

Информация о товаре



Результаты испытаний распространяются только на предтавленный образец.

	Полуфабрикаты плодовые и ягодные замороженные:вареники с вишней ручной работы "От Ильиной"	Вареники с картофелем для поста замороженные	Вареники замороженные. Вареники с творогом "Для маленьких" ТМ "Сибирский деликатес"	Вареники с картофелем с грибами замороженные "Братцы вареники"	Полуфабрикат из картофеля быстрозамороженный. Вареники с картофелем "Ложкаревь"
Наименование товара	Полуфабрикаты плодовые и ягодные замороженные:вареники с вишней ручной работы "От Ильиной"	Вареники с картофелем для поста замороженные	Вареники замороженные. Вареники с творогом "Для маленьких" ТМ "Сибирский деликатес"	Вареники с картофелем с грибами замороженные "Братцы вареники"	Полуфабрикат из картофеля быстрозамороженный. Вареники с картофелем "Ложкаревь"
Количество (шт, кг, гр.)	масса нетто - 450г	масса нетто - 500г	масса нетто - 1000г	масса нетто -350г	масса нетто -350г
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ООО "Айс-Продукт", г. Брянск, ул. Калинина, д. 98	Россия, ОАО "Останкинский мясоперерабатывающий комбинат", г. Москва, Огородный пр., д. 18	Россия, ООО "Сибирский деликатес", Омская обл., Москаленский р-н, п. Москаленки, ул. Гуртьева, 33	Россия, ООО "Фабрика уральские пельмени", Челябинская обл., Красноармейский р-н, с. Миасское, ул. Лесная, д.1	Россия, ООО "Шельф-2000", Московская обл., г. Домодедово, мкрн. Барыбино, ул. Ул. Коммуны Герольд, д. 1В
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011
Дата изготовления	23.02.2015	18.02.2015	16.02.2015	04.01.2015	13.02.2015
Срок годности и условия хранения	срок годности-180 суток при Т не выше -18С	срок годности-90 суток при Т не выше -18С	срок годности-не более 3 месяцев при Т не выше -18С	срок годности-6 месяцев при Т не выше -18С	срок годности-6 месяцев при Т не выше -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	№ 56069 от 25.03.2015	№ 56070 от 25.03.2015	№ 56073 от 25.03.2015	№ 56071 от 25.03.2015	№ 56072 от 25.03.2015
<b>Заключение</b>	<b>Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, толщина тестовой оболочки),физико-химические (посторонние примеси, м.д. поваренной соли %; м.д. белка,%; м.д. жира %, массовая доля начинки к массе изделия,%) ,токсичные элементы, пестициды.</b>	<b>Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, толщина тестовой оболочки),физико-химические (посторонние примеси, м.д. поваренной соли %; м.д. белка,%; м.д. жира %, массовая доля начинки к массе изделия,%) ,токсичные элементы, пестициды.</b>	<b>Начинка (творог) представленного на испытание образца не соответствует своему наименованию (творог) из-за наличия жиров немолочного происхождения.</b>	<b>Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, толщина тестовой оболочки),физико-химические (посторонние примеси, м.д. поваренной соли %; м.д. белка,%; м.д. жира %, массовая доля начинки к массе изделия,%) ,токсичные элементы, пестициды.</b>	<b>Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, толщина тестовой оболочки),физико-химические (посторонние примеси, м.д. поваренной соли %; м.д. белка,%; м.д. жира %, массовая доля начинки к массе изделия,%) ,токсичные элементы, пестициды.</b>