АССОЦИАЦИЯ ИСПЫТАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ «Минэкс-Тест»

(Ассоциация ИспП «Минэкс-Тест»)

Адрес местонахождения Ассоциации: 107113, город Москва, Маленковская улица, дом 32 стр/эт 3/1, пом/оф/ком I/2/47

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

143050, Московская область, Одинцовский район, р.п. Большие Вязёмы, улица Институт, владение 5, строение 2, тел./факс 8 (498) 694-10-13
номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ПС30, внесен в реестр 20 марта 2015 г.

Утверждаю
Директор испытательного центра
Ассоциации ИспП «Минэкс-Тест»

В.А. Кожуховская
7 сентября 2021 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
№ 354-034 П от 7 сентября 2021 г.

Заказчик (Заявитель): ООО "Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ". Юридический адрес (место нахождения): 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, дом 2Д., фактический адрес (адрес места осуществления деятельности): 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, дом 2Д..
Место отбора образцов: 142111, Россия, Московская область, город Подольск, Художественный проезд, дом 2Д.
Дата и время отбора: 02.09.2021 в 10:00

Направление № № Ц1253/96-16-364 от 02.09.2021.

Дата начала испытаний 02.09.2021. Дата окончания испытаний 07.09.2021.

Изготовитель (фирма, адрес): ООО "Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ, Юридический адрес (место нахождения): Россия, 142111, Московская обл., г. Подольск, Художественный проезд, д.2Д; фактический адрес (адрес места осуществления деятельности): Россия, 142111, Московская обл., г.Подольск, Художественный проезд, д.2Д.

Наименование образца, маркировка: Мясной продукт сырокопченый из свинины категории А. Ветчина по-испански по ТУ 9213-010-51069329-2015 в виде сервировочной нарезки, Пленка полимерная, упаковано под вакуумом.

Дата изготовления: 01.09.2021 г. Срок годности: при температуре хранения +0ºС - +6ºС не более 60 суток

Масса (объем) образца: 3 х 100 г

Подтверждение соответствия требованиям: ТУ 9213-010-51069329-2015

Определяемые показатели, единицы измерения	Результаты испытаний	Погрешность / неопределенность	Допустимый уровень, не более	Методики исследований (испытаний), измерений
Физико-химические показатели				
массовая доля белка, %	16,2	2,4		ГОСТ 25011-2017
массовая доля жира, %	7,9	1,2		ГОСТ 23042-2015
массовая доля углеводов, %	1,1	-		МУ 1-40/3805-91
Энергетическая ценность, ккал/кДж	140	-		СанПиН 2.3.2.1078-01, приложение 14

Сведения об отборе образцов, методике отбора ГОСТ Р 51447-99 предоставлены заказчиком.

Результаты испытаний действительны только для образцов (проб), прошедших испытания и предоставленных заказчиком.

Протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЦ.

********** конец протокола **********