



RA.RU.211169

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 935/3

От 29.06.2021 г.

Договор № 485-ИЦ/ГМО от 05.02.2016 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	СЫРОКОПЧЕНЫЙ МЯСНОЙ ПРОДУКТ ИЗ МЯСА СВИНИНЫ КАТЕГОРИИ В ГРУДИНКА БЕСКОСТНАЯ	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ГОСТ Р 55796-2013	
ЗАКАЗЧИК	ООО «МПЗ РЕМИТ», 142111,МО, г. Подольск, ул. Художественный проезд д. 2 Д	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ООО «МПЗ РЕМИТ», 142111,МО, г. Подольск, ул. Художественный проезд д. 2 Д	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	ООО «МПЗ РЕМИТ», 142111,МО, г. Подольск, ул. Художественный проезд д. 2 Д	
ДАТА,ВРЕМЯ / АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА ОТБОРА: 21.06.2021 г., 19:00	АКТ ОТБОРА: № 172/3 от 21.06.2021 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	Представителем ООО «МПЗ РЕМИТ» в соответствии с ГОСТ 31904-2012	
МАССА ПАРТИИ/ РАЗМЕР ПАРТИИ/НОМЕР ПАРТИИ	-	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	1 кг	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 3 (935 А/3)	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 935 А от 22.06.2021 г.	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Полимерная упаковка	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	21.06.2021 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	90 суток	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре от 0 до +6°C	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)	-	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Автотранспорт, изотермический контейнер	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 23.06.2021 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 25.06.2021 г.
НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ	-	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

НД НА МЕТОДИКУ: ГОСТ Р 55483-2013

№	Наименование показателя	Результат
Жирно-кислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)		
Насыщенные жирные кислоты		
1	Масляная C _{4:0}	Менее 0,01
2	Капроновая C _{6:0}	Менее 0,01
3	Каприловая C _{8:0}	Менее 0,01
4	Каприновая C _{10:0}	Менее 0,01
5	Лауриновая C _{12:0}	Менее 0,01
6	Тридекановая C _{13:0}	Менее 0,01
7	Миристиновая C _{14:0}	1,63
8	Пентадекановая C _{15:0}	Менее 0,01
9	Пальмитиновая C _{16:0}	27,61
10	Марагариновая C _{17:0}	0,39
11	Стеариновая C _{18:0}	14,03
12	Нондекановая C _{19:0}	Менее 0,01
13	Арахидиновая C _{20:0}	2,22
14	Бегеновая C _{22:0}	0,26
15	Лигноцериновая C _{24:0}	Менее 0,01
Мононенасыщенные жирные кислоты		
16	Деценовая C _{10:1}	Менее 0,01
17	Миристолеиновая C _{14:1}	Менее 0,01
18	Пальмитолеиновая C _{16:1}	3,84
19	Гептадеценовая C _{17:1}	0,20
20	Олеиновая C _{18:1}	33,62

21	Элаидиновая C _{18:1}	3,26
22	Гондоиновая C _{20:1}	0,59
23	Эруковая C _{22:1}	Менее 0,01
24	Нервоновая C _{24:1}	Менее 0,01
Жирные кислоты Омега-3		
25	Линоленовая C _{18:3ω3}	0,20
26	Тимнодоновая кислота C _{20:5ω3}	Менее 0,01
27	Докозагексасиновая C _{22:6ω3}	Менее 0,01
28	Докозапентаеиновая кислота C _{22:5ω3}	Менее 0,01
Жирные кислоты Омега-6		
29	Линолевая C _{18:2ω6}	11,95
30	Арахидоновая кислота C _{20:4ω6}	Менее 0,01
31	Дигомо- γ -линоленовая кислота C _{20:3ω6}	Менее 0,01
32	Эйкозациеиновая кислота C _{20:2ω6}	0,20

Ответственный за оформление протокола испытаний: Андреева Д.Е.

**РУКОВОДИТЕЛЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Вострикова Н.Л.

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА КОНСУЛЬТАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Бушневa М.Ю.

«29» ИЮНЯ 2021 г.



ПЕРЕПЕЧАТКА И РАЗМНОЖЕНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН ЗАПРЕЩАЮТСЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ, ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ ДОСТАВКИ И ОТБОРА ПРОБ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СТОРОННИЕ МНЕНИЯ И ТОЛКОВАНИЯ ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЙ.

Протокол № 935/3 от 29.06.2021 г. Стр. 2 из 2