

**Выписка из протокола № 3900 / 20-П**  
от « 18 » декабря 2020 г.

Заявитель и его адрес	ООО «ВкусВилл», г. Москва, ул. Кулакова, д. 20, к. 1, пом. V, ком. 1, эт. 10
Номер заявки и дата	№ 4024/20 от 07.12.2020 г.
Место отбора проб	ООО «ВкусВилл», г. Москва, ул. Кавказский бульвар, д. 57
Дата и время отбора проб	07.12.2020 г., 09 ч. 00 мин.
Ф.И.О., должность сотрудника, производившего отбор проб	Пробы принял Денисьева С.П., санитарный врач
Дата и время доставки проб в лабораторию	07.12.2020 г., 11 ч. 30 мин.
Сопроводительные документы	Акт приема-передачи проб № 3900 от 07.12.2020 г.
Количество зашифрованных проб	37
Протокол составлен в 2-х экземплярах	

**Данные о пробе**

Шифр пробы	3900-6
Группа продукции	Продукция производителя
Наименование продукции	Мучные кулинарные изделия с фаршем: Блиночки с мясом замороженные. (Шк 2100100058050)
НД на продукцию	ТУ 10.85.19-053-37676459-2017
Дата производства продукции	19.11.2020 г. Срок годности 6 месяцев.
Производитель (фирма, предприятие, организация)	ООО «Добрый пекарь и Ко»
Условия доставки	Автотранспорт, сумка-холодильник
Температура при доставке проб	-18°C
Нарушения при доставке проб	Упаковка не нарушена
Вид упаковки	Производственная упаковка
Масса пробы	2 x 380 г
Цель исследования	Производственный контроль. На соответствие требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.11 г. №880. На соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 68 приложение 1.
Сведения о СИ	Анализатор микробиологический «Бак -Трак- 4300, 24961-03, № S4310V15NEO6, СП № 2550046 до 17.01.2021 г.; генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, (39629-08), 10002510S/448 № МА 0013140 до 22.11.2021 г.; pH-метр-милливольтметр pH-150МИ № № 8297, СП (первичная поверка) до 05.12.2021 г.
Дата проведения исследований	07.12.2020 г. – 13.12.2020 г.

**Результаты исследований****Микробиологические показатели:**

Наименование показателя	Результат	Требования НД	НД на методы испытаний
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5,0x10 <sup>3</sup>	не более 2,0x10 <sup>4</sup>	МУК 4.2.2578-10
БГКП (колиформы)	не обнаружены в 0,01 г	не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012
S. aureus	не обнаружены в 0,1 г	не допускаются в 0,1 г	ГОСТ 31746-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	не обнаружены в 25 г	не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012
L. monocytogenes	не обнаружены в 25 г	не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Enterococcus, КОЕ/г	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	не более 1,0x10 <sup>3</sup>	ГОСТ 28566-90

Примечание. Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.

Руководитель ИЛ/  
Заместитель руководителя ИЛ  
ООО «ЛИГА-СЕРТ»Ответственный за оформление  
протоколаСтальная Т. Н.  
(Ф.И.О.)Косик М.Б.  
(Ф.И.О.)