

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а
Телефон, факс: (342) 283-71-93
ОКПО 55059015
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 870

от «26» февраля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель) *ИП Гусева Анна Владимировна
ИНН 590309811196 ОГРН 313590415600020*
2. Юридический адрес: *614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Краснофлотская, д.40-А-б*
3. Дата подачи заявления: *15.02.2021 г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукты пищевые: рассольник «Ленинградский»*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *-*
6. Время и дата отбора: *12 час 30 мин 17.02.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *С.В. Швецова, пом. врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА
России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *Гусева А.В. – индивидуальный
предприниматель.*
9. Условия, время и дата доставки в ИЛЦ: *14 час 30 мин. 17.02.2021г. автотранспорт,
термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в пищеблоке МАОУ «СОШ «Петролеум+» г. Перми:
Пермский край, г. Пермь, ул. Шоссе Космонавтов, д. 195*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для
микробиологических испытаний»*
12. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза
ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение № 1, приложение № 2, таблица № 1,
п.1.8*
13. Код образца (пробы): *2647*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола *С.В. Швецова* С.В. Швецова

Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева* О.В. Пузырева



№ п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5	6
Микробиологические показатели:					
Образец поступил: 14 час 30 мин., 17.02.2021 г.					
1	2647	Пищевые продукты: рассольник «Ленинградский»	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	< 1,0 · 10 ⁷ КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
			Бактерии группы кишечной палочки (БГКП, колиформы)	В 1,0 г не обнаружены	ГОСТ 31747-2012
			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	В 25,0 г не обнаружены	ГОСТ 31659-2012
			S.aureus (коагулазоположительный стафилококк)	В 1,0 г не обнаружены	ГОСТ 31746-2012
			Бактерии рода Proteus	-	ГОСТ 28560-90

Наименование оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:
 Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.
 Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г.
 Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г.
 Бани четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.
 Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г.
 Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г.
 Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г.
 Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.
 Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г.
 Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812273, 2017г.
 Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. №13701000, 1995 г.
 Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812269, 2017г.

Описание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИПП.

* Мясник и толкование

