

# УДОСТОВЕРЕНИЕ о качестве

№ 44 от «15» ноября 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 № 516364 от 15.11.2022 года

Наименование консервов	Вид тары	Кол-во Штук	Дата изготовления	Срок годности	Соответствие ГОСТ; ТУ	Примечание
Свинина элитная	Жест. банка №9 330г	1500 банок	24.10.2022г	2 года	ТУ67.00458905.019-2017	Хранить при температуре от 0 до 20°C
Мясо куриное фирменное в желе	Жест. банка №9 350г	1500 банок	03.10.2022г	2 года	ТУ67.00458905.019-2017	
Паштет печеночный из говяжьей печени	Жест. банка №3/ 230г	500 банок	29.09.2022	2 года	ТУ67.00458905.019-2017	
Паштет печеночный из свиной печени	Жест. банка №3/ 230г	500 банок	27.09.2022	2 года	ТУ67.00458905.019-2017	
Паштет Столичный	Жест. банка №3/ 230г	199 банок	26.09.2022г	2 года	ТУ 67.00458905.019-2017	
Свинина по-домашнему	Жест. банка №9 340г	3000 банок	22.07.2022г	2 года	ТУ 67.00458905.019-2017	

Начальник лаборатории ЗАО «БМК»

Чухненко С.Н.



## ПРОТОКОЛ

### испытаний образцов продукции

№ 118 от 03.10.2022г.

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

Наименование образца: Консервы мясные «Паштет Столичный», фасовка в м/б №3 (230г)

Количество: 5 банок объем партии: 2000 банок Дата изготовления продукции 26.09.2022г.

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

Виды испытаний и цель: ТУ67.00458905.019-2017 ; СанПин МЗиСЗ ПМР 2.3.2.1078-2009.

Акт отбора образцов от 26.09.2022г. Отобран представителем предприятия

Дата начала испытаний 26.09.2022г. окончание 03.10.2022г.

Место проведения испытаний лаборатория ЗАО «Бендерский мясокомбинат»

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

#### 1.МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей   Единица измерений   Результат испытаний   Значение по НД   НД на метод испыт.
--

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	%	1,2	1,0-1,4	ГОСТ 26186-84
м.д. жира	%	24,0	не более 25,0	ГОСТ 26183-84
м.д. белка	%	15,9	не менее 14,0	ГОСТ 25011-81

#### 3.Органолептические показатели:

Запах и вкус: свойственный вареной печени, с ароматом пряностей.

Внешний вид и консистенция: однородная пастообразная мелкоизмельченная масса, цвет светлокоричневый.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

По результатам испытаний образец соответствует: СанПин МЗ иСЗ ПМР 2.3.2.1078-2009;  
ТУ67.00458905.019-2017

Ответственные исполнители:

Бактериолог

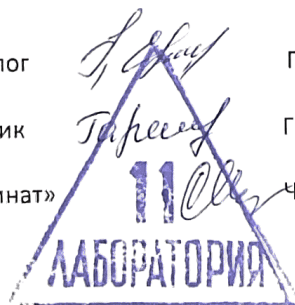
Горгос Е.Г.

Химик

Гарет Н.П.

Нач. лаборатории ЗАО «Бендерский мясокомбинат»

Чухненко С.Н.



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

Аттестат аккредитации производственной лаборатории №ГОСТ ПМР.02.КН.51.ПП.0906 действителен до 04 июля 2027г.

ПРОТОКОЛ

испытаний образцов продукции № 128 от 31.10.2022г.

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

Наименование образца: Консервы мясные «Свинина элитная», фасовка в м/б №9 (330г)

Количество: 6 банок объем партии: 2100 банок Дата изготовления продукции 24.10.2022г.

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

Виды испытаний и цель: на соответствие ТУ 67.00458905.019-2017, СанПиН МЗисЗ 2.3.2.1078-2009 п.1.1.6.2

Акт отбора образцов от 25.10.2022г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

1. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей	Единица измерений	Результат испытаний	Значение по НД	НД на метод испы
м.д. поваренной соли	%	1,6	1,0-2,5	ГОСТ 26186-84
м.д. жира	%	8,2	не более 10,0	ГОСТ 26183-84
м.д. мяса и жира	%	61,0	59,0 не менее	ГОСТ 8756.1-79
м.д. нитрита натрия	%	0,002	0,003 не более	ГОСТ 8558.1-78
м.д. внесенного фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	%	0,2	не более 0,4	ГОСТ 32009

2. Органолептические показатели:

Запах и вкус: свойственный солено-вареной свинине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса

Внешний вид и консистенция мяса: продукт одним куском, при извлечении из банки сохраняет свою форму; мясо сочное, упругое, при нарезании кусочки не распадаются. Желе соломенного цвета.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** по результатам испытаний образец соответствует ТУ 67.00458905.019-2017, СанПиН МЗисЗ ПМР 2.3.2.1078-2009 п.1.1.6.2

Ответственные исполнители: Бактериолог

*Горос Е.Г.*

Горос Е.Г.

Химик

*Гарет Н.П.*

Гарет Н.П.

Нач. лаборатории ЗАО «Бендерский мясокомбинат»

*Чухненко С.Н.*

Чухненко С.Н.

