



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»
в городах Подольск, Домодедово, Ленинском, Каширском,
Серебряно-Прудском, Ступинском районах
142700 Московская область, г. Видное, улица Новая, дом 4, пом.1, 1 этаж-кабинет 12, 3 этаж-кабинет 3.18
Тел./факс: 8-495-541-08-74; 8-496-769-90-12; E-mail: vidnoe@cemo.ru; podolsk@cemo.ru;
сайт в Интернете: www.sespodolsk.ru
ОКПО 78101742, ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/503643001
Уникальный номер записи об аккредитации в РАЛ № RA.RU.710367
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа
инспекции

(технический директор) _____ мп

Кудряшова Е.С.

(Ф.И.О.)

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 122/400-6 от « 16 » декабря 2025 г.

Материалы лабораторных испытаний и маркировка пищевого продукта:
«Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец
из свинины и говядины» в потребительской упаковке; изготовлен: 01.12.2025; годен до:
31.12.2025. Изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», 142111, Россия,
Московская область, город Подольск, Художественный проезд, д. 2Д

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Поручение Подольского ТО Управления Роспотребнадзора по Московской области
на проведение в рамках утвержденного государственного задания
государственной работы: санитарно-эпидемиологическая экспертиза (внеплановое КНМ)
№ 50-12/17-69210-2025

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного
санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 02 » декабря 2025 года № 121/449

Подольский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области,
Октябрьский пр-т, д.4, г.Подольск, Московская область, 142119, 8.496.764-62-81

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН _____

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН _____

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Представлены документы (образцы) (перечисляются все представленные материалы на
экспертизу):

- образцы пищевого продукта: «Мясосодержащее колбасное изделие из термически

Врач по общей гигиене
должность специалиста

подпись

Докучаева Е.Н.
Ф.И.О.

Экспертное заключение № 122/400-6 от « 16 » декабря 2025 г.

Страница 1 из 4

обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины» в потребительской упаковке; изготовлен: 01.12.2025, в количестве 3х штук;

- Протокол отбора образцов от 03.12.2025 года филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Подольск, Домодедово, Ленинском, Каширском, Серебряно-Прудском, Ступинском районах;

- Протокол лабораторных испытаний № 50-50-21/24806-25 от 08.12.2025, выданный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Подольск, Домодедово, Ленинском, Каширском, Серебряно-Прудском, Ступинском районах (уникальный номер записи обаккредитации в РАЛ № РОСС RU.0001.510646).

Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы- оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

врачом Докучаевой Еленой Николаевной
ФИО

Сертификат/аккредитация

специалиста № 2022.3232720 от 25 апреля 2023 года

Специальность- Общая гигиена

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы. Срок проведения экспертизы: с 09 декабря до 16 декабря 2025 года.

Санитарно-эпидемиологическая характеристика

При проведении экспертизы установлено: проба пищевого продукта «Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины» в потребительской упаковке, изготовленный 01.12.2025, была отобрана 03.12.2025г с 10:00 до 11:00 в ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ» по адресу: 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, д. 2Д. Проба была отобрана в потребительской упаковке помощником врача по общей гигиене отделения отбора, кодирования проб и выдачи результатов Подольского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» Медведевой Т.В. в присутствии Главного специалиста-эксперта Подольского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области Мазницыной Е.А. и згд по качеству ООО «МПЗ РЕМИТ» Морозова Е.Н.

Пищевой продукт «Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины» изготовлен: 01.12.2025; изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, д. 2Д.

Проба пищевого продукта была опечатана пломбой № 102544801 и доставлена в ИЛЦ Подольского филиала ФБУЗ «ЦГЭМО» (уникальный номер записи об аккредитации в РАЛ № РОСС RU.0001.510646) 03.12.2025 в 11:30. Проба была исследована по показателям: жир, массовая доля сухих веществ, энергетическая ценность (калорийность), а также по микробиологическим показателям безопасности: бактерии рода *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, бактерии группы кишечных палочек (БГКП), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), *Staphylococcus aureus*, сульфитредуцирующие клостридии.

В соответствии с протоколом № 50-50-21/24806-25 от 08.12.2025, выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ

Врач по общей гигиене
должность специалиста


подпись

Докучаева Е.Н.
Ф.И.О.

Экспертное заключение № 122/400-6 от « 16 » декабря 2025 г.

Страница 2 из 4

«Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Подольск, Домодедово, Ленинском, Каширском, Серебряно-Прудском, Ступинском районах, результаты лабораторных испытаний пробы пищевого продукта «Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины» в потребительской упаковке, изготовленного 01.12.2025, составили:

- 1) Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – менее 10 КОЕ/г (гигиенический норматив: не более 2×10^3 КОЕ/г);
- 2) БГКП – не обнаружено в 0,1г (гигиенический норматив: не допускаются в 0,1г);
- 3) *Staphylococcus aureus* - не обнаружено в 1,0г (гигиенический норматив: не допускаются в 1,0г);
- 4) *Listeria monocytogenes* – не обнаружено в 25г (гигиенический норматив: не допускаются в 25г);
- 5) бактерии рода *Salmonella* - не обнаружено в 25г (гигиенический норматив: не допускаются в 25г);
- 6) сульфитредуцирующие клостридии – не обнаружено в 0,1г (гигиенический норматив: не допускаются в 0,1г);
- 7) жир – $1,6 \pm 0,3$ г/100г;
- 8) массовая доля сухих веществ – $10,8 \pm 0,7$ г/100г;
- 9) энергетическая ценность (калорийность) – $47,2 \pm 2,4$ ккал/100г.

По микробиологическим показателям безопасности проба пищевого продукта «Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины» в потребительской упаковке, изготовленный 01.12.2025, соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» приложение 1 раздел IV п.27.

В соответствии с поручением Подольского ТО Управления Роспотребнадзора по Московской области № 50-12/17-69210-2025 от 02 декабря 2025 года проведена экспертиза маркировки данного пищевого продукта на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» раздел XI; раздел XIV, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Потребительская упаковка продукта: контейнер из прозрачного полимерного материала, безопасного для пищевого использования (на упаковке имеются соответствующие информационные знаки: схематичное изображение «бокал-вилка», а также петля Мебиуса с цифровым кодом 05). В верхней части упаковки контейнер герметично запаян термоусадочной пленкой и закрыт полимерной крышкой. Маркировка нанесена на этикетку, прочно прикрепленную на упаковку, и содержит следующую информацию согласно требованиям статьи 4 ТР ТС 022/2011 и разделов XI и XIV ТР ТС 034/2013:

- 1) наименование пищевой продукции: «Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины»; в наименовании указана информация о группе и виде мясной продукции «Мясосодержащее колбасное изделие», способе технологической обработки «из термически обработанных ингредиентов»;
- 2) состав пищевой продукции: «Состав: бульон, свинина, говядина, желатин, загуститель каазагинан, соль, лук репчатый, чеснок, регулятор кислотности цитрат натрия, антиокислитель изоаскорбат натрия, пряности (перец черный, перец душистый, лавровый лист), сахар, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, консервант сорбат калия». Имеется информация о возможном присутствии аллергенов в составе продукта: «Производится на предприятии, где также используются горчица, молоко, орехи, пшеница, сельдерей, соя и яйца»;
- 3) показатели пищевой ценности: «Пищевая ценность на 100г продукта (средние значения): белки – 7г, жиры – 1,5г, углеводы – 1г, энергетическая ценность: 45 ккал/ 190 кДж». По результатам лабораторных испытаний в соответствии с протоколом № 50-50-21/24806-25 от 08.12.2025 содержание жира и энергетическая ценность (калорийность) продукта соответствуют значениям, указанным в маркировке;

Врач по общей гигиене
должность специалиста


подпись

Докучаева Е.Н.
Ф.И.О.

- 4) дата изготовления: «01.12.25»;
- 5) срок годности: «31.12.25»;
- 6) наименование и местонахождение изготовителя: «Изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, д. 2Д. Тел.: 8 (495) 2414440»;
- 7) Сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция: «СТО 51069329-005-2013»;
- 8) масса нетто или объем продукта: «0,400кг»;
- 9) условия хранения: «срок годности при температуре от 0°C до 6°C не более 30 суток. Срок годности после вскрытия упаковки при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности 75-78% не более 72 часов в пределах срока годности»;
- 10) содержится информация: «упаковано в модифицированной газовой среде»;
- 11) Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза: ЕАС присутствует.

Маркировка нанесена на русском языке, понятна, читаема, контрастна цвету фона.

В рамках экспертизы проведена оценка размеров шрифта при помощи лупы измерительной ЛИ-3-10^x (свидетельство о поверке № С-ТТ/05-02-2025/407821803 действительно до 04.02.2026г).

Наименование продукции на этикетке указано шрифтом высотой 2,0 мм; наименование продукции на крышке упаковки указано шрифтом высотой более 4,0 мм; количество пищевой продукции, дата изготовления и срок годности указаны шрифтом высотой 2,2 мм; информация о составе продукции, условиях хранения, наименование производителя, информация о месте нахождения производителя указаны шрифтом высотой более 0,8 мм, что соответствует требованиям ст.4 п.4.12. ТР ТС 022/2012.

Заключение:

Материалы лабораторных испытаний и маркировка пищевого продукта: «Мясосодержащее колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Холодец из свинины и говядины» в потребительской упаковке; изготовлен: 01.12.2025; годен до: 31.12.2025. Изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, д. 2Д

предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы

СООТВЕТСТВУЮТ

требованиям следующей нормативной документации:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» раздел XI; раздел XIV; приложение 1 раздел IV п.27.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Врач по общей гигиене
должность специалиста


подпись

Докучаева Е.Н.
Ф.И.О.

ПРОВЕРИЛ

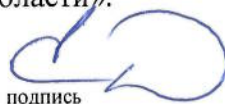
**Врач по общей гигиене
- технический директор**
должность специалиста


подпись

Фокин Д.А.
Ф.И.О.

Оформлено в 2-х экземплярах: первый – Подольский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области; второй – Подольский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области».

Врач по общей гигиене
должность специалиста


подпись

Докучаева Е.Н.
Ф.И.О.