

УДОСТОВЕРЕНИЕ о качестве

№ 45 от «06» декабря 2022 г.

Комбинат – изготовитель: ЗАО «Бендерский мясокомбинат»

г.Бендеры

ул.Индустриальная,35

Отправитель: консервный цех

Станция назначения ____г. Кишинев, Молдова

Получатель ____ «TEODORA-GRUP» SRL

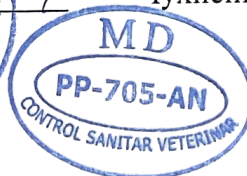
MOLDOVA MD-2028 Chisinau str.Ismail 84, of 169

№ транспортного документа: ттн серия № 527410 от 06.12.2022 года

Наименование консервов	Вид тары	Кол-во Штук	Дата изготовления	Срок годности	Соответствие ГОСТ; ТУ	Примечание
Тушенка нельская	Жест. банка №9 340г	3000 банок	30.11.2022г	2 года	ТУ 10.02.01.292-97	
Мясо цыпленка в собственном соку	Жест. банка №9 350г	1500 банок	30.11.2022г	2 года	ГОСТ 28589-90	
Корм для кошек	Жест. банка №9 340г	510 банок	16.11.2022г	2 года	ГОСТ Р 55453-2013	

Начальник лаборатории ЗАО «БМК»

Чухненко С.Н.



ПРОТОКОЛ

испытаний образцов продукции № 138 от 06.12.2022г.

Наименование организации ЗАО «Бендерский мясокомбинат» г. Бендеры, ул. Индустриальная, 35

Наименование образца: Консервы мясные «Тушенка «Невская», фасовка в м/б №9 (340г)

Количество: 5 банок объем партии: 3100 банок Дата изготовления продукции 30.11.2022г.

Изготовитель ЗАО «Бендерский мясокомбинат» г. Бендеры, ул. Индустриальная, 35

Виды испытаний и цель: ТУ 10.02.01.292-97, СанПин МЗисЗ ПМР 2.3.2.1078-2009 п.1.1.6.2

Акт отбора образцов от 30.11.2022г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей Единица измерений		Результат испытаний	Значение по НД	НД на метод испытаний
Герметичность		герметично	герметично	ГОСТ 8756.18-70
МАФАМ, МАМ, ТАФАМ, ТАМ	КОЕ/1г	не обнаружено	не допускается	ГОСТ 30425-97

2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

м.д. поваренной соли	%	1,5	1,2-1,5	ГОСТ 26186-84
м.д. жира	%	11,5	не более 21,0	ГОСТ 26183-84
м.д. мяса и жира	%	68,6	54,0 не менее	ГОСТ 8756.1-79
м.д. белка	%	7,4	7,0 не менее	ГОСТ 25011-81
м.д. общего фосфора	%	0,39	не более 0,4	ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51482-2003

3. Органолептические показатели:

Запах и вкус : свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса

Внешний вид и консистенция мяса: мясо сочное, не переваренное, кусочки мяса из мышечной и жировой ткани

Внешний вид мясного сока: в нагретом состоянии цвет светло-коричневый

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: по результатам испытаний образец соответствует ТУ 10.02.01.292-97,

СанПин МЗисЗ ПМР 2.3.2.1078-2009 п.1.1.6.2

Ответственные исполнители: Бактериолог

Химик

Нач. лаборатории ЗАО «Бендерский мясокомбинат»

Горгос Е.Г.

Гарет Н.П.

Чухненко С.Н.

