

Государственное бюджетное Учреждение Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
(ГБУ ЯО ЯГИКСПП)
Испытательный центр

юридический адрес и место осуществления деятельности:
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

«30» октября 2023 г.

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ 1538 от «30» октября 2023 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Курбская средняя школа»
Ярославского муниципального района
2. Юридический адрес:
150533, Ярославская область, Ярославский район, с. Курба, ул. Школьная, д. 1
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя):
Компот из свежих плодов, дата производства: 25.10.2023 г.
Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «25» октября 2023 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дата подачи заявки: 25.10.2023
7. Дополнительные сведения: мониторинг
Место отбора: школа
8. Д на продукцию (информация согласно заявке):
9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., 2017 г. Москва ДеЛи плюс
10. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
11. Код образца (пробы): 1538
12. Дата проведения исследований: с 25.10.2023 по 30.10.2023

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы исследований
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 20 мин. «25» октября 2023 г. Код № 1538				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ:				
1	Масса доля сахара	11,1 г/200 г	20 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 342 для выхода блюда 200 г				
Сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (20-22)°C; W = (56-64) %				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых исследованиям. Дополнения отсутствуют, отклонения или исключения из метода не допускаются. Испытательный центр не несет ответственность за информацию предоставленную заявителем. 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 исследований



(подпись)

Н.С. Тищенко

«30» октября 2023 г

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Окончание протокола

Дата выдачи протокола заявителю: отправлено по электронной почте

15.11.2023