

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»

ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015

юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34

e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«29» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3738 от «29» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад «Рябинка»
2. Юридический адрес:
152025, Ярославская область, г. Переславль-Залесский, ул. Маяковского, 13
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с рецептуры заявителя)
Рыба (филе) запечённая (пикша), дата производства: 24.08.2022. Масса (объем) образца:
1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «24» августа 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): методические рекомендации «Питание детей дошкольных организаций Ярославской области», утвержденных директором Департамента образования Ярославской области 08.12.2010 года Степановой Т.А., (том 1, выпуск 2010 года)
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3738
11. Дата проведения испытаний: с 24.08.2022 по 29.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5

Образец поступил в 16 часов 45 мин. «24» августа 2022 г. Код № 3738
Регистрационный № 3738 в журнале; № 3738 протокола испытаний

I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:

1	Массовая доля белка	0,2686 г/1 г или 26,86 г/100 г	15,9 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0543 г/1 г или 5,43 г/100 г	4,6 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,3881 г/1 г или 38,81 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0122 г/1 г или 1,22 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	5,30 г/100 г	2,9 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	177,51 ккал/100 г	115 ккал с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1

Примечание:

*- согласно рецептуры № 49 заказчика для выхода блюда 100 г

** - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)

сведения об условиях проведения измерений:

требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (67-75) %

Используемое оборудование:

1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав. № 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав. № 119730)
2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.
3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г.
4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«29» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2