



«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ»

**АССОЦИАЦИЯ ЭКСПЕРТОВ
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО
ПИТАНИЯ»**

ОРГАНИЗАЦИЯ АККРЕДИТОВАНА
№РОСС RU.ИЗ24.04ЦО00; №РОСС RU.0001.11ПК37

УТВЕРЖДАЮ

Директор, эксперт по организации и
проведению санитарно-эпидемиологических
экспертиз



Новоселов Я.Б.

Заключение

**по предварительной оценке качества, медико-биологической и пищевой
ценности пищевых продуктов**

№ 001.ОС 080-18

От «22» октября 2018 г.

**Наименование продукции,
место приобретения:**

1. Круассан Французский, изг.05.10.2018 г.
2. Салат «Оливье», изг. 05.10.2018г.
3. Салат «Гнездо глухаря», изг. 05.10.2018г.
4. Пельмени домашние «Пельмениssimo» («с фаршем из свинины, говядины и баранины»), изг. 05.10.2018г.

**Наименование предприятия изготовителя,
адрес:**

1. Кофейня «Чашка кофе»,г.Новосибирск, ул. Ленина 12
2. Кофейня «Чашка кофе»,г.Новосибирск, ул. Ленина 12
3. Кофейня «Чашка кофе»,г.Новосибирск, ул. Ленина 12
4. Кофейня «Чашка кофе»,г.Новосибирск, ул. Ленина 12

Место взятия образца:

Кофейня «Чашка кофе»,г.Новосибирск, ул. Ленина 12

Наименование заявителя, адрес:

НРОО «Сибирский правовой центр защиты прав потребителей»

Характеристика продукции:

В качестве пищевого продукта

Область применения представленных образцов

Рассмотрены следующие документы и образцы продукции:

№	Документ	№ документа	Дата
1	Заявка	№б/н	05.10.2018 г.
2	Образцы, акты отбора образцов, кассовые чеки.	<ol style="list-style-type: none">1. Круассан Французский, изг.05.10.2018 г., дата отбора 05.10.2018 г., акт отбора 05.10.2018 г., кассовый чек 0057 от 05.10.2018 в 12:482. Салат «Оливье», изг. 05.10.2018г., дата отбора 05.10.2018 г., акт отбора 05.10.2018 г., кассовый чек 0057 от 05.10.2018 в 12:483. Салат «Гнездо глухаря», изг. 05.10.2018г., дата отбора 05.10.2018 г., акт отбора 05.10.2018 г., кассовый чек 0057 от 05.10.2018 в 12:484. Пельмени домашние «Пелмениissimo» («с фаршем из свинины, говядины и баранины»), изг. 05.10.2018г., дата отбора 05.10.2018 г., акт отбора 05.10.2018 г., кассовый чек 0057 от 05.10.2018 в 12:48	

1. Соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 034/2013 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия.

№ протокола испытаний	Дата выдачи	Кем выдан	Заключение
№П 12072 № П 12077/А	10.10.2018 15.10.2018	ФБУ Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в НСО Аккредитованный испытательный центр (РА.RU.21АЯ49) 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36	<u>соответствует</u>

№П12070	15.10.2018г	ФБУ Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в НСО Аккредитованный испытательный центр (RA.RU.21АЯ49) 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36	<u>не соответствует</u>
№П12071	15.10.2018г	ФБУ Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в НСО Аккредитованный испытательный центр (RA.RU.21АЯ49) 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36	<u>не соответствует</u>
№ 48757	18.10.2018	ФБУ Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в НСО Аккредитованный испытательный центр (RA.RU.21АЯ49) 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36	<u>не соответствует</u>

Заключение:

1. Круассан Французский, изг.05.10.2018 г., производства Кофейня «Чашка кофе»

- 1.1. Выявлено **соответствие** данной продукции требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 1.2. **Отсутствует информация** (в меню) о весе блюда (порции), а также о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и «..вводят в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (ТР ТС 022/2011).

2. Салат «Оливье», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе»

- 2.1. Выявлено **несоответствие** данной продукции требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - содержание КМАФАнМ превышает норму в 5 раз, выявлены БГКП.
- 2.2. **Отсутствует информация** (в меню) о весе блюда (порции), а также о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и «..вводят в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (ТР ТС 022/2011).

3. Салат «Гнездо глухаря», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе»



- 3.1. Выявлено **несоответствие** данной продукции требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - содержание КМАФАнМ превышает норму в 6 раз, выявлены БГКП.
- 3.2. **Отсутствует информация** (в меню) о весе блюда (порции), а также о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и «..вводят в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (ТР ТС 022/2011).
4. **Пельмени домашние «Пельмениssimo», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе» («с фаршем из свинины, говядины и баранины»).**
- 4.1. Выявлено несоответствие данной продукции требованиям ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия- выявлено **снижение массовой доли начинки на 14%.**
- 4.2. **Отсутствует информация** (в меню) о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и «..вводят в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (ТР ТС 022/2011).
- 4.3. **Выявлено наличие ДНК курицы.** Фактический состав исследованных образцов не соответствует указанному в информации для потребителей, что «..вводит в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

Выводы:

1. Круассан Французский, изг.05.10.2018 г., производства Кофейня «Чашка кофе»

Согласно протоколу испытаний №П 12072 от 10.10.2018 энергетическая ценность салата Круассана Французский, изг.05.10.2018 г., производства Кофейня «Чашка кофе» составляет 410 ккал на 100г продукта, содержание жира - 26 г на 100г продукта, углеводов -34 г на 100г продукта. Что характеризует данный продукт, как высококалорийный с высоким содержанием жиров и углеводов.

Дисбаланс углеводно-жировых компонентов в рационе, увеличение калорийности (при регулярном употреблении) способствует повышению рисков развития заболеваний, связанных с нарушением жирового, углеводного обмена (ожирение, сахарный диабет), функционального состояния нейроэндокринной системы (хроническая усталость, депрессивные состояния и др.).

Отсутствует информация (в меню) о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и вводит в заблуждение потребителей.



2. Салат «Оливье», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе»

В исследованном образце Салат «Оливье», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе» содержание КМАФАнМ превышает норму в 5 раз, выявлены БГКП.

Увеличение КМАФАнМ (общее микробное число) в исследованном образце свидетельствует о размножении микроорганизмов, в том числе и патогенных, которыми может быть обсеменен пищевой продукт. Данный показатель относится к микробиологическим нормативам безопасности (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), . соответственно превышение общего микробного числа свидетельствует об опасности данного продукта для жизни и здоровья. Высокое содержание КМАФАнМ в продуктах питания также может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита.

К микроорганизмам, выявленным в результате исследований (БГКП- бактерии группы кишечной палочки), относятся эшерихии, энтерококки, протеи, сальмонеллы. Данный показатель расценивается как индикатор фекального загрязнения и в случае несоответствия нормируемым требованиям характеризует продукт как опасный для жизни и здоровья, поскольку данный показатель является нормируемым Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Единными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Микроорганизмы группы кишечных палочек способны вызывать острые отравления.

Отсутствует информация (в меню) о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и вводит в заблуждение потребителей.

Нарушены обязательные требования, установленные правовыми актами п.2 ст.3 ФЗ 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: «Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые не соответствуют требованиям нормативных документов».

3. Салат «Гнездо глухаря», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе»

В исследованном образце Салат «Гнездо глухаря» изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе» содержание КМАФАнМ превышает норму в 6 раз, выявлены БГКП.

Увеличение КМАФАнМ (общее микробное число) в исследованном образце свидетельствует о размножении микроорганизмов, в том числе и патогенных, которыми может быть обсеменен пищевой продукт. Данный показатель относится к микробиологическим нормативам безопасности (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), . соответственно превышение общего микробного числа свидетельствует об опасности данного продукта для жизни и здоровья. Высокое содержание КМАФАнМ в продуктах питания также может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита.

К микроорганизмам, выявленным в результате исследований (БГКП- бактерии группы кишечной палочки), относятся эшерихии, энтерококки, протеи, сальмонеллы. Данный показатель расценивается как индикатор фекального загрязнения и в случае несоответствия нормируемым требованиям характеризует продукт как опасный для жизни и здоровья, поскольку данный показатель является



нормируемым Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Микроорганизмы группы кишечных палочек способны вызывать острые отравления.

Отсутствует информация (в меню) о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и вводит в заблуждение потребителей.

Нарушены обязательные требования, установленные правовыми актами п.2 ст.3 ФЗ 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: «Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые не соответствуют требованиям нормативных документов».

4. Пельмени домашние «Пельмениssimo», изг. 05.10.2018г. производства Кофейня «Чашка кофе» («с фаршем из свинины, говядины и баранины»).

Гистологическая идентификация состава продукта характеризует данный продукт, как содержащий куриный компонент, наряду с мясом говядины.

Фактический состав исследованных образцов не соответствует указанному в информации для потребителей, что «..вводит в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011): выявлена ДНК курицы.

Недостоверные сведения в маркировке «..вводят в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции...» (ТР ТС 022/2011).

Нарушены обязательные требования, установленные правовыми актами п.2 ст.3 ФЗ 02.01.2000 №29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: «Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые не соответствуют требованиям нормативных документов».

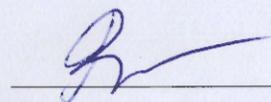
Выявлено несоответствие данной продукции требованиям ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия - выявлено снижение массовой доли начинки на 14%. Таким образом, осуществляется замена наиболее биологически ценной части массы продукта (мясной компонент) более дешевым компонентом (тесто), обладающей более низкой пищевой и медико-биологической ценностью (по сравнению с указанным ГОСТ). Регулярное употребление подобных продуктов способствует существенному снижению пищевой, медико-биологической ценности рациона питания, за счет уменьшения наиболее физиологически ценных и дорогостоящих компонентов приобретаемого продукта (мышечные волокна).

Регулярное потребление подобных пищевых продуктов, замещение ими полноценных мясных продуктов, особенно негативно отражается на рисках возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с дефицитом белка и железа (железодефицитные анеми, иммунодефицитные состояния, рост и формирование костно-мышечной системы и функционирование нейроэндокринной системы в детском возрасте и др.).

Отсутствует информация (в меню) о «...пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)», что является нарушением п. 9.11 ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и вводит в заблуждение потребителей.

** - И.М. Скурихин, В.А. Тутельян Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания 2007.*

Исполнитель
Ведущий специалист,
эксперт по организации и проведению
санитарно-эпидемиологических экспертиз


Н.В. Холмогорцева

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
ИСПЫТАНИЙ В НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ" (ФБУ "НОВОСИБИРСКИЙ ЦСМ")**

Испытательный центр

Аттестат аккредитации № RA.RU.21АЯ49

Россия, Сибирский федеральный округ 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36

Тел. 210-07-65, тел/факс 210-09-31, 210-00-65, foodlab@ncsm.ru, www.ncsm.ru

Система менеджмента качества соответствует ГОСТ ISO 9001-2011

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № П 12071 от 15.10.2018 на 2 листах

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Наименование образца: САЛАТ «ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ» ЗАПРАВЛЕННЫЙ

Изготовитель: кофейня «Чашка кофе»

Упаковка, тара: ПЭТ-контейнер

Дата изготовления: 05.10.2018; количество образца: 5 шт

Наименование и адрес заказчика испытаний: Ассоциация «СФЦОП», г. Новосибирск, ул. Ленина, 28;

ИНН 5407262464, ОГРН 1045403192064

Заявка на проведение испытаний продукции от: 05.10.2018

Акт отбора образца № - от « 05 » 10 2018 г.

Кем отобран образец: представителями Ассоциации «СФЦОП»: экспертами Холмогорцевой Н. В. И Ронинсон А.Г.

Дата и время отбора: 05.10.2018 (12-51)

Место отбора образца: г. Новосибирск, ул. Ленина, 12

Дата и время поступления образца в ИЦ: 05.10.2018 (14-56)

Даты проведения испытаний (время начала м/б испытаний): 05.10.2018 (15-10) — 10.10.2018

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Един. измерения	НД на методы испытаний	Характеристика и норма	Допуст. погрешн. измерен.	Результат испытаний
Физико-химические показатели:					
Масса	г	взвешивание	По факту	-	159,1
Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011:					
Микробиологические показатели: КМАФАнМ	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 ГОСТ ISO 7218	не более 5×10^4	-	3×10^5
БГКП (коли-формы)	-	ГОСТ 31747	в 0,1 г не допускается	-	обнаружено
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-	ГОСТ 31659	в 25 г не допускается	-	не обнаружено
Дрожжи	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12	не более 500	-	450
Плесени	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12	не более 50	-	менее 1×10^1
Бактерии рода Proteus	-	ГОСТ 28560	в 0,1 г не допускается	-	не обнаружено
E.coli	-	ГОСТ 30726	в 0,1 г не допускается	-	не обнаружено
Испытания для расчета энергетической ценности:					
Массовая доля жира	%	МУ 1-40/3805	-	± 1,4	12,9
Массовая доля общей золы	%	ГОСТ Р 54607.10	-	± 0,009	1,22
Массовая доля белка	%	МУ 1-40/3805	-	-	12,7
Массовая доля сухих веществ	%	МУ 1-40/3805	-	± 0,7	32,4
Пищевые вещества в 100 г продукта:					
Белки	г	расчетный метод	-	-	13,0
Жиры	г	расчетный метод	-	-	13,0
Углеводы	г	расчетный метод	-	-	5,0
Результаты расчета энергетической ценности:					
Энергетическая ценность	ккал/100 г	расчетный метод	-	-	190,0
	кДж/100 г	расчетный метод	-	-	790,0



3 ПРИМЕЧАНИЕ

Расчеты проводились в соответствии с действующими справочными материалами:
Методические указания Минздрава СССР от 29.12.1986 № 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.

К сведению: Для указания в маркировке сведений об энергетической ценности, необходимо проведение исследований (испытаний) ряда образцов данной пищевой продукции для получения средневзвешенных значений.

Начальник ИЦ

Ответственные за проведение испытаний



Ю.И. Гайворонская
Н.С. Кузнецова
Н.В. Сергеева

Ю.И. Гайворонская

Н.С. Кузнецова

Н.В. Сергеева

ВНИМАНИЕ! Настоящий протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям, и не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения испытательного центра.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
ИСПЫТАНИЙ В НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ" (ФБУ "НОВОСИБИРСКИЙ ЦСМ")**

Испытательный центр

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AЯ49

Россия, Сибирский федеральный округ 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36

Тел. 210-07-65, тел/факс 210-09-31, 210-00-65, foodlab@ncsm.ru, www.ncsm.ru

Система менеджмента качества соответствует ГОСТ ISO 9001-2011

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № П 12070 от 15.10.2018 на 2 листах

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Наименование образца: САЛАТ «ОЛИВЬЕ» ЗАПРАВЛЕННЫЙ

Изготовитель: кофейня «Чашка кофе»

Упаковка, тара: ПЭТ-контейнер

Дата изготовления: 05.10.2018; количество образца: 5 шт

Наименование и адрес заказчика испытаний: Ассоциация «СФЦОП», г. Новосибирск, ул. Ленина, 28;

ИНН 5407262464, ОГРН 1045403192064

Заявка на проведение испытаний продукции от: 05.10.2018

Акт отбора образца № - от « 05 » 10 2018 г.

Кем отобран образец: представителями Ассоциации «СФЦОП»: экспертами Холмогорцевой Н. В. И Ронинсон А.Г.

Дата и время отбора: 05.10.2018 (12-51)

Место отбора образца: г. Новосибирск, ул. Ленина, 12

Дата и время поступления образца в ИЦ: 05.10.2018 (14-56)

Даты проведения испытаний (время начала м/б испытаний): 05.10.2018 (15-10) — 10.10.2018

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Един. измерения	НД на методы испытаний	Характеристика и норма	Допуст. погрешн. измерен.	Результат испытаний
Физико-химические показатели:					
Масса	г	взвешивание	По факту	-	224,3
Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011:					
Микробиологические показатели: КМАФАнМ	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 ГОСТ ISO 7218	не более 5×10^4	-	$2,5 \times 10^5$
БГКП (коли-формы)	-	ГОСТ 31747	в 0,1 г не допускается	-	обнаружено
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-	ГОСТ 31659	в 25 г не допускается	-	не обнаружено
Дрожжи	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12	не более 500	-	400
Плесени	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12	не более 50	-	менее 1×10^1
Бактерии рода Proteus	-	ГОСТ 28560	в 0,1 г не допускается	-	не обнаружено
E.coli	-	ГОСТ 30726	в 0,1 г не допускается	-	не обнаружено
Испытания для расчета энергетической ценности:					
Массовая доля жира	%	МУ 1-40/3805	-	$\pm 0,7$	11,4
Массовая доля общей золы	%	ГОСТ Р 54607.10	-	$\pm 0,009$	1,22
Массовая доля белка	%	МУ 1-40/3805	-	-	8,5
Массовая доля сухих веществ	%	МУ 1-40/3805	-	$\pm 0,7$	28,1
Пищевые вещества в 100 г продукта:					
Белки	г	расчетный метод	-	-	8,5
Жиры	г	расчетный метод	-	-	11,0
Углеводы	г	расчетный метод	-	-	7,5
Результаты расчета энергетической ценности:					
Энергетическая ценность	ккал/100 г	расчетный метод	-	-	160,0
	кДж/100 г	расчетный метод	-	-	680,0



3 ПРИМЕЧАНИЕ

Расчеты проводились в соответствии с действующими справочными материалами:
Методические указания Минздрава СССР от 29.12.1986 № 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.

К сведению: Для указания в маркировке сведений об энергетической ценности, необходимо проведение исследований (испытаний) ряда образцов данной пищевой продукции для получения средневзвешенных значений.

Начальник ИЦ
Ответственные за проведение испытаний



Ю.И. Гайворонская
Н.С. Кузнецова
Н.В. Сергеева

ВНИМАНИЕ! Настоящий протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям, и не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения испытательного центра.

Протокол испытаний № 48757 от 18.10.2018

При исследовании образца: Пельмени домашние "Пельмени SSIMO"
принадлежащего: Ассоциация "Сибирский Федеральный Центр Оздоровительного Питания", Российская Федерация, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Ленина ул., д. 28
заказчик: Ассоциация "Сибирский Федеральный Центр Оздоровительного Питания", Российская Федерация, Новосибирская обл., г. Новосибирск, Ленина ул., д. 28
основание для проведения лабораторных исследований: по обращению заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, Новосибирская обл., г. Новосибирск, ул. Ленина, 12, кафе "Чашка"
акт отбора проб: б/н от 05.10.2018 г.
№ сейф-пакета: AB5485131
дата и время отбора проб: 05.10.2018 12:51
отбор проб произвел: эксперт ассоциации "СФЦОП" Холмогорцева Н.В., эксперт ассоциации "СФЦОП" Ронинсон А.Г.
НД, регламентирующий правила отбора: ГОСТ Р 51447-99
производство: Российская Федерация, Новосибирская обл., г. Новосибирск, ул. Ленина, 12, кафе "Чашка"
дата изготовления: 05.10.2018г.
масса пробы: 1 килограмм
количество проб: 1 проба
дата поступления: 05.10.2018
даты проведения испытаний: 05.10.2018 - 18.10.2018
фактическое место проведения испытаний: г. Новосибирск, ул. Серебренниковская, 5
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Гистологическая идентификация состава	-	Образец представляет собой фаршевую систему и состоит из средней степени измельчения мясного сырья, присутствуют крупные фрагменты мышечной, соединительной и жировой ткани, сохранившие свою структурную организацию. Присутствуют растительные клетки пряностей. Растительные компоненты белковой и углеводной природы не обнаружены.	-	-	ГОСТ 31479-2012 - Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
2	Массовая доля начинки к массе изделия	%	43,2	± 4,3	-	ГОСТ 32951-2014 - Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
Сырьевой состав (ДНК)						
3	ДНК Bos spp. (Настоящие быки)	-	ДНК Bovis (говядина) - обнаружена	-	-	ГОСТ 31719-2012
4	ДНК Gallus gallus (Курица домашняя)	-	ДНК Gallus gallus (Курица домашняя) - обнаружена	-	-	ГОСТ 31719-2012
5	ДНК сои	-	ДНК сои не обнаружена	-	-	ГОСТ 31719-2012

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы электронные прецизионные UW-620H	18.01.2018
2	Гель-документирующая система GelDoc XR PLUS	
3	Микроскоп «AxioLab A1» люминесцентный	Не требуется
4	Микротом замораживающий	Не требуется
5	Термоциклер шестиканальный с флуоресцентной детекцией ROTOR GENE 6000	30.10.2017

Согласно приказу директора ФГБУ «Новосибирская МВЛ» № 453 от 09.10.2018 уполномоченными подписывать протоколы испытаний и результаты исследований по экспертизе за "Руководителя ИЦ" являются:
протокол № 48 / 5 / от 18.10.2018

Куликова А.М. Заверткина И.В. Абрамчук И.В. Качкина И.Ю.

Руководитель ИЦ:

Каратаев В.А.

18.10.2018



Ответственный за оформление протокола: Кобелева А.С.

№ п/п	Наименование документа	Дата документа	Инициалы	Подпись	Должность
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

ООО "ТАЙМС 2"

КАССОВЫЙ ЧЕК

ПРИХОД
Круассан французский

13.000 * 90.00 = 1170.00

ТОВАР
ПОЛНЫЙ РАСЧЕТ
Оливье

5.000 * 280.00 = 1400.00

ТОВАР
ПОЛНЫЙ РАСЧЕТ
Гнездо глухаря

5.000 * 220.00 = 1100.00

ТОВАР
ПОЛНЫЙ РАСЧЕТ

Пельмени домашние из 3х видов мяса

5.000 * 250.00 = 1250.00

ТОВАР
ПОЛНЫЙ РАСЧЕТ

Пельмени домашние из 3х видов мяса

2.000 * 250.00 = 500.00

ТОВАР
ПОЛНЫЙ РАСЧЕТ

НАЛИЧНЫМИ

ИТОГ

= 5420.00

Сумма без НДС

= 5420.00

НАЛИЧНЫМИ

= 5420.00

ПОЛУЧЕНО

= 5420.00

СНО:

ЕНВД

Пользователь:

06

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТАЙМС 2"

Адрес: 630099, г.Новосибирск,

ул. Ленина, д. 12, этаж 1, Кофейня "Чашка Кофе"

Место расчетов: Кофейня "Чашка Кофе"

Кассир Барбин Лев

www.na108.ru

Сайт ФНС:

ИН ККТ:

001063048503044

Смена №

00282

Чек №

00057

Дата Время

05.10.18 12:48

ОФД: ЗАО <Производственная фирма <СКБ Контур>

ИНН: 5407963565

РН ККТ: 0001586908005196

ФН № 8712000100054285

ФД № 0000053747

ФП: 1283865250



① Маслов АВ5485141
ФИО _____
Дата 5.10.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

② Хорошайло АВ5485141
ФИО _____
Дата 05.10.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

③ АВ5485141
ФИО _____
Дата _____

① Хорошайло АВ5485132
ФИО _____
Дата 5.10.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

② Хорошайло АВ5485132
ФИО _____
Дата 05.10.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

③ АВ5485132
ФИО _____
Дата _____

① Хорошайло АВ5485130
ФИО _____
Дата 5.10.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

② АВ5485130
ФИО _____
Дата _____
ПОДПИСЬ _____

③ АВ5485130
ФИО _____
Дата _____

① Хорошайло АВ5485129
ФИО _____
Дата 10.05.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

② АВ5485129
ФИО _____
Дата _____
ПОДПИСЬ _____

③ АВ5485129
ФИО _____
Дата _____

① Хорошайло АВ5485131
ФИО _____
Дата 10.05.18 _____
ПОДПИСЬ [Signature]

② АВ5485131
ФИО _____
Дата _____
ПОДПИСЬ _____

③ АВ5485131
ФИО _____
Дата _____

①

AB5485137

ФИО

ДАТА

ПОДПИСЬ

Харьковский 05.10.18

[Signature]

②

AB5485137

ФИО

ДАТА

ПОДПИСЬ

Буринский 5.10.18

[Signature]

③

AB548513

ФИО

ДАТА

①

AB5485138

ФИО

ДАТА

ПОДПИСЬ

Буринский 05.10.18

[Signature]

②

AB5485138

ФИО

ДАТА

ПОДПИСЬ

Буринский 5.10.18

[Signature]

③

AB548513

ФИО

ДАТА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
ИСПЫТАНИЙ В НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ" (ФБУ "НОВОСИБИРСКИЙ ЦСМ")**

Испытательный центр

Аттестат аккредитации № RA.RU.21АЯ49

Россия, Сибирский федеральный округ 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36

Тел. 210-07-65, тел/факс 210-09-31, 210-00-65, foodlab@ncsm.ru, www.ncsm.ru

Система менеджмента качества соответствует ГОСТ ISO 9001-2011

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № П 12072 от 15.10.2018 на 2 листах

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Наименование образца: КРУАССАН ФРАНЦУЗСКИЙ

Изготовитель: кофейня «Чашка кофе»

Упаковка, тара: ПЭТ-контейнер

Дата изготовления: 05.10.2018; количество образца: 13 шт

Наименование и адрес заказчика испытаний: Ассоциация «СФЦОП», г. Новосибирск, ул. Ленина, 28;

ИНН 5407262464, ОГРН 1045403192064

Заявка на проведение испытаний продукции от: 05.10.2018

Акт отбора образца № - от «05» 10 2018 г.

Кем отобран образец: представителями Ассоциации «СФЦОП»: экспертами Холмогорцевой Н. В. И Ронинсон А.Г.

Дата и время отбора: 05.10.2018 (12-51)

Место отбора образца: г. Новосибирск, ул. Ленина, 12

Дата и время поступления образца в ИЦ: 05.10.2018 (14-56)

Даты проведения испытаний (время начала м/б испытаний): 05.10.2018 — 12.10.2018

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Един. измерения	НД на методы испытаний	Характеристика и норма	Допуст. погрешн. измерен.	Результат испытаний
Органолептические показатели:					
Внешний вид	-	ГОСТ 5667	По факту		Форма характерная для конкретного наименования продукции, нераспльвиата. Поверхность без отделки.
Состояние мякиша	-	ГОСТ 5667	По факту		Мякиш хорошо пропеченый
Вкус	-	ГОСТ 5667	По факту		Свойственные для конкретного наименования продукции, без постороннего.
Цвет	-	ГОСТ 5667	По факту		Светло-коричневый
Физико-химические показатели:					
Масса	г	взвешивание	По факту	-	63,4
Влажность мякиша	%	ГОСТ 21094	По факту	± 0,7	24,9
Кислотность мякиша	Град	ГОСТ 5670	По факту	± 0,5	2,0
Массовая доля сахара	%	ГОСТ 5672	По факту	± 0,7	18,2
Массовая доля соли	%	ГОСТ 5698	По факту	± 0,1	1,4
Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011:					
Микотоксины:	мг/кг				
Афлатоксин В1		ГОСТ 30711	не более 0,005		менее 0,003
Зеараленон		МУ 5177	не более 0,2		менее 0,1
Дезоксиниваленон		МУ 5177	не более 0,7		менее 0,2
Т-2 токсин		МУ 3184	не более 0,1		менее 0,1



Наименование показателей	Един. измерения	НД на методы испытаний	Характеристика и норма	Допуст. погрешн. измерен.	Результат испытаний
Испытания для расчета энергетической ценности:					
Массовая доля жира	%	МУ 1-40/3805	-	± 2,7	25,7
Массовая доля общей золы	%	ГОСТ Р 54607.10	-	± 0,009	1,44
Массовая доля белка	%	МУ 1-40/3805	-	-	10,1
Массовая доля сухих веществ	%	МУ 1-40/3805	-	± 0,7	71,6
Пищевые вещества в 100 г продукта:					
Белки	г	расчетный метод	-	-	10,0
Жиры	г	расчетный метод	-	-	26,0
Углеводы	г	расчетный метод	-	-	34,0
Результаты расчета энергетической ценности:					
Энергетическая ценность	ккал/100 г	расчетный метод	-	-	410,0
	кДж/100 г	расчетный метод	-	-	1710,0

3 ПРИМЕЧАНИЕ

Расчеты проводились в соответствии с действующими справочными материалами:
 Методические указания Минздрава СССР от 29.12.1986 № 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.

К сведению: Для указания в маркировке сведений об энергетической ценности, необходимо проведение исследований (испытаний) ряда образцов данной пищевой продукции для получения средневзвешенных значений.

Начальник ИЦ
 Ответственные за проведение испытаний



Ю. И. Гайворонская
 Н.В. Сергеева
 /О.С. Медведева
 И.В. Лузгнна

ВНИМАНИЕ! Настоящий протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям, и не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения испытательного центра

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
измерений В НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ" (ФБУ "НОВОСИБИРСКИЙ ЦСМ")
Испытательный центр**

Россия, Сибирский федеральный округ 630004, г. Новосибирск, ул. Революции, 36
Тел. 210-07-65, тел/факс 210-09-31, 210-00-65, foodlab@ncsm.ru, www.ncsm.ru
Система менеджмента качества соответствует ГОСТ ISO 9001-2011

ПРОТОКОЛ ИЗМЕРЕНИЙ № П 12077/А от 10.10.2018

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Наименование образца: **КРУАССАН ФРАНЦУЗСКИЙ**

Изготовитель: кофейня «Чашка кофе»

Упаковка, тара: ПЭТ-контейнер

Дата изготовления: 05.10.2018; количество образца: 13 шт

Наименование и адрес заказчика измерений: Ассоциация «СФЦОП», г. Новосибирск, ул. Ленина, 28;

ИНН 5407262464, ОГРН 1045403192064

Заявка на проведение измерений продукции от: 05.10.2018

Акт отбора образца № - от « 05 » 10 2018 г.

Кем отобран образец: представителями Ассоциации «СФЦОП»: экспертами Холмогорцевой Н. В. И Ронинсон А.Г.

Дата и время отбора: 05.10.2018 (12-51)

Место отбора образца: г. Новосибирск, ул. Ленина, 12

Дата и время поступления образца в ИЦ: 05.10.2018 (14-56)

Даты проведения измерений (время начала м/б измерений): 05.10.2018-09.10.2018

2 РЕЗУЛЬТАТЫ измерений

Наименование показателей	Един. измерения	НД на методы измерений	Характеристика и нормы	Допуст. погреш. измер.	Результат измерений
Физико-химические показатели					
Массовая доля транс-изомеров	%	ГОСТ Р 52100	По факту	±0,54	1,81
Жирно-кислотный состав выделенного из продукта жира					
Масляная C _{4:0}	% от суммы жирных кислот	ГОСТ 31663	По факту	± 0,4	2,7
Капроновая C _{6:0}				± 0,4	1,8
Каприловая C _{8:0}				± 0,4	1,1
Каприновая C _{10:0}				± 0,4	2,8
Лауриновая C _{12:1}				± 0,4	3,7
Миристиновая C _{14:0}				± 0,7	11,4
Миристолеиновая C _{14:1} <*>				± 0,4	1,3
Пальмитиновая C _{16:0}				± 2,1	31,1
Пальмитолеиновая C _{16:1} <*>				± 0,4	2,1
Стеариновая C _{18:0}				± 0,7	10,4
Олеиновая C _{18:1} <*>				± 1,6	23,8
Линолевая C _{18:2} <***>				± 0,4	2,9
Линоленовая C _{18:3} <*>				± 0,4	0,5
Арахидовая C _{20:0}				± 0,4	0,1
Бегеновая C _{22:0}				-	менее 0,1

<*> Расчет произведен по сумме изомеров

<***> Расчет произведен по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями

3 ПРИМЕЧАНИЕ

Протокол измерений носит информативный характер. Испытания с согласия Заказчика проведены вне области аккредитации Испытательного центра в соответствии с требованиями стандартизованных/аттестованных методик измерений.

Начальник ИЦ

Ответственные за проведение измерений



Ю. И. Гайворонская
О.А. Лифанова

ВНИМАНИЕ! Настоящий протокол измерений распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям, и не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения испытательного центра

**АКТ
отбора образцов проб**

от «5» октября 2018 г.
Время отбора: 12:51

Наименование и адрес заявителя: Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28

Наименование и адрес изготовителя: ООО, Чайная кафе, Ленинск, 12

Наименование вида, сорта продукции: Салат, Оливки

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: _____

Место отбора проб: ООО, Чайная кафе, Ленинск, 12

Тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий): А.

Номер и маркировка партии (партий) _____

Единица измерений: штук

Размер партии: единичный образец

Температура окружающего воздуха (продукта) в момент отбора пробы + 25 °C

Результат наружного осмотра партии: целостность упаковки не нарушена
(состояние упаковки, герметичная тара, маркировка)

Дата выработки: 5.10.2018.

Проба (образец) отобраны в соответствии с ГОСТ: ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Количество отобранных образцов: 2 шт / Вес не указан!

(для испытаний: 2 шт / Вес не указан!) для контрольных образцов _____
(масса, упаковочные единицы)

Цель отбора: на соответствие нормативным требованиям и документов в области стандартизации.

Образец опечатан, промаркирован: да, нет

Транспортировка: термосумка t _____.

Сейф пакет подписан коллегиально, № АВ 5485129

Проба направляется в: ФБУ «Новосибирский ЦСМ»

Показатели: _____

Подписи осуществляющих отбор проб или присутствующих при отборе:

Инженер ИЦ _____

Наименование организации	Должность	Подпись	Ф.И.О.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт		Холмогорцева Н.В.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт		Ронинсон А.Г.
<u>НРОО СФЦОП</u>	<u>президент</u>		<u>МН ВО АВ</u>

Наименования сдатчика _____ /Дата, время _____

Наименования приемщика _____ /Дата, время _____

ФБУ «Новосибирский ЦСМ»
Испытательный центр
Образцы приняты на испытание
время 14:56 дата 05 ОКТ 2018
Инженер ИЦ _____

**АКТ
отбора образцов проб**

от «5» Октября 2018 г.
Время отбора: _____

Наименование и адрес заявителя: Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28
Наименование и адрес изготовителя: ООО "Салат кафе, Ленина 12"

Наименование вида, сорта продукции: "Салат Оливье"

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: _____

Место отбора проб: ООО "Салат кафе" Ленина, 12

Тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий): А.

Номер и маркировка партии (партий) _____

Единица измерений: штук

Размер партии: единичный образец

Температура окружающего воздуха (продукта) в момент отбора пробы _____

Результат наружного осмотра партии: целостность упаковки не нарушена
(состояние упаковки, герметичная тара, маркировка)

Дата выработки: 5.10.2018

Проба (образец) отобраны в соответствии с ГОСТ: ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Количество отобранных образцов: 3 шт (вес не указан)

(для испытаний: 3 шт (вес не указан) для контрольных образцов _____)
(масса, упаковочные единицы)

Цель отбора: на соответствие нормативным требованиям и документов в области стандартизации.

Образец опечатан, промаркирован: да, нет

Транспортировка: термосумка t _____.
Сейф пакет подписан коллегиально, № АВ 5485130

Проба направляется в: _____

Показатели: _____

Подписи осуществляющих отбор проб или присутствующих при отборе:

Наименование организации	Должность	Подпись	Ф.И.О.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт		Холмогорцева Н.В.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина 28	Эксперт		Новоселов Я.В.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина 28	Эксперт		Ромашкин А.П.
НРОО «Мизант»	президент		Мягков С.В.

Наименования сдатчика _____ /Дата, время _____

Наименования приемщика _____ /Дата, время _____

2018

**АКТ
отбора образцов проб**

от «5» октября 2018 г.
Время отбора: 12:51

Наименование и адрес заявителя: Ассоциация «СФЦОП», Ленина, 28.
Наименование и адрес изготовителя: ООО "Ваша Кофе" Ленина 12.

Наименование вида, сорта продукции: Пельмени домашние
"Пельмени SSIMO"

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: _____

Место отбора проб: ООО "Ваша Кофе" Ленина, 12

Тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий): А.

Номер и маркировка партии (партий): _____

Единица измерений: штук

Размер партии: единичный образец

Температура окружающего воздуха (продукта) в момент отбора пробы +2 °C

Результат наружного осмотра партии: целостность упаковки не нарушена
(состояние упаковки, герметичная тара, маркировка)

Дата выработки: 5.10.2018

Проба (образец) отобраны в соответствии с ГОСТ: ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

Количество отобранных образцов: 1 шт

(для испытаний: 1 шт (масса, упаковочные единицы) для контрольных образцов _____.)

Цель отбора: на соответствие нормативным требованиям и документов в области стандартизации.

Образец опечатан, промаркирован: да, нет

Транспортировка: термосумка t +2 °C

Сейф пакет подписан коллегиально, № АВ 5485131

Проба направляется в: РБС "Новосибирская ШВА"

Показатели: гигиена, ДНК курицы, ДНК свин, ДНК говядины, мочевая кислота курицы, меланин

Подписи осуществляющих отбор проб или присутствующих при отборе: Илья Сергеев 5.10.18

Наименование организации	Должность	Подпись	Ф.И.О.
Ассоциация «СФЦОП», 630004, г Новосибирск, ул. Ленина, 28	эксперт	<i>[Подпись]</i>	Холмогорцева Н.В.
Ассоциация «СФЦОП»	эксперт	<i>[Подпись]</i>	Решимская Г.
Ассоциация «СФЦОП»	эксперт	<i>[Подпись]</i>	Иванова А.А.
НРОО СПИЗПП	ИРЗ Зиджит	<i>[Подпись]</i>	Митрофанов

Наименования сдатчика _____ /Дата, время _____

Наименования приемщика Вет.врач /Дата, время 05 ОКТ 2018 14⁰⁰

Бирюкова Т.В.

ПРОВЕРЕНО 05 ОКТ 2018

АКТ

отбора образцов проб

от « 5 » октября 2018 г.

Время отбора: 12:51

Наименование и адрес заявителя: Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28

Наименование и адрес изготовителя: г. Новосибирск, ул. Ленина 12
ООО "Чашка кофе"

Наименование вида, сорта продукции: салат "шведо шухаря"

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: _____

Место отбора проб: г. Новосибирск, ул. Ленина 12
ООО "Чашка кофе"

Тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий): А.

Номер и маркировка партии (партий) _____

Единица измерений: штук

Размер партии: единичный образец

Температура окружающего воздуха (продукта) в момент отбора пробы +25°C

Результат наружного осмотра партии: целостность упаковки не нарушена
(состояние упаковки, герметичная тара, маркировка)

Дата выработки: _____

Проба (образец) отобраны в соответствии с ГОСТ: ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Количество отобранных образцов: 3 порции (вес и упаковка)

(для испытаний: 3 порции (вес и упаковка) для контрольных образцов _____)

Цель отбора: на соответствие нормативным требованиям и документов в области стандартизации.

Образец опечатан, промаркирован: да, нет

Транспортировка: термосумка t _____

Сейф пакет подписан коллегиально, № АВ 548 5132 ЦЕМ

Проба направляется в: РБУ и Новосибирский ЦЕМ

Показатели: _____

Подписи осуществляющих отбор проб или присутствующих при отборе:

Наименование организации	Должность	Подпись	Ф.И.О.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт	<i>[Подпись]</i>	Холмогорцева Н.В.
Ассоциация «СФЦОП»	эксперт	<i>[Подпись]</i>	Решинская Т.
Ассоциация «СФЦОП»	инженер	<i>[Подпись]</i>	Мухоморова А.
НРООТМВЗНН	АРЗюрев	<i>[Подпись]</i>	Мухоморова А.

Наименования сдатчика _____ / Дата, время _____

Наименования приемщика _____ / Дата, время _____

05 ОКТ 2018
ФБУ "Новосибирский ЦСМ"
Испытательный центр
Образцы приняты на испытание
время 14:56 дата

**АКТ
отбора образцов проб**

от «5» Октября 2018 г.
Время отбора: 12:57

Наименование и адрес заявителя: Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28
 Наименование и адрес изготовителя: ООО "Чашка кофе" Ленин, 12
Кафедра
 Наименование вида, сорта продукции: Круассан Французский

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: _____

Место отбора проб: ООО "Чашка кофе" Ленин, 12

Тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий): А.

Номер и маркировка партии (партий) _____

Единица измерений: штук

Размер партии: единичный образец

Температура окружающего воздуха (продукта) в момент отбора пробы +25 °C

Результат наружного осмотра партии: целостность упаковки не нарушена
 (состояние упаковки, герметичная тара, маркировка)

Дата выработки: 05-10-18

Проба (образец) отобраны в соответствии с ГОСТ: ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Количество отобранных образцов: 13 шт

(для испытаний: 13 шт (масса, упаковочные единицы) для контрольных образцов _____.)

Цель отбора: на соответствие нормативным требованиям и документов в области стандартизации.

Образец опечатан, промаркирован: да, нет

Транспортировка: термосумка t +25 °C
 Сейф пакет подписан коллегиально, № A135485138, A13548138

Проба направляется в: _____

Показатели: _____

Подписи осуществляющих отбор проб или присутствующих при отборе:

Наименование организации	Должность	Подпись	Ф.И.О.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт	<i>ММ</i>	Холмогорцева Н.В.
<i>Ассоциация "СФЦОП"</i> <i>Ленина, 28</i>	<i>Эксперт</i>	<i>[Подпись]</i>	<i>Холмогорцева Н.В.</i>
<i>НПО СМЗНИ</i>	<i>президент</i>	<i>[Подпись]</i>	<i>Чудовичев</i>

Наименования сдатчика _____ /Дата, время _____

Наименования приемщика _____ /Дата, время _____

ФБУ "Новосибирский ЦСМ"
Испытательный центр
Образцы приняты на испытание
время 14:56 дата 05 ОКТ 2018
инженер ИЦ *[Подпись]*

**АКТ
отбора образцов проб**

от «5» октября 2018 г.
Время отбора: 12:51

Наименование и адрес заявителя: Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28
Наименование и адрес изготовителя: г. Новосибирск, ул. Ленина 12
ООО "Чашка кофе"
Наименование вида, сорта продукции: Самая "Звезда турка"

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: _____

Место отбора проб: г. Новосибирск, ул. Ленина 12, ООО "Чашка кофе"

Тип и источник (происхождение) поставки или партии (партий): А.

Номер и маркировка партии (партий) _____

Единица измерений: штук

Размер партии: единичный образец

Температура окружающего воздуха (продукта) в момент отбора пробы + 25°C

Результат наружного осмотра партии: целостность упаковки не нарушена
(состояние упаковки, герметичная тара, маркировка)

Дата выработки: 5.10.18

Проба (образец) отобраны в соответствии с ГОСТ: ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Количество отобранных образцов: 2 порции (вес не указан)

(для испытаний: 2 порции для контрольных образцов _____)

Цель отбора: на соответствие нормативным требованиям и документов в области стандартизации.

Образец опечатан, промаркирован: да, нет

Транспортировка: термосумка t _____

Сейф пакет подписан коллегиально, № АВ 5485141

Проба направляется в: ФБУ «Новосибирский ЦСМ»

Показатели: _____

Подписи осуществляющих отбор проб или присутствующих при отборе:

Наименование организации	Должность	Подпись	Ф.И.О.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт		Холмогорцева Н.В.
Ассоциация «СФЦОП» Новосибирск, ул. Ленина, 28	Эксперт		Ронинсон А.Г.
<u>Ассоциация «СФЦОП»</u>	<u>председатель</u>		<u>Молодцова И.И.</u>
<u>НРООСИЗПИ</u>	<u>президент</u>		<u>Молодцова И.И.</u>

Наименования сдатчика _____ /Дата, время _____

Наименования приемщика _____ /Дата, время _____

ФБУ «Новосибирский ЦСМ»
Испытательный центр
Образцы приняты на испытание
время 14:56 дата 05 ОКТ 2018
инженер ИЦ _____