



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 935/4

От 29.06.2021 г.

Договор № 485-ИЦ/ТМО от 05.02.2016 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МЯСНОЙ ПРОДУКТ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЙ ИЗ СВИНИНЫ КАТЕГОРИИ В. ГРУДИНКА ДОМАШНЯЯ БЕСКОСТНАЯ	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ТУ 9213-004-51069329-10	
ЗАКАЗЧИК	ООО «МПЗ РЕМИТ», 142111, МО, г. Подольск, ул. Художественный проезд д. 2 Д	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ООО «МПЗ РЕМИТ», 142111, МО, г. Подольск, ул. Художественный проезд д. 2 Д	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	ООО «МПЗ РЕМИТ», 142111, МО, г. Подольск, ул. Художественный проезд д. 2 Д	
ДАТА, ВРЕМЯ / АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА ОТБОРА: 21.06.2021 г., 19:00	АКТ ОТБОРА: № 172/3 от 21.06.2021 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	Представителем ООО «МПЗ РЕМИТ» в соответствии с ГОСТ 31904-2012	
МАССА ПАРТИИ/ РАЗМЕР ПАРТИИ/НОМЕР ПАРТИИ	-	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	1 кг	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 4 (935 А/4)	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 935 А от 22.06.2021 г.	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Полимерная упаковка	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	21.06.2021 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	45 суток	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре от 0 до +6°C	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)	-	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Автотранспорт, изотермический контейнер	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 23.06.2021 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 25.06.2021 г.
НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ	-	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

НД НА МЕТОДИКУ: ГОСТ Р 55483-2013

№	Наименование показателя	Результат
Жирно-кислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)		
Насыщенные жирные кислоты		
1	Масляная C _{4:0}	Менее 0,01
2	Капроновая C _{6:0}	Менее 0,01
3	Каприловая C _{8:0}	Менее 0,01
4	Каприновая C _{10:0}	Менее 0,01
5	Лауриновая C _{12:0}	Менее 0,01
6	Тридекановая C _{13:0}	Менее 0,01
7	Миристиновая C _{14:0}	1,63
8	Пентадекановая C _{15:0}	Менее 0,01
9	Пальмитиновая C _{16:0}	25,74
10	Марагариновая C _{17:0}	0,59
11	Стеариновая C _{18:0}	13,91
12	Нондекановая C _{19:0}	Менее 0,01
13	Арахидиновая C _{20:0}	1,78
14	Бегеновая C _{22:0}	0,22
15	Лигноцеридовая C _{24:0}	0,00
Мононенасыщенные жирные кислоты		
16	Деценовая C _{10:1}	Менее 0,01
17	Миристолеиновая C _{14:1}	Менее 0,01
18	Пальмитолеиновая C _{16:1}	3,70
19	Гептадеценовая C _{17:1}	0,21
20	Олеиновая C _{18:1}	33,36

21	Элаидиновая C18:1	3,25
22	Гондоиновая C20:1	0,67
23	Эруковая C22:1	Менее 0,01
24	Нервоновая C24:1	Менее 0,01
Жирные кислоты Омега-3		
25	Линоленовая C18:3 ω 3	0,22
26	Тимнодоновая кислота C20:5 ω 3	Менее 0,01
27	Докозагексаеновая C22:6 ω 3	Менее 0,01
28	Докозапентаеновая кислота C22:5 ω 3	Менее 0,01
Жирные кислоты Омега-6		
29	Линолевая C18:2 ω 6	14,42
30	Арахидоновая кислота C20:4 ω 6	Менее 0,01
31	Дигомо- γ -линоленовая кислота C20:3 ω 6	Менее 0,01
32	Эйкозодиеновая кислота C20:2 ω 6	0,30

Ответственный за оформление протокола испытаний: Андреева Д.Е.

**РУКОВОДИТЕЛЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА КОНСУЛЬТАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Вострикова Н.Л.

Бушнев М.Ю.

«29» ИЮНЯ 2021 г.



ПЕРЕПЕЧАТКА И РАЗМНОЖЕНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН ЗАПРЕЩАЮТСЯ.
РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ, ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ ДОСТАВКИ И ОТБОРА
ПРОБ.
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СТОРОННИЕ МНЕНИЯ И ТОЛКОВАНИЯ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЙ.