

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»)

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Подольск, Домодедово, Ленинском, Каширском, Серебряно-Прудском, Ступинском районах

Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области в городах Подольск, Домодедово, Ленинском, Каширском, Серебряно-Прудском, Ступинском районах

Юридический адрес: 141014, Московская обл, Мытищи г, Семашко ул, дом 2, тел.: 8(495) 586-12-11
e-mail: centr@csgemo.ru

ОГРН 1055005109147 ИНН 5029081629

Адреса мест осуществления деятельности: 142700, Московская обл, Видное г, Новая ул, дом 4, тел.: 84955410874, e-mail: vidnoe@csgemo.ru; 142119, Московская обл, Подольск г, Октябрьский пр-кт, дом 4, тел.: 84967699012, e-mail: podolsk@csgemo.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
РОСС RU.0001.510646

УТВЕРЖДАЮ

Начальник лаборатории санитарно-
гигиенических исследований-химик эксперт
медицинской организации, заместитель
руководителя ИЛЦ



Л.П. Ильина

01.12.2025



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 50-50-21/22165-25 от 01.12.2025

1. Заказчик: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД РЕМИТ" (ИНН 7715213200 ОГРН 1037739705959) тел: +7 4952414440
2. Юридический адрес: 142111, МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ПОДОЛЬСК, ПР-Д ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ, Д.2Д
Фактический адрес: Московская обл., г. Подольск, проезд Художественный, д. 2д
3. Наименование образца испытаний, описание: Кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов вареное из мяса индейки, кур: "Холодец из индейки и курицы", срок годности: 30 суток. При температуре от 0 °C до +6 °C ; размер партии: 85 кг; упаковка: В модифицированной газовой среде;
НД на продукцию: СТО 51069329-025-2024
4. Изготовитель: ООО "МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД РЕМИТ"
Юридический адрес: 142111, МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ПОДОЛЬСК, ПР-Д ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ, Д.2Д
Фактический адрес: Московская обл., г. Подольск, проезд Художественный, д. 2д
Страна: Российская Федерация
5. Место отбора: ООО "МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД РЕМИТ", Московская обл., г. Подольск, проезд Художественный, д. 2д
6. Информация об отборе:
Дата и время отбора: 06.11.2025 07:00 - 08:00
Ф.И.О., должность: Рубанова М. И. инженер-химик ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД РЕМИТ"
Условия доставки: Автотранспорт, в изотермическом контейнере, с соблюдением температурного режима
Дата и время доставки в ИЛЦ: 06.11.2025 10:00
Информация о плане и методе отбора: -

Протокол испытаний № 50-50-21/22165-25 от 01.12.2025

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛ (ИЛЦ)

7. Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор №121/532-8 от 19 января 2023 г.

8. Дополнительные сведения:

Акт отбора №121/4909 от 6 ноября 2025 г.
Образцы предоставлены Заказчиком. ИЛ (ИЛЦ) не осуществляет и не несет ответственности за стадию отбора данных образцов. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе). ИЛ (ИЛЦ) не несет ответственности за информацию, предоставленную Заказчиком (пп.1-7 и п.9), за исключением даты и времени доставки в ИЛ (ИЛЦ).

9. НД, устанавливающие требования к объекту испытаний: ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

10. Код образца (пробы): 50-50-21/22165-10-25

11. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 31468-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл;
ГОСТ 32031-2022 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.);
ГОСТ 7702.2.1-2017 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;
ГОСТ 7702.2.6-2015 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий;
ГОСТ Р 54374-2011 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);
ГОСТ Р 54674-2011 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*

12. Оборудование (при необходимости):

№ п/п	Наименование, тип	Заводской номер
1	Термометр технический жидкостный, ТТЖ-М исп.1	410542
2	Весы лабораторные, ВМ 512М-11	779116
3	Термометр технический жидкостный, ТТЖ-М исп.1	410449
4	Термометр технический жидкостный, ТТЖ-М исп.1	414637

13. Условия проведения испытаний: Соответствуют нормативным требованиям

14. Результаты испытаний

Место осуществления деятельности: 142119, Московская обл, Подольск г, Октябрьский пр-кт, дом 4					
Лаборатория микробиологических исследований 121					
Образец поступил 06.11.2025 10:10					
дата начала испытаний 06.11.2025 10:40, дата окончания испытаний 12.11.2025 15:53					
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	<i>Listeria monocytogenes</i>	г/см ³	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2022
2	<i>Staphylococcus aureus</i>	г/см ³	Не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ Р 54674-2011
3	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	г	Не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ Р 54374-2011
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 10	Не более 1*10 ⁴	ГОСТ 7702.2.1-2017
5	Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	г/см ³	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31468-2012
6	Сульфитредуцирующие клостридии	г/см ³	Не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 7702.2.6-2015

Ответственный за оформление протокола:

К.А. Шестова, Техник

Конец протокола испытаний № 50-50-21/22165-25 от 01.12.2025