

Информация о товаре						
Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.						
Наименование товара	Сыр плавленый "Янтарь" массовой долей жира в сухом веществе 60,0%, ТМ "Карат"	Сыр плавленый "Hochland" сливочный массовой долей жира в сухом веществе не менее 55%	Сыр плавленый "Янтарь" массовой долей жира в сухом веществе 60,0%, ТМ "Росагроэкспорт"	Сыр плавленый пастообразный "Сливочный" массовой долей жира в сухом веществе 55,0%, ТМ "Valde"	Сыр плавленый "Сливочный" массовой долей жира в сухом веществе не менее 45%, ТМ "Президент"	Сыр плавленый "Дружба" массовой долей жира в сухом веществе 55%, ТМ "Сыроделов"
Количество (шт, кг, гр.)	400г	200г	400г	400г	200г	200г
Производитель (адрес местонахождения)	ОАО Московский завод плавленых сыров "КАРАТ", 127254, РФ, г. Москва, ул. Руставели, вл. 14, стр. 11	ООО "Хохланд Русланд", 140126, РФ, Московская обл., Раменский р-н, п. РАОС, д. 16	ООО "РостАгроКомплекс", 141255, РФ, Московская обл., Пушкинский р-н, шоссе Братовщина-Ельдигово, 6 км	ООО "Ястро", 644047, Россия, г. Омск, ул.11-я Восточная, д. 3	ООО "Лактис Истра", 143581, РФ, Московская обл., Истринский р-н, с.п Павло-Слободское, д. Лешково, д. 180	ООО "Первая линия", 624093, Россия, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, ул. Мичурина, д. 7
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ТУ 9225-005-27562252-97, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ТУ 9225-005-53130062-03, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ТУ 9225-010-50179010-03, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	СТО 71063300-003-2012, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ТУ 9225-011-56861458-14, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	СТО 69547775-001-2014, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Дата изготовления	18.06.2015	22.05.2015	02.07.2015 СТР	13.06.2015 "02"	08.04.2015	31.05.2015 5
Срок годности и условия хранения	годен до: 15.11.2015	срок годности: 18.11.15 D4 142	годен до: 29.12.15	срок годности: 180 суток при температуре от 0С до 10С и относительной влажности воздуха не более 85%	срок годности: 04.12.15 1	срок годности: 120 суток при температуре от 0С до 6С
Аккредитованный ИС проводивший исследования	ФГБНУ "ВНИМИ" Испытательная лаборатория "Молоко"	ФГБНУ "ВНИМИ" Испытательная лаборатория "Молоко"	ФГБНУ "ВНИМИ" Испытательная лаборатория "Молоко"	ФГБНУ "ВНИМИ" Испытательная лаборатория "Молоко"	ФГБНУ "ВНИМИ" Испытательная лаборатория "Молоко"	ФГБНУ "ВНИМИ" Испытательная лаборатория "Молоко"
Протокол испытаний	№ 3534/15 от 31.07.2015	№ 3535/15 от 31.07.2015	№ 3537/15 от 31.07.2015	№ 3539/15 от 31.07.2015	№ 3536/15 от 31.07.2015	№ 3538/15 от 31.07.2015
Заключение	Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по физико-химическим показателям: снижено содержание массовой доли белка и составу продукта (в жировой фазе обнаружены жиры немолочного происхождения).	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. молочного жира в сухом веществе, м.д. жира, %, м.д. влаги, м.д. белка, м.д. поваренной соли, %, активная кислотность, консерванты), антибиотики, токсичные элементы, микотоксины, жирно-кислотный состав жировой фазы продукта.	Образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по физико-химическим показателям: (завышена массовая доля жира, снижено содержание белка) и составу продукта (в жировой фазе обнаружены жиры немолочного происхождения).	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. молочного жира в сухом веществе, м.д. жира, %, м.д. влаги, м.д. белка, м.д. поваренной соли, %, активная кислотность, консерванты), антибиотики, токсичные элементы, микотоксины, жирно-кислотный состав жировой фазы продукта.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. молочного жира в сухом веществе, м.д. жира, %, м.д. влаги, м.д. белка, м.д. поваренной соли, %, активная кислотность, консерванты), антибиотики, токсичные элементы, микотоксины, жирно-кислотный состав жировой фазы продукта.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. молочного жира в сухом веществе, м.д. жира, %, м.д. влаги, м.д. белка, м.д. поваренной соли, %, активная кислотность, консерванты), антибиотики, токсичные элементы, микотоксины, жирно-кислотный состав жировой фазы продукта.