



Информация о товаре

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <b>Консервы рыбные. Тунец в масле для салатов ТМ "Морской котик"</b>  | <b>Консервы рыбные стерилизованные. Тунец рубленый в собственном соку ТМ "Fortuna"</b>  |
| Наименование товара   |   |   |
| Количество (шт, кг, гр.)  | <b>Масса нетто -170г</b>  | <b>Масса нетто -185г</b>  |
| Производитель (адрес местонахождения)                             | Тайланд, И.С.А. Вэлю Ко Лтд, 44/4 Моо 1, Петчасем роуд, Т. Йяча, Сампран, Накорнплатом 73110  | Тайланд, "Golden Prize Canning CO., LTD"  |
| Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"  | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"  |
| Дата изготовления   | 01.10.2014  | 27.09.2014  |
| Срок годности и условия хранения                                  | срок годности- 01.10.2019   | срок годности- 27.09.2018   |
| 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"  |
| Протокол испытаний  | № 56106 от 27.04.2015   | № 56107 от 27.04.2015   |
| <b>Заключение</b>   | <b>Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.жира, %; м.д.белка, %; м.д.поваренной соли, %; кислотное число; наличие посторонних примесей), токсичные элементы, микробиологические показатели.</b> | <b>Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.жира, %; м.д.белка, %; м.д.поваренной соли, %; кислотное число; наличие посторонних примесей), токсичные элементы, микробиологические показатели.</b> |