



Информация о товаре							
Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.							
Наименование товара	Консервы. Маринованные овощные. Огурцы маринованные ТМ "6 соток". Высший сорт.	Консервы овощи маринованные. Огурчики маринованные 3-6 см ТМ "Пиканта"	Огурцы маринованные (6-9 см) консервированные ТМ "Bonduelle"	Консервы овощные. Консервированные томаты с листом винограда ТМ "Тещины рецепты". Стерилизованные. Сорт высший.	Помидорчики "Черри" маринованные, консервированные с зеленью и чесноком ТМ "Лукашинские маринованные".	Томаты маринованные (красные, бурые) ТМ "ЕКО". Консервы пастеризованные.	Огурцы маринованные ТМ "Огородников", стерилизованные. Сорт высший.
Количество (шт. кг. гр.)	Масса нетто - 680г, Объем - 720 мл	Масса нетто - 520г	Масса нетто - 680г, Объем - 720 мл	Масса нетто - 840г	Масса нетто - 670г	Масса нетто - 680г, Объем - 720 мл	Масса нетто - 670г, Объем - 720 мл
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ООО "Агро-инвест", КБР, 361332, Урванский р-н, г. Нарткала, ул. Канюшева, 1	Россия, ООО "Плодородный край", 414011, г. Астрахань, ул. Славянская/Лыбинская, 1/12	Турция, PENGUEN GIDA SANAYI A.S.	Польша, Polsko-francuska Sp. Z.o.o.	Россия, ООО "Мелековский консервный завод", 602103, Владимирская обл., г. Меленки, ул. Муромская, 7	Россия, ООО "Славянский консервный комбинат", 353560, Краснодарский край, Славянский р-н, г. Славянка-на-Кубани, ул. Гриня, д. 5	Россия, ООО ПК "Сарепта-ПомидорПром", 400031, г. Волгоград, ул. Бактирова, д. 2
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ Р 52477-2005, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ТУ 9161-001-75194915-05, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ТУ 9161-014-40331528-06, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ГОСТ Р 52477-2005, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ГОСТ Р 52477-2005, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
Дата изготовления	01.07.2014, 120 №8 В	10.12.2014/1	05.09.2014, 1	08.09.2014	13.10.2014, №13	25.06.2014, 2411	03.08.14, №0130
Срок годности и условия хранения	Срок годности: 2 года с даты изготовления при температуре от 0С до +25С	Срок годности: 2 года с даты изготовления при температуре от 0С до +25С	Годен до 05.09.2017 при температуре хранения от 0С до +25С	Годен до 08.09.2017 при температуре хранения от 0С до +25С	Срок годности: 3 года с даты изготовления при температуре от 0С до +25С	Срок годности: 2 года с даты изготовления при температуре от 0С до +25С	Срок годности: 2 года с даты изготовления при температуре от 0С до +25С
Аккредитованный ИС проводящий исследования	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56218 от 01.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56234 от 01.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56219 от 01.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56223 от 01.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56220 от 01.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56221 от 01.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56222 от 01.09.2015
Протокол испытаний							
Заключение	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.	Образец не соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д.овощей от массы нетто, % м.д. хлоридов, % м.д. титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % посторонние примеси, минеральные примеси, масса нетто, г ; масса нетто основного продукта, г), микробиологические показатели, наличие консервантов.