

АКТ
тестирования качества и безопасности образцов товара

1. Сведения о Заказчике:			
1.1.	Наименование: <i>Отдел материально – технического снабжения</i>		
1.2.	Контактные данные: <i>инженер ОМТС Ганшу Ольга Владимировна, 2-33, ganshu@reftp.ru</i>		
2. Сведения о потенциальном поставщике:			
2.1.	Наименование: <i>ООО «Еко-Фуд»</i>		
2.2.	Контактные данные: <i>г. Екатеринбург, ул. Промышленная, 3эж, директор Дмитрий Михайлович Осипов, моб.: 8 908 635 77 15, эл. адрес: eburg@ef-ekb.ru</i>		
3. На тестирование представлен(ы):			
№ п/п	Наименование образца товара	Количество	Общее описание образца товара и (или) дополнительная информация
3.1	Тари Комплект Р27	2 кг	<i>Посолочная смесь с фосфатами, нитритом, стабилизатором цвета и ароматизатором</i>
4. Перечень переданных документов, подтверждающих качество и безопасность образцов товара, и соответствие ТР ТС 005/11 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»			
4.1	<i>Декларация о соответствии RU Д-DE.АГ66.В.12085 от 05.10.2015 года</i>		<i>Действует по 04.10.2020 года</i>
5. Задачи тестирования, требования, предъявляемые к качеству и безопасности образца товара:			
5.1	<p><u>Состав:</u> Стабилизаторы-пиро- и полифосфаты (Е 450, Е 452), Регулятор кислотности-трифосфат (Е 451), Сахара (декстроза), Антиокислитель-аскорбат натрия (Е 301), Ароматизатор (аромат мяса), Экстракты пряностей (кориандр), Фиксатор окраски -нитрит натрия (Е 250) на соли как носители</p> <p><u>Аналитические данные:</u> уровень рН (1 % раствор) 9,1±0,2, содержание P₂O₅ 17,0 % ± 1,0, содержание NaNO₂ 0,65 % ±0,05</p> <p><u>Примеси:</u> Кадмий(Cd) – не более 0,2 мг/кг Мышьяк(As) – не более 3,0 мг/кг Свинец (Pb)- не более 5,0 мг/ кг</p> <p><u>Микробиологические характеристики:</u> - КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5х10⁵ - БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются - Патогенные м/о. в т.ч сальмонеллы в 25,0г –не допускаются -Сульфитредуцирующие клостридии .в 0,01 г – не допускаются -Плесени, КОЕ/г, не более -200</p> <p><u>Область применения:</u> для варено-копченых мясных продуктов</p> <p><u>Информация по ГМО:</u> Данный продукт не должен содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), не должен быть произведен из ГМО и не должен содержать ингредиенты или добавки, полученные из ГМО.</p> <p><u>Информация об аллергенах:</u> указать информацию о наличии/отсутствии аллергенов</p> <p><u>Срок годности:</u> не менее 18 месяцев</p>		
5.2	Оценить качество специй в готовом продукте.		

6. Сведения о специалистах, ответственных за проведение тестирования, согласно приказа № 202а-01 о/д от «17» августа 2015 г.

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дополнительная информация
6.1	Шелковкина Елена Васильевна	Начальник ОКК	Председатель комиссии
6.2	Мельников Андрей Сергеевич	Заместитель коммерческого директора	Член комиссии
6.3	Гнатюк Елена Александровна	Заместитель главного ветврача по ветсанэкспертизе	Член комиссии
6.4	Валов Андрей Владимирович	Заместитель начальника цеха по производству	Член комиссии
6.5	Малыгина Татьяна Анатольевна	Инженер ОМТС	Член комиссии
6.7	Петрушкина Марина Александровна	Технолог цеха убоя	Член комиссии

7. Описание методики и сроки проведения тестирования:

7.1.	Использование <i>Тари Комплект Р27</i> при изготовлении фаршесмеси на колбасы вареные, колбасы полукопченые, деликатесы. Дата тестирования 09.01.2017 года.
7.2	Исследование <i>Тари Комплект Р27</i> в производственной ветеринарно-диагностической лаборатории ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» на микробиологические показатели.

8. Результаты тестирования:

8.1	Внешний вид готового продукта	удовлетворительно
8.2	Цвет, запах, вкус готового продукта	удовлетворительно
8.3	По результатам экспертизы № 179 от 27.12.2016г микробиологические показатели в норме.	

9. Общий вывод, заключение специалиста(ов):

9.1	<i>Молоко соответствует требованиям стандарта цеха убоя, на помесе при производстве готового продукта</i>
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Председатель комиссии:

Начальник отдела контроля качества

Е.В. Шелковкина

Члены комиссии:

Заместитель коммерческого директора по снабжению

А.С. Мельников

Заместитель главного врача по ветсанэкспертизе

Е.А. Гнатюк

Заместитель начальника цеха по производству

А.В. Валов

Технолог цеха убоя

М.А. Петрушкина

Инженер отдела материально-технического снабжения

Т.А. Малыгина

Приложение:

- Декларация о соответствии ТС и РУД-ДЕ. АР 600

- Экспертиза № 179 от 27.12.16г. 11 субаре 20 17г.



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "МИРА". Основной государственный регистрационный номер 1117746926923.

Место нахождения: город Москва, улица Народного Ополчения, дом 34, строение 1, Российская Федерация, 123423.
Фактический адрес: город Москва, улица Народного Ополчения, дом 34, строение 1, Российская Федерация, 123423. Телефон +74953800780. Факс: +74953800781. Адрес электронной почты: info@miraing.ru.

в лице генерального директора Сурина Александра Юрьевича

заявляет, что

Комплексные пищевые добавки

марки: «ТАРИ Комплект Биф» («TARI Complet Beef»), «ТАРИ Комплект К 20» («TARI Complet K 20»), «ТАРИ Комплект К 5» («TARI Complet K 5»), «ТАРИ Комплект П 15» («TARI Complet P 15»), «ТАРИ Комплект П 27» («TARI Complet P 27»), «ТАРИ Комплект П 30 Плюс» («TARI Complet P 30 Plus»), «ТАРИ Комплект П 40 Н» («TARI Complet P 40 N»), «ТАРИ Комплект П 46 Н» («TARI Complet P 46 N»), «ТАРИ Комплект П 51» («TARI Complet P 51»), «ТАРИ Комплект П 52-2» («TARI Complet P 52-2»), «ТАРИ Комплект П 80» («TARI Complet P 80»), «ТАРИ Комплект П 80 Н» («TARI Complet P 80 N»), «ТАРИ Комплект П 80» («TARI Complet P 80»), «ТАРИ Комплект Чикен» («TARI Complet Chicken»), «ТАРИ Комплект П 350 Пoultry» («TARI Complet P 350 Poultry»).

изготовитель «BK Giuliani GmbH»

Место нахождения: Dr. Albert-Reimann-Strasse 2, D 68526, Ladenburg, Германия. Фактический адрес: Dr. Albert-Reimann-Strasse 2, D 68526, Ladenburg, Германия.

продукция изготовлена в соответствии с
стандартами организации

код ТН ВЭД ЕАЭС 2106 90 920 0, 2106 90 980 9

Серийный выпуск.

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний №№ 371/371- НВ-15-09, 372/372- НВ-15-09, 373/373- НВ-15-09, 374/374- НВ-15-09, 375/375- НВ-15-09, 376/376- НВ-15-09, 377/377- НВ-15-09, 378/378- НВ-15-09, 379/379- НВ-15-09, 380/380- НВ-15-09, 381/381- НВ-15-09, 382/382- НВ-15-09, 383/383- НВ-15-09, 384/384- НВ-15-09, 385/385- НВ-15-09 от 15.09.2015 года, Испытательного центра Орехово-Зуевского филиала Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области", аттестат регистрационный № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016 года.

Дополнительная информация

Условия хранения продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (срока хранения (годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке каждой единицы продукции.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 04.10.2020 включительно.



А.Ю. Сурина

(инициалы и фамилия руководителя организации-заявителя или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д-ДЕ.АГ66.В.12085

Дата регистрации декларации о соответствии 05.10.2015

Экспертиза № 179

27.12.2016г.

б/к

Исследованию подверглась Жури коммунка П.27
(местный образец)
ООО, ООО - 9997 Терманы

поступивший 20.12.2016 г. из с/убора

Заключение

БГП в 0,01 гр на одн-ко
СРК в 0,01 гр на одн-ко
Salmon в 25 гр на одн-ко
КМАФАМШ $2 \cdot 10^3$ КОС/г
Тяжески $2 \cdot 10^4$ КОС/г

Норма Тяжески не более 10^2 КОС/г
СМАФАМШ не более $5 \cdot 10^5$ КОС/г

Зав. лабораторией

Лаборант В.В. В.В.