

Общество с ограниченной ответственностью «Трансконсалтинг»  
 (ООО «Трансконсалтинг»)  
 115211, г. Москва, Каширское ш., д. 55, к. 5, помещ. 1/1  
 Испытательный центр «CERTIFICATION GROUP»  
 Испытательная лаборатория «LIGHT GROUP»  
 142500, Московская обл., г. Павловский Посад, ул. Городковская, д. 73а, к. 10, к. 11  
 Телефон: +7(495)984-63-39; электронная почта: info-light@cert-group.ru  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AI63



УТВЕРЖДАЮ,  
 Руководитель ИЛ  
*Л.О. Белокурова*  
 Л.О. Белокурова  
 27 июня 2024 г.

Протокол испытаний:	№ 359Л/3-27.06/24
Дата выдачи протокола:	27.06.2024
Наименование, юридический адрес, фактический адрес места осуществления деятельности (в случае если отличается от юр. адреса) контактные данные заказчика	Индивидуальный предприниматель Дачева Амина Муратовна, Адрес регистрации: 385601, Республика Адыгея, ст. Гиагинская, ул.Заводская, д.21А, кв.13 Фактический адрес места осуществления деятельности: 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Делова, д.3
Изготовитель, юридический адрес, фактический адрес места осуществления деятельности (в случае если отличается от юр. адреса)	Индивидуальный предприниматель Дачева Амина Муратовна, Адрес регистрации: 385601, Республика Адыгея, ст. Гиагинская, ул.Заводская, д.21А, кв.13 Фактический адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Делова, д.3
Наименование (торговая марка/модель/тип/артикул) образца (ов) испытаний:	Готовые соусы: Аджика «Домашняя», торговой марки «Чилийка».
Сведения об отборе образца (ов):	Образец(ы) предоставлен(ы) заказчиком.
Дата получения образца (ов):	13.06.2024
Идентификационный номер:	Л37713062024/3
Основание проведения испытаний:	Заявка № 225-1306 от 13.06.2024
Место осуществления лабораторной деятельности:	Московская обл., г. Павловский Посад, ул. Городковская, д. 73а, к. 11
Дата (ы) осуществления лабораторной деятельности:	с 13.06.2024 по 27.06.2024
Документ (ы), устанавливающий (е) требования к продукции:	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Результаты испытаний настоящего протокола относятся только к представленному образцу (ам).  
 Размножение или перепечатка протокола испытаний без разрешения испытательной лаборатории не допускается.  
 Лаборатория несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе, за исключением случаев, когда информацию предоставляет заказчик.

Описание, идентификация и состояние образца (ов)

Упаковка: банка стеклянная, масса нетто: 200 г.(10 шт.). Герметичность упаковки не нарушена. Внешний вид, цвет и вкус соответствует данному наименованию продукта, без постороннего привкуса и запаха.

Готовые соусы: Аджика «Домашняя», торговой марки «Чилийка».

Идентификация проводилась на соответствие документов, предоставленных в лабораторию заказчиком на проведение испытаний.

Проведенная идентификация свидетельствуют о соответствии образца (ов) предоставленным документам.

Маркировка имеется, внешние повреждения отсутствуют.

Условия проведения испытаний

Температура воздуха, °С	20 ± 5
Относительная влажность воздуха, %	30 ÷ 80
Атмосферное давление, кПа	84 ÷ 106,7
Напряжение питания сети, В	220 ± 10
Частота питания сети, Гц	50 ± 1

Используемое испытательное и измерительное оборудование

№	Наименование, заводской и/или инвентарный и/или учетный номер
1.	Спектрометр атомно-абсорбционный, PinAAcle 900F, №Л1647
2.	Спектрометр атомно-абсорбционный, МГА-915МД с ртутно-гидридной приставкой РГП-915, №Л243
3.	Спектрометр атомно-абсорбционный, МГА-1000 с ртутно-гидридной приставкой РГП-915, №Л2985
4.	Система микроволновой подготовки проб MILESTONE, Инв. № Л1063
5.	Дозатор 5-50мкл; №Л253 Дозатор 1-10мл; №Л2015
6.	Печь муфельная серии ПМ-8, №Л238
7.	Прибор комбинированный, Testo 608-N1: №Л2421; №Л2422; №Л2518; №Л2513; №Л3461; №Л2517; №Л3006; №Л3461; №Л2521; №Л2511
8.	Барометр-анероид метеорологической, БАММ-1, №Л922
9.	Вольтамперфазометр, Парма ВАФ-А(М), № Л-111
10.	Весы электронные, ExplorerProEP214C, №Л1261
11.	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer, PA413C, №Л1708
12.	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer, PA4102C, №Л1707
13.	Комплексы аппаратно-программные для медицинских исследований на базе хроматографа "Хроматэк-Кристалл 5000", исполнение 2, №Л3464
14.	Хроматограф жидкостной, Waters с диодно-матричным детектором Waters 2998, №Л2706
15.	Гамма-радиометр, РКГ-АТ1320, №Л268
16.	Установка спектрометрическая МКС-01А "Муль-тирад", Блок детектирования: бета-БДИБ-70-01А, №Л688
17.	Нитратометр ИТ-1201 И. №Л3690
18.	Посуда мерная поверенная (цилиндры, пипетки, колбы, бюретки)
19.	Весы неавтоматического действия, DA-1003C, №Л3436
20.	Термостат электрический суховоздушный, ТС-1/80 СПУ, №Л599; №Л1246; №Л602
21.	Термометр, ТЛ-2, №Л3061; №Л3060
22.	Термометр, ТТЖП №2, №Л3897



Документ (ы), устанавливающий (е) правила и методы исследований (испытаний) и измерений

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.  
 ГОСТ Р 53183-2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением.  
 ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.  
 ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.  
 ГОСТ 34570-2019 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Потенциометрический метод определения нитратов.  
 ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина.  
 ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.  
 ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.  
 ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.  
 ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).  
 ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*.  
 ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*  
 ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

Результаты испытаний

Наименование показателя и/или критерий соответствия по НД	Единицы измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			по НД	результаты испытаний
<b>Токсичные элементы</b>				
Массовая концентрация свинца	мг/кг	ГОСТ 30178-96	Не более 0,5	Менее 0,01
Массовая концентрация кадмия	мг/кг	ГОСТ 30178-96	Не более 0,03	Менее 0,01
Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	Не более 0,2	Менее 0,01
Массовая концентрация ртути	мг/кг	ГОСТ Р 53183-2008	Не более 0,02	Менее 0,002
Нитраты	мг/кг	ГОСТ 34570-2019	Не более 150	68 ± 12
<b>Пестициды</b>				
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	мг/кг	ГОСТ 30349-96	Не более 0,5	Менее 0,001
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	ГОСТ 30349-96	Не более 0,1	Менее 0,007
<b>Микотоксины</b>				
Патулин	мг/кг	ГОСТ 28038-2013 п.6	Не более 0,05	Менее 0,01
<b>Радионуклиды</b>				
Удельная активность цезия-137	Бк/кг	ГОСТ 32161-2013	Не более 80	Менее 8,1
Удельная активность стронция-90	Бк/кг	ГОСТ 32163-2013	Не более 40	Менее 3,9
<b>Микробиологические показатели</b>				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	Не более 5x10 <sup>3</sup>	Менее 10
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-	ГОСТ 31747-2012	Не допускаются в 1,0 г продукта	Не обнаружены в 1,0 г продукта
<i>S.aureus</i>	-	ГОСТ 31746-2012 (п. 8.1; 9.1; 9.2; 9.3; 9.4; 9.5; 9.7)	Не допускаются в 1,0 г продукта	Не обнаружены в 1,0 г продукта
Бактерии рода <i>Proteus</i>	-	ГОСТ 28560-90	Не допускаются в 0,1 г продукта	Не обнаружены в 0,1 г продукта

Наименование показателя и/или критерий соответствия по НД	Единицы измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			по НД	результаты испытаний
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	ГОСТ 31659-2012	Не допускаются в 25 г продукта	Не обнаружены в 25 г продукта

Протокол проверил(и):



Руководитель отдела испытаний пищевых продуктов

Н.В. Прилепина

Руководитель отдела микробиологических испытаний и ГМО



О.М. Кочеткова

Руководитель отдела хроматографических испытаний



Д.В. Персиков

Протокол подготовил:

Руководитель отдела по работе с заказчиком



Т.С. Щептева

Конец протокола испытаний.