



Информация о товаре

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.

Наименование товара	Сдоба венская с фруктовой начинкой (лимон) "Аладушкин"	Сдоба "Наспоядание" с черничной начинкой (Рецептура №1)	Изделия хлебобулочные сдобные: булочки повышенной калорийности в упаковке ТМ "Зерница".	Изделие хлебобулочное слоеное упакованное. Конвертик с фруктовой начинкой (брусника-яблоко) "Мастер Пирогов"	"Ватрушка сдобная с творогом", обогащенная Бетулином "Русский здоровый продукт"
Количество (шт, кг, гр.)	Масса нетто -150г (2 шт. по 75г)	Масса нетто - 0,23кг	Масса нетто упаковочной единицы -0,1 кгг	Масса нетто - 70г	Масса нетто -80г
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ЗАО "Охтинское", 195067, г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Тухачевского, 24.	Россия, ОАО "Каравай", г. Санкт-Петербург, ул. Политехническая, д.11	Россия, ОАО "Москворечье", г. Москва, ул. 2-й Павелецкий пр-д, д.7	Россия, ЗАО БКК "Коломенский", 115230, г. Москва, Хлебаводский пр-д, дом 7	Россия, ЗАО "Хлебавод № 24", 125080, г. Москва, Светлый проезд, д.2
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТУ 9116-036-05275351-2011	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТУ 9116-004-00344419-2007	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТУ 9110-002-00346247-2008	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТУ 9116-016-00346135-07	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТУ 9110-002-58059245-09
Дата изготовления	07.07.2015	07.07.2015, 4	08.07.2015	09.07.2015	09.07.2015, 1, 0040
Срок годности и условия хранения	срок годности - 5 суток при температуре (18+/-3) и относительной влажности воздуха не более 75%.	срок годности - 48 часов при температуре от +6С и относительной влажности воздуха не более 85%.	срок годности - 3 суток при температуре от +6С до +25С и относительной влажности воздуха не более 85%.	срок годности - 5 суток при температуре не ниже +6С.	срок годности - 48 часов при температуре от +6С и относительной влажности воздуха не более 85%.
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	№ 56173 от 13.07.2015	№ 56177 от 13.07.2015	№ 56174 от 13.07.2015	№ 56175 от 13.07.2015	№ 56176 от 13.07.2015
Заключение	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (влажность мякиша %, кислотность мякиша град., м.д. сахара в пересчете на сухое вещество, %, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, м.д. углеводов, %, м.д. белка, %), токсичные элементы, микотоксины.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (влажность мякиша %, кислотность мякиша град., м.д. сахара в пересчете на сухое вещество, %, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, м.д. углеводов, %, м.д. белка, %), токсичные элементы, микотоксины.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (влажность мякиша %, кислотность мякиша град., м.д. сахара в пересчете на сухое вещество, %, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, м.д. углеводов, %, м.д. белка, %), токсичные элементы, микотоксины.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (влажность мякиша %, кислотность мякиша град., м.д. сахара в пересчете на сухое вещество, %, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, м.д. углеводов, %, м.д. белка, %), токсичные элементы, микотоксины.	Образец не соответствует требованиям по наличию жиров немолочного происхождения (в твороге).