

Информация о товаре				
Наименование товара	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Останкино". Мясной продукт Категории А, охлажденный	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Велком". Мясной продукт Категории А, охлажденный	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Велком". Мясной продукт Категории А	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Останкино". Мясной продукт Категории Б, охлажденный
Количество (шт, кг, гр.)	500 гр.	500 гр.	500гр.	500 гр.
Производитель (адрес местонахождения)	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	ЗАО МЗ "Ступино-Останкино", Россия, Московская область, г. Ступино, Мясницкая ул., влад. 2
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Дата изготовления	20.06.2013	04.07.2013	04.07.2013	01.07.2013
Срок годности и условия хранения	60 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%
Аккредитованный ИС проводивший исследования	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"
Протокол испытаний	№ 11-07/17-07.405 от 17.07.2013	№ 11-07/17-07.407 от 17.07.2013	№ 11-07/17-07.408 от 17.07.2013	№ 11-07/17-07.406 от 17.07.2013
Заключение	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 по физико-химическим показателям качества, а именно: массовая доля белка. Растительные компоненты (крахмал, соевые белковые продукты, каррагинан) в исследуемых образцах отсутствуют.	соответствует требованиям ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. При проведении гистологического исследования идентифицированы основные сырьевые компоненты: мяшечная, жировая и соединительная ткани. На основании данных, полученных в результате гистологического анализа, выявлена высокая однородность и тонкое измельчение тканей, что характерно для технологии колбас высших сортов. Растительные компоненты (крахмал, соевые белковые продукты, каррагинан) в исследуемых образцах отсутствуют.	соответствует требованиям ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. При проведении гистологического исследования идентифицированы основные сырьевые компоненты: мяшечная, жировая и соединительная ткани. На основании данных, полученных в результате гистологического анализа, выявлена высокая однородность и тонкое измельчение тканей, что характерно для технологии колбас высших сортов. Растительные компоненты (крахмал, соевые белковые продукты, каррагинан) в исследуемых образцах отсутствуют.	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 по физико-химическим показателям качества, а именно: массовая доля белка. Растительные компоненты (крахмал, соевые белковые продукты, каррагинан) в исследуемых образцах отсутствуют.

Сосиски "Молочные Велком" 530 гр.	Сосиски "Молочные Дымов" 370 гр.	Колбаса вареная "Русская" ТМ "Велком". Мясной продукт Категории Б 500гр.
ООО "Мясокомбинат" Павловская Слобода", Россия, Московская область, Истринский район, с. Павловская слобода, ул. Ленина, 75	ООО "Дымовское колбасное производство", Россия, г. Москва. Ул. Крылатская д. 37	ООО "Мясокомбинат" Павловская Слобода", Россия, Московская область, истринский район, с. Павловская слобода, ул. Ленина, 75
ТУ 9213-001-53134737-04 03.07.2013	ТУ 9213-020-57084488-06 05.07.2013	ГОСТ Р 52196-2011 04.07.2013
20 суток при температуре от 2°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	20 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%	60 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75%
Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"	Общество с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ"
№ 11-07/17-07.410 от 17.07.2013	№ 11-07/17-07.411 от 17.07.2013	№ 11-07/17-07.409 от 17.07.2013
<p>В результате гистологического анализа установлено наличие крахмала.</p>	<p>не соответствует по физико-химическим показателям, а именно: массовая доля углеводов. В результате гистологического анализа установлено наличие крахмала.</p>	<p>соответствует требованиям ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. При проведении гистологического исследования идентифицированы основные сырьевые компоненты: мяшечная, жировая и соединительная ткани. На основании данных, полученных в результате гистологического анализа, выявлена высокая однородность и тонкое измельчение тканей, что характерно для технологии колбас высших сортов. Растительные компоненты (крахмал, соевые белковые продукты, каррагинан) в исследуемых образцах отсутствуют.</p>