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ					
Рег. №	Определяемые показатели по НД	Результаты исследований	Гигиенический норматив *	Единицы измерения	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
72	КМАФАнМ	$3,2 \times 10^2$	не более $1 \times 10^3$	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
	БГКП (колиформы)	в 1,0 не обнаружено	в 1,0 не допускается	г	ГОСТ 31747-2012
	S.aureus	в 1,0 не обнаружено	в 1,0 не допускается	г	ГОСТ 31746-2012
	Proteus	в 0,1 не обнаружено	в 0,1 не допускается	г	ГОСТ 28560-90
	Патогенные в т. ч. сальмонеллы	в 25 не обнаружено	в 25 не допускается	г	ГОСТ 31659-2012

\* Гигиенический норматив в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2 (раздел 1.8.)