

Информация о товаре						
Наименование товара	Мясной продукт категории А, охлажденный. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "КЛИНСКИЙ"	Мясной продукт категории Б, охлажденный. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Останкино"	Мясной продукт категории Б, охлажденный. Колбаса вареная "Русская" ТМ "Велком"	Мясной продукт категории Б, охлажденный. Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Велком"	Мясной продукт категории Б, охлажденный. Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Останкино"	Сосиски "Молочные". Мясной продукт Категории Б, охлажденный. ТМ "Клинский"
Количество (шт, кг, гр.)	600 гр.	500 гр.	500 гр.	500гр.	500 гр.	280 гр.
Производитель (адрес местонахождения)	ОАО "Мясокомбинат Клинский", Россия, Московская область, г. Клин, ул. Дурыманова, д. 12	ЗАО МЗ "Ступино-Останкино", Россия, Московская область, г. Ступино, Мясницкая ул., влад. 2	ООО "Мясокомбинат" Павловская Слобода", Россия, Московская область, Истринский район, с. Павловская слобода, ул. Ленина, 75	ООО "Мясокомбинат" Павловская Слобода", Россия, Московская область, Истринский район, с. Павловская слобода, ул. Ленина, 75	ООО "Мясокомбинат" Павловская Слобода", Россия, Московская область, Истринский район, с. Павловская слобода, ул. Ленина, 75	ОАО "Мясокомбинат Клинский", Россия, Московская область, г. Клин, ул. Дурыманова, д. 12
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ Р 52196-2011					
Дата изготовления	12.04.2014	22.03.2014	30.03.2014	26.03.2014	25.03.2014	02.04.2014г.
Срок годности и условия хранения	20 суток при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75%	20 суток при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха 75%
Аккредитованный ИС проводивший исследования	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"					
Протокол испытаний	№ 17-04/1400 Т от 23.04.2014	№ 17-04/1395 Т от 23.04.2014	№ 17-04/1398 Т от 23.04.2014	№ 17-04/1397 Т от 23.04.2014	№ 17-04/1396 Т от 23.04.2014	№ 17-04/1399 Т от 23.04.2014
Гистологические испытания	при проведении гистологического исследования в соответствии с ГОСТ Р 51604-2000 "Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава" идентифицированы основные сырьевые компоненты: мышечная, жировая и соединительная ткани. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	при проведении гистологического исследования в соответствии с ГОСТ Р 51604-2000 "Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава" идентифицированы основные сырьевые компоненты: мышечная, жировая и соединительная ткани. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	при проведении гистологического исследования в соответствии с ГОСТ Р 51604-2000 "Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава" идентифицированы основные сырьевые компоненты: мышечная, жировая и соединительная ткани. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	при проведении гистологического исследования в соответствии с ГОСТ Р 51604-2000 "Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава" идентифицированы основные сырьевые компоненты: мышечная, жировая и соединительная ткани. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	при проведении гистологического исследования в соответствии с ГОСТ Р 51604-2000 "Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава" идентифицированы основные сырьевые компоненты: мышечная, жировая и соединительная ткани. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	при проведении гистологического исследования в соответствии с ГОСТ Р 51604-2000 "Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава" идентифицированы основные сырьевые компоненты: мышечная, жировая и соединительная ткани. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке
Заключение	Испытанный образцы по органолептическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, масса нетто соответствует данным, указанным на этикетке, по физико-химическим показателям не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, а именно: массовая доля белка	Испытанный образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, масса нетто соответствует данным, указанным на этикетке.	Испытанный образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, масса нетто соответствует данным, указанным на этикетке.	Испытанный образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, масса нетто соответствует данным, указанным на этикетке.	Испытанный образцы по органолептическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, масса нетто соответствует данным, указанным на этикетке, по физико-химическим показателям не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, а именно: массовая доля поваренной соли.	Испытанный образцы по органолептическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, масса нетто соответствует данным, указанным на этикетке, по физико-химическим показателям не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, а именно: массовая доля поваренной соли.