

Информация о товаре					
Наименование товара	Тушка цыпленка -бройлера потрошенная охлажденная ТМ "ПЕТЕЛИНКА"	Цыпленок-бройлер 1 сорта потрошенный охлажденный ТМ "ЯРОСЛАВСКИЙ БРОЙЛЕР"	Цыплята -бройлеры потрошенные ТМ "ПЕРВАЯ СВЕЖЕСТЬ"	Части тушек цыплят-бройлеров. Голень с кожей охлажденная ТМ "ПЕТЕЛИНКА"	Части тушек цыплят-бройлеров. Бедро "Особое" охлажденное ТМ "ПЕТЕЛИНКА"
Количество (шт, кг, гр.)	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Производитель (адрес местонахождения)	ЗАО "Куриное Царство-Брянск", Россия, г. Брянск, пер. Московский, 3 а	ОАО "Ярославский бройлер", Россия, Ярославская область, Рыбинский район, п. Октябрьский	"Элинар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Ольховка	ЗАО "Куриное Царство-Брянск", Россия, г. Брянск, пер. Московский, 3 а	ЗАО "Куриное Царство-Брянск", Россия, г. Брянск, пер. Московский, 3 а
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт и может быть идентифицирован	ТУ 9211-252-23476484-11, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ГОСТ Р 52702-06, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ГОСТ Р 52702-06, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ТУ 9211-251-23476484-11, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ТУ 9211-251-23476484-11, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9
Дата изготовления (сортировки)	24.06.2013	24.06.2013	26.06.2013	25.06.2013	25.06.2013
Срок годности и условия хранения	срок годности - до 29.06.2013, при температуре 0+2С	срок годности - 5 суток, при температуре 0+2С	срок годности - 5 суток, при температуре 0+2С	срок годности - до 30.06.2013, при температуре 0+2С	срок годности - до 30.06.2013, при температуре 0+2С
Аккредитованный ИС проводивший исследования	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"
Протокол испытаний	№ 57528 от 03.07.2013	№ 57534 от 03.07.2013	№ 57532 от 03.07.2013	№ 57529 от 03.07.2013	№ 57527 от 03.07.2013
Заключение	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние костной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам

			
Голень из цыплят-бройлеров охлажденная ТМ "ПЕРВАЯ СВЕЖЕСТЬ"	Части тцшек цыплят-бройлеров. Грудка с кожей охлажденная ТМ "ПЕТЕЛИНКА"	Грудка без кожи из цыплят-бройлеров охлажденная ТМ "ПЕРВАЯ СВЕЖЕСТЬ"	Голень охлажденная полуфабрикаты натуральные мясокостные из мяса цыплят-бройлеров
1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
"Элинар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Ольховка	ЗАО "Куриное Царство-Брянск", Россия, г. Брянск, пер. Московский, 3 а	"Элинар-Бройлер", Россия, Московская область, Наро-Фоминский р-н, п. Новая Ольховка	ОАО "Ярославский бройлер", Россия, Ярославская область, Рыбинский район, п. Октябрьский
ТУ 9214-001-50190796-09, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ТУ 9211-251-23476484-11, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ТУ 9214-001-50190796-09, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9	ТУ 9214-001-52941433-10, СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (С дополнениями и изменениями) п. 1.1.9
26.06.2013	25.06.2013	26.06.2013	24.06.2013
срок годности - 7 суток, при температуре 0+2С	срок годности - до 30.06.2013, при температуре 0+2С	срок годности - 7 суток, при температуре 0+2С	срок годности - 7 суток, при температуре 0+2С
ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва"
№ 57531 от 03.07.2013	№ 57530 от 03.07.2013	№ 57533 от 03.07.2013	№ 57535 от 03.07.2013
соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние кожной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние кожной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние кожной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам	соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (упитанность, степень снятия оперения, запах, цвет кожи, цвет мышечной ткани, цвет подкожного и внутреннего жира, состояние кожной системы), физико-химическим показателям, антибиотикам