



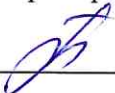
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"КРАЕВАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ"  
(КГКУ "КРАЕВАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ")

660020, г.Красноярск  
ул.Дудинская, 5 "Г"  
тел. (3912)20-12-84  
e-mail: vetlab08@yandex.ru

RA.RU.21ПУ01  
№ в реестре аккредитованного лица

07.09.2015 г.  
дата внесения сведений в реестр

УТВЕРЖДАЮ  
Врио. директора КГКУ "Краевая  
ветеринарная лаборатория"

 В. В. Тыщенко

"09" ноября 2022г.



Протокол испытаний № С260/2022 от 09.11.2022

**Наименование образца испытаний:** Колбаса Краковская п/к нат/об в з/с Вкус  
**принадлежащего:** КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ "МИНУСИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ", ИНН: 2455013649, Российская  
Федерация, Красноярский край, г. Минусинск, Советская ул., д. 2Г  
**заказчик:** СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ НАДЗОРУ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ, ИНН: 2463075247, 660100,  
Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, Пролетарская ул., д. 136Б  
**основание для проведения лабораторных исследований:** в рамках государственного задания, Во исполнение  
поручения Правительства Красноярского края направленных на предотвращение некачественных товаров в  
учреждения социальной сферы края, руководствуясь 3.1 протокола рабочего совещания от 24.12.2019 №278  
**место отбора проб:** Российская Федерация, Красноярский край, КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ "МИНУСИНСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ  
ИНТЕРНАТ", Российская Федерация, Красноярский край, г. Минусинск, Советская ул., д. 2 Г  
**акт отбора проб:** № 2965233 от 31.10.2022 г.  
**№ сейф-пакета:** 82759658  
**дата и время отбора проб:** 31.10.2022 06:10  
**отбор проб произвел:** заведующая отдела БПЖП Михеева Екатерина Геннадьевна, Воронько Светлана Геннадьевна  
(государственный инспектор службы по ветеринарному надзору Красноярского края; отдел регионального надзора)  
**в присутствии:** заведующая производством Гарбузова Татьяна Сергеевна  
**НД, регламентирующий правила отбора:** Р 51447-99 "Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб"  
**масса партии:** 42,5 килограмма  
**производство:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВКУС", ИНН: 1901059548, 662520,  
Российская Федерация, Красноярский край, Березовский район, пгт. Березовка, 1 км а/д Красноярск-Железнодорожск  
ш., д. Д. 5/47, стр. 1Б, Фактический адрес: ООО "Вкус", Российская Федерация, Республика Хакасия, Усть-  
Абаканский район, рп. Усть-Абакан, д. район Промбазы, стр. Литера А  
**дата изготовления:** 23.10.2022  
**срок годности:** 22.11.2022  
**ветеринарное свидетельство/сертификат:** № 16446573909 от 26.10.2022 13:57:23 МСК+4  
**масса пробы:** 2,056 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 31.10.2022 13:30  
**даты проведения испытаний:** 31.10.2022 - 09.11.2022  
**структурные подразделения, проводившие исследования:** бактериологический отдел, пато-морфологический  
отдел, химико-токсикологический отдел  
**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Микробиологические показатели</b>						
1	Бактерии <i>Listeria Monocytogenes</i>	г	не обнаружены в 25.0		не допускаются в 25.0	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Listeria monocytogenes</i>
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	г	не обнаружены в 1.0		не допускаются в 1.0	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
3	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	г	не обнаружены в 25.0		не допускаются в 25.0	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
4	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	г	не обнаружены в 1.0		не допускаются в 1.0	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>
5	Сульфитредуцирующие клостридии	г	не обнаружены в 0.1		не допускаются в 0.1	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
<b>Нитраты и нитриты</b>						
6	Массовая доля нитрита натрия	%	0,0019	0,0004	не более 0,005	ГОСТ 8558.1-2015 - Продукты мясные. Методы определения нитрита
<b>Показатели качества</b>						
7	Гистологическая идентификация состава		Основная масса образца представлена сырьем средней степени измельчения. Присутствуют фрагменты поперечнополосатой мускулатуры млекопитающих и птиц, соединительная и жировая ткань, отдельные фрагменты костной и хрящевой ткани. Животный коллагеновый белок в незначительном количестве. Из растительных компонентов выявлено наличие крахмала и крахмалсодержащих компонентов в среднем количестве, каррагинана в незначительном количестве, фрагментов пшеничной муки, часть из которых с алейроновым слоем, камеди в отдельных случаях.			ГОСТ 31500-2012 - Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок; ГОСТ 31474-2012 - Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

**Применяемое оборудование:**


№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы неавтоматического действия HR-250AG	03.02.2022	02.02.2023

Данные, содержащиеся в полях: наименование образца испытаний, принадлежащего, заказчик, место отбора проб, дата и время отбора проб, отбор проб произвел, в присутствии, НД регламентирующий правила отбора, масса партии, производство, дата изготовления, срок годности - предоставлены заказчиком. Лаборатория не несет ответственность за достоверность этих сведений

Результаты выданы на предоставленный образец, КГКУ "Краевая ветеринарная лаборатория" не несет ответственности за отбор проб.

Запрещается частичные перепечатка и копирование Протокола без письменного разрешения директора КГКУ "Краевая ветеринарная лаборатория".

Заведующая  
патоморфологическим отделом

  
Ж. В. Закусилова

---

КОНЕЦ ПРОТОКОЛА

09.11.2022

Ответственный за оформление протокола: Белевцова Н.С.





### **Заключение**

Представленный на испытание образец «Колбаса Краковская п/к нат/об в з/с Вкус» соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям: Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*, бактерии *Listeria monocytogenes*, коагулазоположительные стафилококки и *Staphylococcus aureus*, сульфитредуцирующие клостридии и по физико-химическому показателю: массовая доля нитрита натрия. Согласно гистологическому исследованию в составе образца выявлены: Животный коллагеновый белок в незначительном количестве. Из растительных компонентов: наличие крахмала и крахмалсодержащих компонентов в среднем количестве, каррагинана в незначительном количестве, фрагментов пшеничной муки, часть из которых с алейроновым слоем, камеди в отдельных случаях.

09.11.2022 г.

