НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26
т.8-495-676-91-26; e-mail: 6769126@fncps.ru

RA.RU.21ПП69

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 935/1

От 29.06.2021 г. Договор № 485-ИЦ/ГМО от 05.02.2016 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МЯСНОЙ ПРОДУКТ ИЗ ШПИКА СОЛЕНЫЙ. «САЛО БЕЛОРУССКОЕ»	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ГОСТ Р 55485-2013	
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.№ 1 (935 А/1)	
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	60 суток	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре от 0 до +6°С	
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 $_{C4:0}$	Менее 0,01
2	Капроновая $_{C6:0}$	Менее 0,01
3	Каприловая $_{C8:0}$	Менее 0,01
4	Каприновая $_{C10:0}$	Менее 0,01
5	Лауриновая $_{C12:0}$	Менее 0,01
6	Тридекановая $_{C13:0}$	Менее 0,01
7	Миристиновая $_{C14:0}$	1,43
8	Пентадекановая $_{C15:0}$	Менее 0,01
9	Пальмитиновая $_{C16:0}$	27,09
10	Марагариновая $_{C17:0}$	0,12
11	Стеариновая $_{C18:0}$	15,10
12	Нондекановая $_{C19:0}$	Менее 0,01
13	Арахиновая $_{C20:0}$	2,28
14	Бегеновая $_{C22:0}$	0,29
15	Лигноцериновая $_{C24:0}$	Менее 0,01
	Мононенасыщенные жирные кислоты	
16	Деценовая $_{C10:1}$	Менее 0,01
17	Миристолеиновая $_{C14:1}$	Менее 0,01
18	Пальмитолеиновая $_{C16:1}$	2,43
19	Гептадеценовая $_{C17:1}$	0,29
20	Олеиновая $_{C18:1}$	32,30

21	Элаидиновая $_{C18:1}$	Менее 0,01
22	Гондоиновая $_{C20:1}$	0,82
23	Эруковая $_{C22:1}$	Менее 0,01
24	Нервоновая $_{C24:1}$	Менее 0,01
Жирные кислоты Омега-3		
25	Линоленовая $_{C18:3\omega3}$	Менее 0,01
26	Тимнодоновая кислота $_{C20:5\omega3}$	Менее 0,01
27	Докозагексаеновая $_{C22:6\ \omega3}$	Менее 0,01
28	Докозапентаеновая кислота $_{C22:5\omega3}$	Менее 0,01
Жирные кислоты Омега-6		
29	Линолевая $_{C18:2\ \omega6}$	17,67
30	Арахидоновая кислота $_{C20:4\omega6}$	Менее 0,01
31	Дигомо-γ-линоленовая кислота $_{C20:3\omega6}$	Менее 0,01
32	Эйкозадиеновая кислота $_{C20:2\omega6}$	0,18

Ответственный за оформление протокола испытаний: Андреева Д.Е.

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

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