

Государственное бюджетное учреждение "Курганская областная ветеринарная лаборатория"
аккредитованная Испытательная лаборатория
 640014, Курганская область, город Курган, улица С.Юлаева, 68-Б, тел.: (3522) 43-60-68
 Аттестат аккредитации испытательной лаборатории
 № РОСС RU.0001.21ПЛ41 от 12.09.14 г.

Протокол испытаний № 497-С от 21.09.2020

При исследовании образца: белые грибы замороженные "Боровик"

заказчик: Общество с ограниченной ответственностью "Эко Продукт", Российская Федерация, Курганская обл., г. Курган, Коли Мяготина ул., д. 129

основание для проведения лабораторных исследований: в целях декларирования

место отбора проб: Российская Федерация, Курганская обл., г.Курган, ул К.Мяготина, 129

дата изготовления: урожай 2020 года.

дата поступления: 14.09.2020

даты проведения испытаний: 14.09.2020 - 21.09.2020

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3с. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	менее 0,003		не более 0,1	ГОСТ 33824-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
2	Мышьяк	мг/кг	менее 0,02		не более 0,5	ГОСТ 31628-2012 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.
3	Ртуть	мг/кг	менее 0,01		не более 0,05	ГОСТ Р 56931-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод определения содержания ртути
4	Свинец	мг/кг	0,325	0,127	не более 0,5	ГОСТ 33824-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
В3f. Радионуклиды						
5	Цезий 137	Бк/кг	6,4		500	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Микробиологические показатели						
6	Патогенные, в том числе сальмонеллы	г	в 25,0 не обнаружено		в 25,0 не допускается	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Анализатор вольтамперометрический ТА – 2М	15.05.2019
2	Баня лабораторная ЛБ-23-26.5118	12.02.2020
3	Бета-гамма-спектрометр «Прогресс»	06.11.2019
4	Весы лабораторные электронные ВР - 2100 S	06.05.2020
5	Гигрометр психометрический ВИТ -1	15.02.2019
6	Дозатор пипеточный ЭКРОС-ОП-1-100-1000	20.03.2020
7	Дозатор пипеточный ЭКРОС-ОП-1-5-50	20.03.2020
8	Преобразователь pH-150 МИ	20.04.2020
9	Термометр ртутный стеклянный ТЛ-2М	30.08.2019
10	Термостат электрический сушевоздушный ТС-1/80 СПУ	06.05.2020
11	Термостат электрический сушевоздушный ТС-80 М-2	06.05.2020
12	Электропечь ПДП – 20 программируемая двухкамерная печь	22.11.2019

Примечание: данный протокол испытаний касается только образцов подвергнутых этим испытаниям. Запрещается частичное или полное копирование или перепечатка протокола без разрешения ИЛ

Руководитель ИЛ

Л.С. Кандакова

Ответственный за оформление протокола

Е.С. Пузырева

Протокол испытаний № 497-С от 21.09.2020

При исследовании образца: белые грибы замороженные "Боровик"

заказчик: Общество с ограниченной ответственностью "Эко Продукт", Российская Федерация, Курганская обл., г. Курган, Коли Мяготины ул., д. 129

основание для проведения лабораторных исследований: в целях декларирования

место отбора проб: Российская Федерация, Курганская обл., г.Курган, ул К.Мяготины,129

дата изготовления: урожай 2020 года.

дата поступления: 14.09.2020

даты проведения испытаний: 14.09.2020 - 21.09.2020

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3с. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	менее 0,003		не более 0,1	ГОСТ 33824-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
2	Мышьяк	мг/кг	менее 0,02		не более 0,5	ГОСТ 31628-2012 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.
3	Ртуть	мг/кг	менее 0,01		не более 0,05	ГОСТ Р 56931-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод определения содержания ртути
4	Свинец	мг/кг	0,325	0,127	не более 0,5	ГОСТ 33824-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
В3f. Радионуклиды						
5	Цезий 137	Бк/кг	6,4		500	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Микробиологические показатели						
6	Патогенные, в том числе сальмонеллы	г	в 25,0 не обнаружено		в 25,0 не допускается	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Анализатор вольтамперометрический ТА – 2М	15.05.2019
2	Баня лабораторная ЛБ-23-26.5118	12.02.2020
3	Бета-гамма-спектрометр «Прогресс»	06.11.2019
4	Весы лабораторные электронные ВР - 2100 S	06.05.2020
5	Гигрометр психометрический ВИТ -1	15.02.2019
6	Дозатор пипеточный ЭКРОС-ОП-1-100-1000	20.03.2020
7	Дозатор пипеточный ЭКРОС-ОП-1-5-50	20.03.2020
8	Преобразователь pH-150 МИ	20.04.2020
9	Термометр ртутный стеклянный ТЛ-2М	30.08.2019
10	Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ	06.05.2020
11	Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2	06.05.2020
12	Электропечь ПДП – 20 программируемая двухкамерная печь	22.11.2019

Примечание: данный протокол испытаний касается только образцов подвергнутых этим испытаниям. Запрещается частичное или полное копирование или перепечатка протокола без разрешения ИЛ

Руководитель ИЛ

Л.С. Кандакова

Ответственный за оформление протокола

Е.С. Пузырева

