

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Аккредитованный Испытательный лабораторный центр
Россия, 614032. Пермь, ул. Сысольская, 4

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.513178

ПРОТОКОЛ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПРОДУКЦИИ

Дата отбора 08.15.2020

Наименование Заявителя: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю в лице Западного территориального отдела

Юридический адрес Заявителя: 614016, Пермский край, г.Пермь, ул.Куйбышева, 50

Место отбора: Муниципальное автономное образовательное учреждение «Гимназия № 8», 614113, г.Пермь, ул.Закамская, 39; ОГРН № 1025901608743, ИНН 5908015459

Наименование объекта. Юридическое лицо. Фактический адрес.

Вид объекта: предприятие торговли; пищевая промышленность; предприятие общественного питания;
 детское дошкольное учреждение; общеобразовательное учреждение; детское оздоровительное учреждение;
 коммунальный объект; промышленное предприятие; лечебно-профилактическое учреждение,
 другое (указать)

Основание для отбора: Распоряжение № 741 от 26.10.2020г., вх.№ 1556-ЗФ от 27.10.2020

Вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, письмо, договор и др.)

Цель отбора: обеспечение надзора плановое; обеспечение надзора внеплановое; Эпидпоказания;
 гос. регистрация; производственный контроль; соц.-гиг. мониторинг; сертификация/декларирование;
 сан.-эпид. экспертиза; другое (указать)

Источник финансирования: федеральный бюджет; платные работы и услуги

Порядковый № пробы: 1 Время отбора 8.15-8.40 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): ИЛЦ 9824

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): картофельные чипсы

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое

Точка отбора: ул. Закамская, 39

Условия хранения (на объекте): картон

Изготовитель: ООО «Империал»

Адрес изготовителя: Пермь, ул. Закамская, 39

Документ, по которому получен продукт:

Вес, объем пробы: 200г x 150г наименование, номер, дата, поставщик
Дата и время выработки: 13.11.2020 Срок годности:

Условия хранения (этикетка, НТД)

Размер партии: 200г x 150г Номер партии:

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Справка от ИЛЦ ТТК № 324

НД на отбор:

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
- ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
- ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»
- МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовоягодной и растительной продукции»
- МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
- МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
- ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»
- МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»

- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
- _____

Описание процедуры отбора: Отбор на микроб. показатели
отобраны в стер. посуду для отбора

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора
пробы продукта, в стер. посуде - со стер. в

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: ТТК № 49

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
- _____

Определяемые показатели: микроб. показатели
плотность

Условия доставки: автотранспорт; Дезтермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: навоз ошело.

Порядковый № пробы: 2 Время отбора: 15-18 Кол пробы (заполняется в ИЛЦ): 1

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Молоко с сахаром
9828

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое посуда для

Точка отбора: п/молк с/хоз. Мичуринск л 8

Условия хранения (на объекте): п/молк
 помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Изготовитель: с/хоз. Мичуринск л 8

Адрес изготовителя: 2 л/молк, ул. Завальская, 39

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: 200г x 200 Дата и время выработки: 13.11.202 Срок годности: _____

Условия хранения (этикетка, НТД) _____

Размер партии: 150кг x 200 Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборная рецептура, ТТК № 49

- НД на отбор:
- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
 - ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
 - ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»
 - МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовоягодной и растительной продукции»
 - МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
 - МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
 - ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»
 - МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»

- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Описание процедуры отбора: на молоко - по ГОСТу отбор в стерильную чашку от общей партии продукта, на стерильности - состав. В банке

- НД, регламентирующие объем исследований и оценку: доставки готов
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
 - МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
 - МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Определяемые показатели: микробная обсемененность, кислотность

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: чашка стерильная

Порядковый № пробы: 3 Время отбора 08.40 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 19829

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): молоко в стерильной упаковке

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое чашка

Точка отбора: со стола в стерильной упаковке

Условия хранения (на объекте): холодильник

Изготовитель: Финляндия. ОАО "Минице" №8

Адрес изготовителя: г. Курья, ул. Яковлева, 39

Документ, по которому получен продукт: -

Вес, объем пробы: 1пор x 50г ; наименование, номер, дата, поставщик
 Дата и время выработки: 13.11.202 Срок годности: -

Условия хранения (этикетка, НТД): -

Размер партии: 150пор x 50г Номер партии: -

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: сертификат соответствия ТТК № 108

- НД на отбор:
- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
 - ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
 - ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»
 - МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовой и растительной продукции»
 - МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
 - МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
 - ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»
 - МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»
 - МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

18864

- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
-

Описание процедуры отбора: Отбор проб молока со стана
 Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора
по формуле лабораторной посуды

НД, регламентирующие объем исследований и оценку:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
-

Определяемые показатели: кислотность

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: проба молока

Порядковый № пробы: 4 Время отбора _____ Кол пробы (заполняется в ИЛЦ): ММ

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): молоко, сырое, молоко
пробирки для

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое стакан

Точка отбора: Стан

помещение и оборудование, на которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): т (+13°C)

Изготовитель: ООО «Молочно-продуктовый завод «Савошечко»

Адрес изготовителя: ул. Переломовская 1А, г. Владимир, 30 км от Владимира

Документ, по которому получен продукт: Мирел. 70065 от 22.11.2020

Вес, объем пробы: 2 л наименование, номер, дата, поставщик _____ Дата и время выработки: 2021.08.20 Срок годности: от 03.08.2021, при t от +10°C до +20°C

Условия хранения (этикетка, НТД) 14°C в мор

Размер партии: 100 л Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: ГОСТ 9176-2017

НД на отбор:

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
- ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
- ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»
- МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовоягодной и растительной продукции»
- МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
- МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
- ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»
- МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»

18365

МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
(белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Описание процедуры отбора: отбор проб в стерильной таре (+13°C)
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: _____
 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
 МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
 ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»

Определяемые показатели: микрофлора

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: проб в тарелках

Порядковый № пробы: 5 Время отбора _____ Код пробы (заполняется в ИЛЦ): _____
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): _____

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое _____

Точка отбора: _____

Условия хранения (на объекте): _____
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Изготовитель: _____

Адрес изготовителя: _____

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: _____ Дата и время выработки: _____ Срок годности: _____
наименование, номер, дата, поставщик

Условия хранения (этикетка, НТД) _____

Размер партии: _____ Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: _____

НД на отбор: _____

ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
 ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
 ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молочкосодержащие продукты»
 МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовоягодной и растительной продукции»
 МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
 МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
 ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленные сыры и плавленные сырные продукты»
 МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»
 МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
 ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»

МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Описание процедуры отбора:

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
-

Определяемые показатели:

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание:

Порядковый № пробы: 6 Время отбора _____ Код пробы (заполняется в ИЛЦ): _____

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): _____

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое _____

Точка отбора: _____

Условия хранения (на объекте): _____
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Изготовитель: _____

Адрес изготовителя: _____

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: _____ Дата и время выработки: _____ Срок годности: _____
наименование, номер, дата, поставщик

Условия хранения (этикетка, НТД) _____

Размер партии: _____ Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: _____

НД на отбор: _____

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
- ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
- ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»
- МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовоягодной и растительной продукции»
- МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
- МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
- ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»

МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Описание процедуры отбора: _____

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: _____

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»

МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Определяемые показатели: _____

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: _____

Порядковый № пробы: 7 Время отбора _____ Код пробы (заполняется в ИЛЦ): _____

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): _____

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое _____

Точка отбора: _____

помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): _____

Изготовитель: _____

Адрес изготовителя: _____

Документ, по которому получен продукт: _____

наименование, номер, дата, поставщик

Вес, объем пробы: _____ Дата и время выработки: _____ Срок

годности: _____

Условия хранения (этикетка, НТД) _____

Размер партии: _____ Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: _____

НД на отбор: _____

ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»

ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»

ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»

МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовой и растительной продукции»

МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»

МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»

ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»

МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»

- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
- _____

Описание процедуры отбора: _____

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: _____

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)
- _____

Определяемые показатели: _____

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: _____

Порядковый № пробы: 8 Время отбора _____ Код пробы (заполняется в ИЛЦ): _____

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): _____

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое _____

Точка отбора: _____

Условия хранения (на объекте): _____
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Изготовитель: _____

Адрес изготовителя: _____

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: _____ Дата и время выработки: _____ Срок годности: _____
наименование, номер, дата, поставщик

Условия хранения (этикетка, НТД) _____

Размер партии: _____ Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: _____

НД на отбор: _____

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
- ГОСТ Р ИСО 707-2012 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»
- ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1 «Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»
- МУК 4.2.3016-2012 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодовоягодной и растительной продукции»
- МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»
- МУК 4.2.2.747-10 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции»
- ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора подготовка проб к анализу. Часть 2 «Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»

- МУ № 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»
- МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор и подготовка к физико-химическим испытаниям»
- МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Описание процедуры отбора: _____
 Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

- НД, регламентирующие объем исследований и оценку: _____
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - МУ 4.1./4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
 - МУ № 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»
 - МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (белки, углеводы, жир, зола, сухие вещества, масса, энергетическая ценность)

Определяемые показатели: _____

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: _____

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из бактериологической лаборатории возврату не подлежат.

| | | | |
|---|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Пробу отобрал | <u>Ильин</u> должность | <u>С.В.Ильин</u> подпись | <u>Б.А.Ильин</u> Ф.И.О |
| Проба отобрана в присутствии: | | | |
| <input type="checkbox"/> представителя объекта | <u>Ильин</u> должность | <u>С.В.Ильин</u> подпись | <u>Б.А.Ильин</u> Ф.И.О |
| <input type="checkbox"/> представителя Управления Роспотребнадзора | | | |
| ----- Информация заполняется в ИЛЦ | | | |
| Пробу в ИЛЦ доставил | <u>Ильин</u> должность | <u>С.В.Ильин</u> подпись | <u>Б.А.Ильин</u> Ф.И.О |
| Пробу в ИЛЦ принял | <u>Ильин</u> должность | <u>С.В.Ильин</u> подпись | <u>Б.А.Ильин</u> Ф.И.О |

13.11.2020
10:15