



Информация о товаре

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.

Наименование товара	Филе минтая потشучной заморозки, без кожи, глазированное, в п/пакете ТМ "GUL FISH"	Минтай филе без кожи мороженое ТМ "Рыбыбы"	Полуфабрикат из рыбы мороженый. Филе минтая с кожей глазированное "Рыбный год"	Треска. Филе-кусок без кожи мороженый ТМ "AGAMA" категория Е	Треска филе без кожи мороженая в глазури ТМ "НАУТИЛУС"
Количество (шт, кг, гр.)	без глазури 900г	800г	800г/без глазури 760г	400г/без глазури 380г	весовой продукт
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ЗАО "Хомяковский хладокомбинат", г. Тула, пос. Хомяково, ул. Хомяковская, 16в	Россия, ЗАО "Грядкино", Московская обл., г. Клин, ул. Московская, д. 28	Россия, ООО "Фаворит -Продукт", г. Смоленск, Краснинское шоссе, д.35	Россия, ООО "Рыбные Мануфактуры Мурманск", Мурманская обл., г. Мурманск, ул. Три Ручья	Россия, ООО "Торговый дом "Наутилус", Московская обл., г. Лобня, ул. Лейтенанта Бойко, д. 92А
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ Р 51494-99, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.2804-10, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	ГОСТ Р 51494-99, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.2804-10, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	ГОСТ Р 51494-99, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.2804-10, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	ГОСТ Р 51494-99, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.2804-10, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	ГОСТ Р 51494-99, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.2804-10, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Дата изготовления	28.10.2014	15.03.2014	31.10.2014	30.09.2014	20.09.2014
Срок годности и условия хранения	срок годности 12 месяцев при температуре хранения не выше минус 18С	срок годности 12 месяцев при температуре хранения не выше минус 18С	годен до 31.07.2015 при температуре хранения не выше минус 18С	срок годности 15 месяцев при температуре хранения не выше минус 18С	годен до 18.03.2015 при температуре хранения не выше минус 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	№ 57289 от 25.12.2014	№ 57291 от 25.12.2014	№ 57288 от 25.12.2014	№ 57292 от 25.12.2014	№ 57290 от 25.12.2014
Заключение	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (наличие посторонних примесей, массовая доля глазури, глубокое обезвоживание %, массовая доля ортофосфатов, качественная реакция на аммиак, наличие костей), масса нетто, микробиологические показатели, паразитология	Образец не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.2804-10 по массовой доле глазури (12,9%)	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (наличие посторонних примесей, массовая доля глазури, глубокое обезвоживание %, массовая доля ортофосфатов, качественная реакция на аммиак, наличие костей), масса нетто, микробиологические показатели, паразитология	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (наличие посторонних примесей, массовая доля глазури, глубокое обезвоживание %, массовая доля ортофосфатов, качественная реакция на аммиак, наличие костей), масса нетто, микробиологические показатели, паразитология	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (наличие посторонних примесей, массовая доля глазури, глубокое обезвоживание %, массовая доля ортофосфатов, качественная реакция на аммиак, наличие костей), масса нетто, микробиологические показатели, паразитология