

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному
надзору
(РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР)



Федеральное государственное бюджетное учреждение
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ»
(ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

600901, РОССИЯ, Владимирская область, г. Владимир,
микрорайон Юрьевец

т.: (4922) 26-06-14, т./ф.: (4922) 26-38-77

e-mail: arriah@fsvps.gov.ru

сайт: www.arriah.ru

**СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
(С-ЗИЛ ФГБУ "ВНИИЗЖ")**

Уникальный номер записи об аккредитации

в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПН40

196246, РОССИЯ, Санкт-Петербург г, Московское ш., д.15, лит.А

196246, РОССИЯ, Санкт-Петербург г, Московское ш., д.15, лит.Е (архив)

196601, РОССИЯ, Санкт-Петербург г, Пушкин, б-р Софийский, д. 4а, лит. А

180014, РОССИЯ, Псковская обл., Псков г, Николая Васильева ул., дом 77, пом. 1007

180014, РОССИЯ, Псковская обл., Псков г, Николая Васильева ул., дом 77, пом. 1006

(прием и регистрация образцов (проб))

182268, РОССИЯ, Псковская обл., Себежский р-н, урочище Овинки, д. б/н

173021, РОССИЯ, Новгородская обл., г Великий Новгород, ул. Нехинская, дом 59в

тел. +7 (812) 630-20-69

e-mail: general@vetlab.spb.ru,

сайт: www.arriah.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
Северо-Западной испытательной
лаборатории


(подпись) Т.Г. Титова

Дата 02.07.2025



Протокол испытаний № 25.18291СП6В от 02.07.2025

Наименование образца испытаний: Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Главпродукт» ГОСТ 32125-2013

принадлежащего: СПБ ООП «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ», ИНН 7839016445, 190020, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, лит А, ком. 74

заказчик: : СПБ ООП «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ», ИНН 7839016445, 190020, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, лит А, ком. 74

основание для проведения лабораторных исследований: контроль качества

место отбора проб: Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, АО «ТД Перекресток» (ИНН 7728029110) (Супермаркет «Перекресток», 198332, Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А

акт отбора проб: № 6 от 02.06.2025

дата и время отбора проб: 02.06.2025 16:00

отбор проб произвел: председатель СПБ ООП «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» Вишневецкий В.Б.

производство: Российская Федерация, Орловская обл., АО «Орелпродукт», 303030, г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2А

дата изготовления: 11.04.2025

сопроводительный документ: Заявка № 56 от 02.06.2025, Приложение № 1 к заявке № 56 от 02.06.2025

вид упаковки доставленного образца: ж/б

состояние образца: температура пробы (образца) - (+2°C)

дата поступления: 02.06.2025

даты проведения испытаний: 02.06.2025 - 02.07.2025

структурные подразделения, проводившие исследования: Отдел пищевой микробиологии, бактериологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Химико-токсикологический отдел (МШ), Диагностический отдел

фактический адрес места осуществления деятельности: 196246, Россия, г. Санкт-Петербург, Московское ш., д.15, лит. А, 196601, РОССИЯ, Санкт-Петербург, г. Пушкин, б-р Софийский, 4а, лит. А

на соответствие требованиям: ГОСТ 32125-2013, , ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки».

Примечание: масса образца: 3 шт x 338 г, цена за кг: 450 руб., температура хранения в магазине: +2°C

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества:						
1	Массовая доля белка	%	19,92	±2,99	не менее 15,0	ГОСТ 25011-2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка. П.6
2	Массовая доля жира	%	7,7	-	не более 17,0	ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира
3	Массовая доля составных частей	%	70,3	-	Массовая доля мяса и жира не менее 58,0	ГОСТ 33741-2015 Консервы мясные и мясосодеждающие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
4	Гладкая мышечная ткань	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
5	Жировая ткань	-	наличие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
6	Плотная соединительная ткань	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
7	Покровные эпителиальные структуры	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
8	Растительные белковые компоненты	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 31796-2012 - Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.)
9	Растительные углеводные компоненты	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
10	Сердечная мышечная ткань	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
11	Скелетная мускулатура	-	наличие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
12	Субпродукты	-	отсутствие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)
13	Элементы соединительной ткани	-	наличие	-	Говядина жилованная, жир топлёный говяжий, лук репчатый, перец чёрный, лист лавровый, соль поваренная пищевая	Метод гистологический (ГОСТ 19496-2013 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования)

Примечание: Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника С-ЗИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

С-ЗИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ» не несет ответственности за отбор и условия транспортировки образца (образцов).

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и партии предоставлена заказчиком. Северо-Западная испытательная лаборатория не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Показатели точности результатов измерений, указанные в столбце «Погрешность (неопределенность)», выражены в виде погрешности или расширенной неопределенности с коэффициентом охвата и доверительной вероятностью в соответствии с требованиями НД на метод испытаний о представлении результатов измерений.

С-ЗИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ» не несет ответственности за применение данного протокола испытаний для целей подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2 : 1 экз. — для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

02.07.2025

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: Пospelова С.В.