

**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**

**№ 873**

**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-6*
3. Дата подачи заявления: *15.02.2021 г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукты пищевые: котлета из говядины*
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: *«Методические указания по лабораторному контролю качества продукции  
общественного питания» утверждены письмом Министерства торговли № 1-40/3805 от 11.11.91 г.*
12. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: *«Методические указания по лабораторному  
контролю качества продукции общественного питания» утверждены письмом Министерства  
торговли № 1-40/3805 от 11.11.91 г.*
13. Код образца (пробы): *2650*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева



№ п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	ИД на методы испытания
1	2	3	4	5	6
<b>Микробиологические показатели:</b>					
Образец поступил: 14 час 30 мин., 17.02.2021 г.					
1	2650	Котлета из говядины	Эффективность тепловой обработки (проба на пероксидазу)	Тепловая обработка эффективна	МУ 1-40/3805-91 п.7.1
Наименование оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию: Секундомер механический СОСпр-26-2-000, без инв. №, 2014 г.					
Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ					
* Мнения и толкования					

