

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

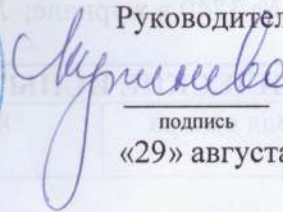
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

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

№ 3740 от «29» августа 2022 г.

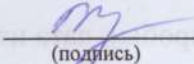
1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад «Рябинка»
2. Юридический адрес:
152025, Ярославская область, г. Переславль-Залесский, ул. Маяковского, 13
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с рецептуры заявителя)
Компот из смеси сухофруктов, дата производства: 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): 3740
11. Дата проведения испытаний: с 24.08.2022 по 29.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ 3741
09.10.2022

№ 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 № 3740 Регистрационный № 3740 в журнале; № 3740 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля сахара	8,5 г/100 г	10 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3.2
Примечание: *-согласно рецептуры № 91 заказчика для выхода блюда 100 г сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (67-75) %				

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  Н.С. Тищенко
(подпись)

«29» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2