



Информация о товаре

Результаты испытаний распространяются только на предваленный образец.

Наименование товара	Шоколад темный "Бабавевский" фирменный	Шоколад молочный "Альпен голд"	Шоколад молочный "Аленка" много молока+кальций	Шоколад темный "Альпен Гольд" с миндальной начинкой и фруктово-апельсиновой начинкой "Ваниль"	Шоколад горький "Бабавевский" горький	Кофе с молоком. Молочный шоколад с добавлением кофе "Россия щедрая душа"	Российский. Темный шоколад "Россия щедрая душа"	Российский. Горький шоколад с 70% содержанием какао-продуктов "Россия щедрая душа"
Количество (шт, кг, гр.)	Масса нетто:100г	Масса нетто: 90г	Масса нетто:100г	Масса нетто: 90г	Масса нетто:100г	Масса нетто: 90г	Масса нетто: 90г	Масса нетто: 90г
Производитель (адрес местонахождения)	Россия, ОАО "Кондитерский концерн Бабавевский", 107140, г. Москва, ул. Малая Красносельская, д.7	Россия, ООО "Мон дэлис Русь", 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Поков, ул. Франца Шольверера, д. 10	Россия, ОАО "Красный Октябрь", 107140, г. Москва, ул. Малая Красносельская, д. 7, стр. 24	Россия, ООО "Мон дэлис Русь", 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Поков, ул. Франца Шольверера, д. 10	Россия, ОАО "Красный Октябрь", 107140, г. Москва, ул. Малая Красносельская, д. 7, стр. 24	Россия, ООО "Нестле Россия", 115054, г. Москва, Павелецкая пл., д.2стр.1 (филиал в г. Самаре, 443091, г. Самара, проспект Кирова, д. 257	Россия, ООО "Нестле Россия", 115054, г. Москва, Павелецкая пл., д.2стр.1 (филиал в г. Самаре, 443091, г. Самара, проспект Кирова, д. 257	Россия, ООО "Нестле Россия", 115054, г. Москва, Павелецкая пл., д.2стр.1 (филиал в г. Самаре, 443091, г. Самара, проспект Кирова, д. 257
Нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт	ТУ 9125-013-59727039, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	ТУ 9125-007-4049419, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	ТУ 91250-013-59727039, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	ТУ 9125-007-4049419, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	ТУ 91250-013-59727039, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	СТО 96436727-008, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	СТО 96436727-008, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)	СТО 96436727-008, Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", (ТР ТС 021/2011)
Дата изготовления	26.06.2015	22.07.2015	02.09.2015	11.07.2015	03.06.2015	02.08.2015	25.06.2015	04.08.2015
Срок годности и условия хранения	Срок годности - 12 месяцев	Срок годности - 12 месяцев	Срок годности - 12 месяцев	Срок годности - 9 месяцев	Срок годности - 12 месяцев	Годен до 27.07.2016	Годен до: 16.06.2016	Годен до:29.07.2016
Аккредитованный ИС проводивший исследование	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56240 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56245 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56247 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56246 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56241 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56242 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56243 от 28.09.2015	ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию". Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" № 56244 от 28.09.2015
Заключение	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.	Образец соответствует требованиям нормативной документации по проверенным показателям:органолептические,физико-химические (м.д. общего жира,% м.д. белка,% м.д. углеводов,% м.д. общего сухого остатка какао,% м.д. сухого обезжиренного остатка какао, % м.д. металломатнитной примеси % м.д. золь в пересчете на сухое вещество, % м.д. молочного жира), микробиологические показатели.