



Информация о товаре					
Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.					
Наименование товара	Майонез "Московский провансаль", классический. Массовая доля жира 67%.	Майонез "Провансаль" ORGANIC MR. RICCO. Массовая доля жира 67%.	Майонез "Сметанный Провансаль" ТМ "Ряба". Массовая доля жира 67%.	Майонез высококалорийный "Провансаль" ТМ "СКИТ". Массовая доля жира 67%.	Майонез "Провансаль Слобода" Оливковый. Массовая доля жира 67%.
Количество (шт, кг, гр.)	Масса нетто: 211г	Масса нетто: 420г	Масса нетто: 372г	Масса нетто: 215г	Масса нетто: 220г
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ЗАО "Жировой комбинат", 410065, г. саратов, проспект 50 лет октября, д. 112А	Россия, ОАО "НЭФИС-БИОПРДУКТ", 422610, Республика Татарстан, Лайшевский район, с. Усадьба, ул. Ласковая, д.1	Россия, АО "Нижегородский масло-жировой комбинат", 603950, г. Нижний Новгород, ш. Жирокombината, 11	Россия, ООО "Компания СКИТ", 115516, г. Москва, Кавказский б-р, д. 59, стр. 2	Россия, Московский филиал ОАО "ЭФКО", 142407, Московская обл., г. Ногинск, ул. Бетонная, 1
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ГОСТ 31761-2012, ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ГОСТ 31761, ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ГОСТ 31761-2012, ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ГОСТ 31761-2012, ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	ГОСТ 31761-2012, ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Дата изготовления	24.04.2015	16.04.2015	27.04.2015	28.04.2015	22.04.2015
Срок годности и условия хранения	срок годности -90 суток при температуре от 0С до +10С	годен до 13.09.2015, хранить при температуре от 0С до +14С	Срок годности при хранении от 0С до +6С - 90 суток	Срок годности при хранении от 0С до +6С - 100 суток	срок годности -90 суток при температуре от 0С до +10С
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	№ 56127 от 25.05.2015	№ 56128 от 25.05.2015	№ 56129 от 25.05.2015	№ 56130 от 25.05.2015	№ 56131 от 25.05.2015
Заключение	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. влаги, %, м.д. яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, кислотность, стойкость эмульсии, перекисное число, качественная проба на наличие крахмала), токсичные элементы, микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. влаги, %, м.д. яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, кислотность, стойкость эмульсии, перекисное число, качественная проба на наличие крахмала), токсичные элементы, микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. влаги, %, м.д. яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, кислотность, стойкость эмульсии, перекисное число, качественная проба на наличие крахмала), токсичные элементы, микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. влаги, %, м.д. яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, кислотность, стойкость эмульсии, перекисное число, качественная проба на наличие крахмала), токсичные элементы, микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям: органолептические, физико-химические (м.д. жира, м.д. влаги, %, м.д. яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, кислотность, стойкость эмульсии, перекисное число, качественная проба на наличие крахмала), токсичные элементы, микробиологические показатели.