

Государственное Бюджетное Учреждение Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»

(ГБУ ЯО ЯГИКСПП)

Испытательный центр

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц

RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015

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

«15» мая 2023 г.

## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ


№ 2138 от «15» мая 2023 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 203»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, ул. Серго Орджоникидзе, д.37а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя):  
Гуляш из свинины, дата производства: 19.04.2023 г. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» апреля 2023 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дата подачи заявки: 19.04.2023
7. Дополнительные сведения: мониторинг
8. НД на продукцию (информация согласно заявке):
9. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015г.
10. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
11. Код образца (пробы): 2138
12. Дата проведения испытаний: с 19.04.2023 по 15.05.2023

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 30 мин. «19» апреля 2023 г. Код № 2138 Регистрационный № 2138 в журнале; № 2138 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Массовая доля белка	0,1447 г/1 г или 14,47 г/100 г	6,5 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,1725 г/1 г или 17,25 г/100 г	8,0 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,3490 г/1 г или 34,90 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0204 г/1 г или 2,04 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	1,14 г/100 г	1,6 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	217,69 ккал/100 г	104,3 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: * - согласно технологической карты заказчика № 63 для массы порции 100 г ** - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86) сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (20-25)°C; W = (58-74) %				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
 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 испытаний  Н.С. Тищенко  
 (подпись)

«15» мая 2023 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Окончание протокола

Дата выдачи протокола заявителю: отправлено по электронной почте 25.05.2023