

Информация о товаре



Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.

Наименование товара	Палтус филе без кожи стрелозубный. Мороженый ТМ "Artfish"	Пангасиус филе замороженный "Ленморпродукт".	Минтай филе без кожи мороженый в глазури	Полуфабрикат из рыбы мороженый. Филе трески без кожи глазированное ТМ "Рыбный год".	Тилапия, филе без кожи, мороженое ТМ "Агама"
Количество (шт., кг, гр.)	Масса нетто - 800г, Масса нетто без глазури-760г	Масса нетто - 800г, Масса нетто без глазури-760г	Масса нетто - 1,016г, Масса нетто без глазури-0,96г	Масса нетто - 800г, Масса нетто без глазури-760г	Масса нетто - 400г
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ООО "Дельта", 141401, Московская обл., г. Химки, Заводская ул., д. 15/2	Россия, ООО "Ленморпродукт", 188644, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, пос. Ковалево, ул. Поперечная, д. 15	Россия, ООО Торговый дом "Наutilus", 141730, г. Московская обл., г. Лобня, ул. Лейтенанта Бойко, д. 92А	Россия, ООО "Фаворит-Продукт", г. Смоленск, Краснинское шоссе, д. 35	Россия, ООО "Агама Роял Гринланд", Московская обл., Истринский р-н, Павло-Слободское с/п. дер. Лешково, д. 210
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ 3948-90, СанПиН 2.3.2. 1078-2001 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (дополнение и изменение № 22).	ТУ 9260-001-89839617-2013, СанПиН 2.3.2. 1078-2001 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (дополнение и изменение № 22).	ТУ 9266-007-42821432-04, СанПиН 2.3.2. 1078-2001 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (дополнение и изменение № 22).	ТУ 9268-001-93946483-2011, СанПиН 2.3.2. 1078-2001 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (дополнение и изменение № 22).	ТУ 9268-001-93946483-2011, СанПиН 2.3.2. 1078-2001 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (дополнение и изменение № 22).
Дата изготовления	15.05.2015	30.07.2015	27.04.2015	24.07.2015	17.06.2015
Срок годности и условия хранения	Срок хранения: 12 месяцев при температуре -18С	Срок хранения: 10 месяцев при температуре -18С	Годен до 23.10.15 при температуре хранения -18С	Срок хранения: 9 месяцев при температуре -18С	Годен до 17.09.16 при температуре хранения -18С
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	№ 56229 от 03.09.2015	№ 56230 от 03.09.2015	№ 56231 от 03.09.2015	№ 56232 от 03.09.2015	№ 56233 от 03.09.2015
Заключение	Образец не соответствует требованиям представленным на маркировке по массовой доли глазури (дополнение № 22 2.3.2. 2804-10).	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. глазури, качественная реакция на наличие аммиака, наличие посторонних примесей, массовая доля ортофосфатов в пересчете на фосфор, мг/кг).	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. глазури, качественная реакция на наличие аммиака, наличие посторонних примесей, массовая доля ортофосфатов в пересчете на фосфор, мг/кг).	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. глазури, качественная реакция на наличие аммиака, наличие посторонних примесей, массовая доля ортофосфатов в пересчете на фосфор, мг/кг).	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. глазури, качественная реакция на наличие аммиака, наличие посторонних примесей, массовая доля ортофосфатов в пересчете на фосфор, мг/кг).