

Информация о товаре						
Наименование товара	Сардельки вареные говяжьи Категории А т.м. "ЗАПОВЕДНЫЕ ПРОДУКТЫ"	Сардельки вареные свиные Категории Б, т.м. "ЗАПОВЕДНЫЕ ПРОДУКТЫ"	Сосиски вареные "МОЛОЧНЫЕ" т.м. "МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА". Мясной продукт Категории Б	Сосиски вареные "МОЛОЧНЫЕ" т.м. "ДЫМОВ". Мясной продукт Категории Б	Сосиски молочные Категории Б т.м. "МАЛАХОВСКИЙ". Изделия колбасные вареные	Сосиски "МОЛОЧНЫЕ" т.м. "КЛИНСКИЙ". Мясной продукт Категории Б
Количество (шт, кг, гр.)	1,040 кг	1,110 кг	1,026 кг	370 гр	1,109 кг	530 гр
Производитель (адрес местонахождения)	ООО "Дмитровские колбасы", Россия, Московская область, Дмитровский район, пос. Некрасовский, мкр. Строителей	ООО "Дмитровские колбасы", Россия, Московская область, Дмитровский район, пос. Некрасовский, мкр. Строителей	ООО "МДБ", Россия, Московская область, Мытищинский район, дер. Бородино, Осташковское шоссе, д. 59	ООО "Дымовское колбасное производство", Россия, г. Москва, ул. Крылатская, д. 37	ООО "ФЭС", Россия, Московская область, Люберецкий район, с.п. Малаховка, ул. Маяковского, 18 а, по заказу ООО "Малаховский мясокомбинат", Россия, Московская область, Люберецкий район, с.п. Малаховка, ул. Маяковского 18а	ОАО "Мясокомбинат Клинский", Россия, Московская область, г. Клин, ул. Дурманова, д. 12
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Дата изготовления	31.07.2014	22.03.2014	26.07.2014	27.07.2014 (А1)	10.08.2014	07.08.2014
Срок годности и условия хранения	годен до 20.08.2014г., при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	годен до 20.08.2014г., при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	годен до 20.08.2014г., при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	годен до 16.08.2014г., при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	годен до 30.08.2014г., при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	20 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%
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"	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "РОСТЕСТ-МОСКВА"
Протокол испытаний	№ 56831 от 15.08.2014	№ 56832 от 15.08.2014	№ 56833 от 15.08.2014	№ 56834 от 15.08.2014	№ 56860 от 21.08.2014	№ 56861 от 21.08.2014
Гистологические испытания	Образец включает в свой состав: мышечную, соединительную ткани, жир, крахмалсодержащие компоненты, растительный белок, специи.	Образец включает в свой состав: мышечную, соединительную, жировую ткани, растительный белок, специи.	Образец включает в свой состав: мышечную, соединительную, жировую ткани, пряности. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	Образец включает в свой состав: мышечную, соединительную, жировую ткани, пряности. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	Образец включает в свой состав: мышечную, соединительную, жировую ткани, пряности. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке	Образец включает в свой состав: мышечную, соединительную, жировую ткани, пряности. Растительные компоненты отсутствуют, что соответствует составу, указанному на этикетке
Заключение	Гистологические испытания показали, что состав образца не соответствует составу, указанному на этикетке (крахмалсодержащие компоненты, растительный белок)	Гистологические испытания показали, что состав образца не соответствует составу, указанному на этикетке (растительный белок)	Представленный на испытание образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, консистенция, цвет и вод фарша на разрезе, вкус и запах) и физико-химическим показателям	Представленный на испытание образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, консистенция, цвет и вод фарша на разрезе, вкус и запах) и физико-химическим показателям	Представленный на испытание образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, консистенция, цвет и вод фарша на разрезе, вкус и запах) и физико-химическим показателям	Представленный на испытание образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептическим (внешний вид, консистенция, цвет и вод фарша на разрезе, вкус и запах) и физико-химическим показателям