



## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.AM05.H22394

Срок действия с 01.12.2022

по 30.11.2025

№ 0021324

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** RA.RU.11AM05

Орган по сертификации продукции ООО "Центр сертификации и экспертизы "Тверьэкс". Адрес: 390013, РОССИЯ, Рязанская обл, Рязань г, Ситниковская ул, дом 69а, 38. Телефон 8-916-423-9885, адрес электронной почты: os-tverex@yandex.ru

**ПРОДУКЦИЯ** Субпродукты цыплят-бройлеров (печень, сердце, мышечный желудок, шея, ноги, головы) охлажденные, замороженные. Серийный выпуск.

код ОК  
10.12.40.111,  
10.12.40.120

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

ГОСТ 31657-2012 п.п. 4.2.1, 4.4

код ТН ВЭД

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА», ФИЛИАЛ «МЯСОПТИЦЕКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ». ОГРН: 1136820000570, ИНН: 6821000146. Адрес: 393550, РОССИЯ, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2, телефон: +7 (47557) 24300, адрес электронной почты: p.kolmakov@gap-rs.ru.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА», ФИЛИАЛ «МЯСОПТИЦЕКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ». ОГРН: 1136820000570, ИНН: 6821000146. Адрес: 393550, РОССИЯ, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2, телефон: +7 (47557) 24300, адрес электронной почты: p.kolmakov@gap-rs.ru.

**НА ОСНОВАНИИ**

протоколы испытаний: №№ П-22/25032, П-22/25034 от 23.11.2022, №№ П-22/25043, П-22/25045 от 24.11.2022  
Испытательная лаборатория (БелИЛ «ВНИИЗЖ») (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПЛЗ7)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Схема сертификации – 1 с. Периодичность инспекционного контроля не реже одного раза в год. Схема сертификации: 1с



Руководитель органа

Эксперт

подпись

подпись

М.А. Шуршова

инициалы, фамилия

А.А. Белянин

инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

## Заявка на оформление Добровольного сертификата

avtorbin

319733

### Заявитель

Пример заполнения (комментарий)

Заявитель  
Индекс  
Страна/Регион (выбрать нужное)

Адрес

ОГРН  
ИНН  
КПП  
Телефон/Факс  
e-mail

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ  
ПТИЦЕФАБРИКА», ФИЛИАЛ «МЯСОПТИЦЕКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ»  
393550  
РОССИЯ  
Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2  
1136820000570  
6821000146  
+7 (47557) 24300  
p.kolmakov@gap-rs.ru

Индивидуальный предприниматель Иванов Иван Иванович (полностью)  
101000  
РОССИЯ (выбрать страну из списка)  
город Москва, улица Созидателей, дом 5, офис 6  
123456789012345 (13 цифр если ИП то 15 цифр, для ИП нужно выбрать ОГРНИП в зеленом поле, если иностранное лицо - выбрать "Иностранное лицо" в зеленом поле и оставить пустым)  
1234567890 (10 цифр, у ИП 12 цифр, у иностранных не заполняем)  
123456789 (9 цифр, у ИП оставить поле пустым, у иностранных не заполняем)  
7495332211  
mail@mail.ru

### Изготовитель

Изготовитель  
Индекс  
Страна/Регион (выбрать нужное)

Адрес

ОГРН  
ИНН  
КПП  
Телефон/Факс  
e-mail

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ  
ПТИЦЕФАБРИКА», ФИЛИАЛ «МЯСОПТИЦЕКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ»  
393550  
РОССИЯ  
Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2  
1136820000570  
6821000146  
+7 (47557) 24300  
p.kolmakov@gap-rs.ru

Общество с ограниченной ответственностью "Ромашка" (полностью)  
101000 (не обязательно для иностранного изготовителя)  
РОССИЯ (выбрать страну из списка)  
город Москва, улица Декабристов, дом 45, офис 54  
123456789012345 (13 цифр, если ИП то 15 цифр, для ИП нужно выбрать ОГРНИП в зеленом поле, если иностранное лицо - выбрать "Иностранное лицо" в зеленом поле и оставить пустым)  
1234567890 (10 цифр, у ИП 12 цифр, у иностранных не заполнять)  
123456789 (9 цифр, у ИП и иностранных оставить поле пустым)  
7495332211  
mail@mail.ru

### Продукция

Наименование продукции (в случае большого  
объема записи записывается в лист Приложение)  
Выпуск (выбрать нужное)

Контракт (для партии)  
Код ТН ВЭД  
Код ОКПД2  
Соответствует требованиям (указать ГОСТы, на  
соответствие которым необходимо осуществить  
проверку)

Дополнительная информация (сведения об  
упаковке, условиях хранения, сроке годности)

Срок действия сертификата (выбрать нужное)

Субпродукты цыплят-бройлеров (печень, сердце, мышечный желудок, шея,  
ноги, головы) охлажденные, замороженные  
Серийный выпуск  
10.12.40.111<w:br/>10.12.40.120  
ГОСТ 31657-2012 п.п. 4.2.1, 4.4  
Схема сертификации – 1 с. Периодичность инспекционного контроля не  
реже одного раза в год

Полуфабрикаты мясные: сосиски марки "Вкусные"  
Выбрать из списка выпуск  
Указать реквизиты контракта, если выбран выпуск - "Партия"  
1905 (от 4х до 10 символов)  
10.13.14 (минимум 6 цифр)  
ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия  
Упаковка: картонная коробка, масса нетто от 1 кг до 5 кг. Срок годности 1 год, условия хранения 4-10 С  
(в случае большого объема записи записывается в лист 2)

### Общие сведения

3

Выбрать нужный срок действия

### Сведения о протоколе

Количество ПИ на руки  
ПИ на руки (указывается наименование  
продукции, на которую нужен ПИ)  
У Вас свой протокол? (выбрать нужное)

Свой протокол  
В какой системе оформить добровольный  
сертификат?  
Отправить в печать?

0
Да
протоколы испытаний: №№ П-22/25032, П-22/25034 от 23.11.2022, №№ П-22/25043, П-22/25045 от 24.11.2022 Испытательная лаборатория (БелИЛ
Система Прибор-Эксперт - с реестром (сертификаты публикуются в реестре на сайте системы в открытом доступе)
Да

3 (Только цифра)

Выбрать "Да" в случае, если у Вас есть свой протокол на руки

Заполняется в том случае, если Вы хотите использовать свой протокол

Выбрать из списка



Федеральное государственное бюджетное учреждение

«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

600901, РОССИЯ, Владимирская область, г. Владимир, микрорайон Юрьевец

т.: (4922) 26-06-14, т./ф.: (4922) 26-38-77, e-mail: [arriah@fsvps.gov.com](mailto:arriah@fsvps.gov.com), сайт: [www.arriah.ru](http://www.arriah.ru)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ (Белил ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПЛ37,

ул. Студенческая, 32, г. Белгород, 308023, тел./факс (4722) 250-952, e-mail: [arriah@fsvps.gov.ru](mailto:arriah@fsvps.gov.ru)

## Протокол испытаний № П-22/25032 от 23.11.2022

**Наименование образца испытаний:** Печень цыпленка-бройлера замороженная**нормативный документ по которому произведен продукт:** ГОСТ 31657-2012**принадлежащего:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН:

6821000146, 393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**заказчик:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**основание для проведения лабораторных исследований:** заявка №25030-25038**дата документа основания:** 16.11.2022**место отбора проб:** Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, ОАО "Токаревская птицефабрика" филиал Мясоптицекомбинат "Токаревский", Направление Переработка**дата и время отбора проб:** 16.11.2022 08:00**отбор проб произвел:** лаборант по отбору проб Щербакова И.Г.**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 31467-2012**производство:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**дата изготовления:** 14.11.2022 г.**вид упаковки доставленного образца:** лоток**масса пробы:** 1,2 килограмма**количество проб:** 1 проба**дата поступления:** 17.11.2022 12:23**даты проведения испытаний:** 17.11.2022 - 22.11.2022**структурные подразделения, проводившие исследования:** Отдел диагностики бактериальных болезней, пищевой микробиологии и приготовления питательных сред**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Органолептические показатели</b>						
1	Внешний вид	-	Обработанная печень, состоящая из одной, двух долей, с гладкой поверхностью.	-	-	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований
2	Запах	-	Свойственный	-	-	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований
3	Цвет	-	Коричневый	-	-	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Барометр – anerоид метеорологический БАММ -1	11.10.2022	10.10.2023
2	Люксометр Testo 540	29.06.2022	28.06.2023
3	Мультиметр цифровой Testo 760-1	14.04.2022	13.04.2023
4	Прибор комбинированный Testo 608-H1	10.02.2022	09.02.2023
5	Термометр стеклянный, тип ТС-7АМ	25.07.2022	24.07.2024
6	Холодильник двухкамерный бытовой POZIS RK-139	02.04.2021	02.04.2023

Примечание:  
Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения  
руководителя/уполномоченного работника БелИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ».  
Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком.  
БелИЛ ФГБУ "ВНИИЗЖ" не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.  
При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к  
условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.  
Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами отбора и испытаний.  
**Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.**  
Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2: 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной  
лаборатории.

23.11.2022

Ответственный за оформление протокола: Михайличенко В.С.

Конец протокола испытаний.



Федеральное государственное бюджетное учреждение

«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

600901, РОССИЯ, Владимирская область, г. Владимир, микрорайон Юрьевец

т.: (4922) 26-06-14, т./ф.: (4922) 26-38-77, e-mail: [arriah@fsvps.gov.com](mailto:arriah@fsvps.gov.com), сайт: [www.arriah.ru](http://www.arriah.ru)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ (Белил ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПЛ37,

ул. Студенческая, 32, г. Белгород, 308023, тел./факс (4722) 250-952, e-mail: [arriah@fsvps.gov.ru](mailto:arriah@fsvps.gov.ru)

## Протокол испытаний № П-22/25045 от 24.11.2022

**Наименование образца испытаний:** Печень цыпленка-бройлера замороженная**нормативный документ по которому произведен продукт:** ГОСТ 31657-2012**принадлежащего:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН:

6821000146, 393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**заказчик:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**основание для проведения лабораторных исследований:** заявка №25041-25045**дата документа основания:** 16.11.2022**место отбора проб:** Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, р.п. Токаревка, ул. Трудовая, д. 2,

ОАО "Токаревская птицефабрика", Направление Переработка

**дата и время отбора проб:** 16.11.2022 08:00**отбор проб произвел:** лаборант по отбору проб Щербакова И.Г.**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 31467-2012**производство:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**дата изготовления:** 14.11.2022 г**вид упаковки доставленного образца:** лоток**масса пробы:** 1,2 килограмма**количество проб:** 1 проба**дата поступления:** 17.11.2022 13:24**даты проведения испытаний:** 17.11.2022 - 24.11.2022**структурные подразделения, проводившие исследования:** Химико-токсикологический отдел**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Показатели качества</b>						
1	Массовая доля белка	%	18,33	-	-	ГОСТ 25011-2017 - Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
2	Массовая доля жира	%	2,3	-	-	ГОСТ 23042-2015 - Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы лабораторные электронные AC 121 S	16.06.2022	15.06.2023
2	Прибор комбинированный Testo 608-H1	27.06.2022	26.06.2023
3	Прибор комбинированный Testo 608-H1	27.06.2022	26.06.2023
4	Прибор комбинированный Testo-622	27.06.2022	26.06.2023
5	Сушильный шкаф Witeg WOF-105	25.02.2022	25.02.2024

**Комментарий:** Определение массовой доли белка проводилось по п.6 ГОСТ 25011; Определение массовой доли

Протокол № П-22/25045 от 24.11.2022

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: A8E97469-D84F-41FC-AEF8-3280A5144EE4

жира проводилось по п.8 ГОСТ 23042-2015

**Примечание:**

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника БелИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. БелИЛ ФГБУ "ВНИИЗЖ" не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами отбора и испытаний.

**Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.**

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2: 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

24.11.2022

Ответственный за оформление протокола: Рыкова Т.А.

Конец протокола испытаний.



Федеральное государственное бюджетное учреждение

«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

600901, РОССИЯ, Владимирская область, г. Владимир, микрорайон Юрьевец

т.: (4922) 26-06-14, т./ф.: (4922) 26-38-77, e-mail: [arriah@fsvps.gov.com](mailto:arriah@fsvps.gov.com), сайт: [www.arriah.ru](http://www.arriah.ru)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ (Белил ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПЛ37,

ул. Студенческая, 32, г. Белгород, 308023, тел./факс (4722) 250-952, e-mail: [arriah@fsvps.gov.ru](mailto:arriah@fsvps.gov.ru)

## Протокол испытаний № П-22/25034 от 23.11.2022

**Наименование образца испытаний:** Сердце цыпленка-бройлера замороженное**нормативный документ по которому произведен продукт:** ГОСТ 31657-2012**принадлежащего:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН:

6821000146, 393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**заказчик:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**основание для проведения лабораторных исследований:** заявка №25030-25038**дата документа основания:** 16.11.2022**место отбора проб:** Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, ОАО "Токаревская птицефабрика" филиал Мясоптицекомбинат "Токаревский", Направление Переработка**дата и время отбора проб:** 16.11.2022 08:00**отбор проб произвел:** лаборант по отбору проб Щербакова И.Г.**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 31467-2012**производство:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146, 393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2**дата изготовления:** 14.11.2022 г.**вид упаковки доставленного образца:** лоток**масса пробы:** 1,2 килограмма**количество проб:** 1 проба**дата поступления:** 17.11.2022 12:23**даты проведения испытаний:** 17.11.2022 - 23.11.2022**структурные подразделения, проводившие исследования:** Отдел диагностики бактериальных болезней, пищевой микробиологии и приготовления питательных сред**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Органолептические показатели</b>						
1	Внешний вид	-	обработанное сердце, без сгустков крови, с наличием околмышечного жира.	-	-	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований
2	Запах	-	Специфический, свойственный, без постороннего.	-	-	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований
3	Цвет	-	красно-коричневый	-	-	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Барометр – anerоид метеорологический БАММ -1	11.10.2022	10.10.2023
2	Люксометр Testo 540	29.06.2022	28.06.2023
3	Мультиметр цифровой Testo 760-1	14.04.2022	13.04.2023
4	Прибор комбинированный Testo 608-N1	10.02.2022	09.02.2023
5	Термометр стеклянный, тип ТС-7АМ	25.07.2022	24.07.2024
6	Холодильник двухкамерный бытовой POZIS RK-139	02.04.2021	02.04.2023

Примечание:  
Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения  
руководителя/уполномоченного работника БелИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ».  
Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком.  
БелИЛ ФГБУ "ВНИИЗЖ" не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.  
При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к  
условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.  
Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами отбора и испытаний.  
**Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.**  
Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2: 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной  
лаборатории.

23.11.2022

Ответственный за оформление протокола: Рыкова Т.А.

Конец протокола испытаний.



Федеральное государственное бюджетное учреждение

«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

600901, РОССИЯ, Владимирская область, г. Владимир, микрорайон Юрьевец

т.: (4922) 26-06-14, т./ф.: (4922) 26-38-77, e-mail: [arriah@fsvps.gov.com](mailto:arriah@fsvps.gov.com), сайт: [www.arriah.ru](http://www.arriah.ru)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ (Белил ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПЛ37,

ул. Студенческая, 32, г. Белгород, 308023, тел./факс (4722) 250-952, e-mail: [arriah@fsvps.gov.ru](mailto:arriah@fsvps.gov.ru)

## Протокол испытаний № П-22/25043 от 24.11.2022

**Наименование образца испытаний:** Сердце цыпленка-бройлера замороженное**нормативный документ по которому произведен продукт:** ГОСТ 31657-2012**принадлежащего:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН:

6821000146, 393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**заказчик:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**основание для проведения лабораторных исследований:** заявка №25041-25045**дата документа основания:** 16.11.2022**место отбора проб:** Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, р.п. Токаревка, ул. Трудовая, д. 2,

ОАО "Токаревская птицефабрика", Направление Переработка

**дата и время отбора проб:** 16.11.2022 08:00**отбор проб произвел:** лаборант по отбору проб Щербакова И.Г.**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 31467-2012**производство:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА", ИНН: 6821000146,

393550, Российская Федерация, Тамбовская обл., Токаревский район, рп. Токаревка, Трудовая ул., д. 2

**дата изготовления:** 14.11.2022 г**вид упаковки доставленного образца:** лоток**масса пробы:** 1,2 килограмма**количество проб:** 1 проба**дата поступления:** 17.11.2022 13:24**даты проведения испытаний:** 17.11.2022 - 24.11.2022**структурные подразделения, проводившие исследования:** Химико-токсикологический отдел**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Показатели качества</b>						
1	Массовая доля белка	%	14,83	-	-	ГОСТ 25011-2017 - Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
2	Массовая доля жира	%	6,4	-	-	ГОСТ 23042-2015 - Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы лабораторные электронные AC 121 S	16.06.2022	15.06.2023
2	Прибор комбинированный Testo 608-H1	27.06.2022	26.06.2023
3	Прибор комбинированный Testo 608-H1	27.06.2022	26.06.2023
4	Прибор комбинированный Testo-622	27.06.2022	26.06.2023
5	Сушильный шкаф Witeg WOF-105	25.02.2022	25.02.2024

**Комментарий:** Определение массовой доли белка проводилось по п.6 ГОСТ 25011; Определение массовой доли

Протокол № П-22/25043 от 24.11.2022

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 94875767-C358-46C3-B660-6131815F4089

жира проводилось по п.8 ГОСТ 23042-2015

**Примечание:**

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника БелИЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. БелИЛ ФГБУ "ВНИИЗЖ" не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами отбора и испытаний.

**Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.**

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2: 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

24.11.2022

Ответственный за оформление протокола: Рыкова Т.А.

Конец протокола испытаний.



## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

ЕАЭС № RU Д-RU.PA01.B.89374/21

Заявитель ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА», ФИЛИАЛ «МЯСОПТИЦЕКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ»,

Место нахождения: 393550, Россия, Тамбовская область, Токаревский район, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2

Место осуществления деятельности: 393550, Россия, Тамбовская область, муниципальный район Токаревский, городское поселение Токаревский поселковый округ, рабочий поселок Токаревка, улица Промзона

Основной государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица (ОГРН): 1136820000570, ИНН: 6821000146

Телефон: 8 (47557) 24300, E-mail: p.kolmakov@gap-rs.ru

в лице Директора Литвиненко Сергея Викторовича

Заявляет, что продукция Субпродукты цыплят-бройлеров (печень, сердце, мышечный желудок, шеи, ноги, головы) охлажденные, подмороженные, замороженные

Продукция изготовлена в соответствии с ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы. Технические условия»

Серийный выпуск

Код ОКПД 2: 10.12.40.111

Код ТН ВЭД ЕАЭС: 0207149909

соответствует требованиям:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);  
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

Схема декларирования соответствия 1д

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний:

№ 12467 от 15.06.2020 Центральная лаборатория АО «Инжавинская птицефабрика» (аттестат аккредитации № RA.RU.21ИП17)

№ 11390 от 01.06.2020, №№ 12465/1, 12467/1 от 15.06.2020 Центральная лаборатория АО «Инжавинская птицефабрика» (Россия, 393310, Тамбовская область, Инжавинский район, рабочий поселок Инжавино, улица Поселковая, дом 50)

Дополнительные сведения

ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы. Технические условия»

Сроки годности:

- охлажденных субпродуктов при температуре хранения от минус 1°C до 1°C включительно – не более 4 суток;
- замороженных субпродуктов при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 12 месяцев;
- подмороженных субпродуктов при температуре от минус 2°C до минус 3°C включительно – не более 7 суток.

Срок действия декларации о соответствии с 21.10.2021 по 22.06.2023 включительно



М.П. Заявитель

Заявление: продукция безопасна при ее использовании согласно указанному способу применения в соответствии с целевым назначением. Заявителем приняты меры по обеспечению соответствия продукции требованиям, установленным техническими регламентами.

  
(подпись)

Литвиненко Сергей Викторович  
(фамилия, имя, отчество (последнее при наличии))

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

о регистрации декларации о соответствии продукции  
требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза

**Заявитель:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»,  
ФИЛИАЛ «МЯСОПТИЦЕКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ»

полное наименование заявителя (юридическое лицо/индивидуальный предприниматель)

**Место нахождения:** Россия, 393550, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2;

**Место осуществления деятельности:** 393550, Россия, Тамбовская область, муниципальный район  
Токарёвский, городское поселение Токарёвский поселковый округ, рабочий поселок Токаревка, улица  
Промзона

**Основной государственный регистрационный или учетный номер (ОГРН):** 1136820000570, ИНН: 6821000146

**Телефон:** 7 (47557) 24300, электронная почта: p.kolmakov@gap-rs.ru

**Изготовитель:** ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО (ОАО) «ТОКАРЕВСКАЯ  
ПТИЦЕФАБРИКА», ФИЛИАЛ «МЯСОКОМБИНАТ «ТОКАРЕВСКИЙ»

**Место нахождения:** Россия, 393550, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2;

**Место осуществления деятельности:** 393550, Россия, Тамбовская область, муниципальный район  
Токарёвский, городское поселение Токарёвский поселковый округ, рабочий поселок Токаревка, улица  
Промзона

**Наименование и обозначение продукции:** Субпродукты цыплят-бройлеров (печень, сердце,  
мышечный желудок, шеи, ноги, головы) охлажденные, замороженные, замороженные

**Название продукции (при наличии):** \_\_\_\_\_

**Иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию (при наличии):** \_\_\_\_\_

**Обозначение и наименование документа (документов) в соответствии с которым изготовлена продукция:**  
ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы. Технические условия»

Наименование и обозначение нормативного (их) документа (ов), нормативных правовых актов и (или) взаимосвязанных стандартов, в соответствии с которыми изготовлена продукция  
(ГОСТ, ТУ, СТО и др.)

**Код ТН ВЭД ЕАЭС** 0207149909

**Код ОКПД 2:** 10.12.40.111

**Наименование объекта декларирования:** серийный выпуск

(серийный выпуск, партия или единичное изделие)

**Наименование технического регламента (технических регламентов), требованиям которого соответствует продукция:** технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),  
технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

**Приложения:**

1. Сведения, подтверждающего государственную регистрацию юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя.
2. Копии доказательственных материалов, в том числе результаты исследований и измерений продукции, заверенные печатью и подписью заявителя.

Руководитель предприятия

Директор



подпись

С.В.Литвиненко  
инициалы, фамилия

Общество с ограниченной ответственностью "ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ" (ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ)

наименование органа по сертификации  
392002, Тамбов, ул. Сергеева-Ценского, 133. Телефон (4752) 75-72-01, 75-58-98, факс (4752) 75-72-01, адрес электронной почты [cert68@mail.ru](mailto:cert68@mail.ru).

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.10AB46 от 17.08.2015 выдан Федеральной службой по аккредитации.

регистрационный номер аттестата аккредитации, когда и кем выдан



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Органа по сертификации  
Т.Н. Гребенникова

инициалы, фамилия

## РЕШЕНИЕ ПО ЗАЯВКЕ

№ 55 от 19.11.2019

В результате рассмотрения заявки 55 от 19.11.2019

Открытое акционерное общество "Токаревская птицефабрика" (ОАО "Токаревская птицефабрика")

наименование заявителя - юридического лица, ФИО индивидуального предпринимателя или ФИО физического лица и его паспортные данные

юридический: Россия, 393550, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2. Телефон: 8-(47557)-24300. Факс: отсутствует. Адрес электронной почты: [a.solovyev@gap-rs.ru](mailto:a.solovyev@gap-rs.ru)

юридический адрес, телефон, факс

на проведение добровольной сертификации продукции:

Субпродукты цыплят-бройлеров (печень, сердце, мышечный желудок, шея, ноги, головы) охлажденные, замороженные

наименование и вид продукции, включая торговую марку, сведения о продукции, обеспечивающие её идентификацию

Код ОК 034-2014 (ОКПД2): 10.12.40.111; 10.12.40.121

Код ТН ВЭД России

Серийный выпуск.

серийный выпуск, или партия определенного размера, или единица продукции

выпускаемой изготовителем

Открытое акционерное общество "Токаревская птицефабрика" (ОАО "Токаревская птицефабрика") ИНН 6821000146

наименование изготовителя - юридического лица или индивидуального предпринимателя

юридический: Россия, 393550, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Трудовая, дом 2; адрес цеха: Россия, 393550, Тамбовская область, рабочий поселок Токаревка, улица Промзона. Телефон: 8-(47557)-24300. Факс: отсутствует

адрес изготовителя

по ГОСТ 31657-2012 "Субпродукты птицы. Технические условия"

наименование и обозначение документации изготовителя (стандарт, ТУ, КД, образец-эталон)

и представленных заявителем документов:

перечень документов, представленных заявителем в качестве доказательства соответствия продукции установленным требованиям

### ОРГАНОМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРИНЯТО РЕШЕНИЕ:

1. Провести добровольную сертификацию заявленной продукции на соответствие требованиям ГОСТ 31657-2012 п.п. 4.2.1, 4.4. "Субпродукты птицы. Технические условия"

наименование и обозначение нормативных документов

по схеме 3с, предусматривающей

операции подачи и рассмотрения заявки, отбор и испытания образцов, анализ результатов испытаний и выдачу заявителю сертификата соответствия, маркирование продукции знаком обращения на рынке (знаком соответствия), инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

описание схемы сертификации

2. Сертификационные испытания заявленной продукции провести в следующих аккредитованных испытательных лабораториях:

Испытательный центр ООО "ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ", аттестат аккредитации регистрационный номер RA.RU.21TC08 от 16.12.2015

Россия, 392002 г. Тамбов, ул. Сергеева-Ценского, 133

для каждой испытательной лаборатории приводят: полное наименование, регистрационный номер, адрес, телефон

3. Отбор образцов заявленной продукции для проведения сертификационных испытаний проводит орган по сертификации.

Эксперт

В.М. Ляхова

подпись

инициалы, фамилия

Исполнитель

В.М. Ляхова

подпись

инициалы, фамилия

# Центральная лаборатория АО "Инжавинская птицефабрика"

Лицензия № 68.01.03.001 Л. 000001.04.12 от 26.04.2012г.  
ОГРН 1086824000548, ИНН/ КПП 6805006976/ 680501001  
Тамбовская область, Инжавинский район, п. Инжавино, улица Поселковая, дом 50

## Протокол испытаний № 12467/1 от 15.06.2020г

**При исследовании образца :** Субпродукты натуральные из мяса цыплят-бройлеров: Желудки мышечные  
цыпленка-бройлера «Наша птичка» (охлажденные)

**Нормативный документ, по которому произведен продукт:** ГОСТ 31657-2012

**Заказчик :** ОАО "Токаревская птицефабрика"

**Юридический адрес :** Тамбовская область, Токаревский район, р. п. Токаревка, ул. Трудовая, дом 2

**Основание отбора :** Заявка заказчика

**Место отбора проб :** ОАО "Токаревская птицефабрика", направление «Переработка», производство по убою  
и переработке

**Отбор проб произвел :** ОАО "Токаревская птицефабрика"

**Условия доставки :** Автотранспортом (сумка-холодильник  $t + 2^{\circ}\text{C}$ )

**Масса пробы :** 1,003 кг

**Дата выработки:** 08.06.2020

**Наименование производителя :** ОАО "Токаревская птицефабрика"

**НД, регламентирующий правила отбора :** ГОСТ 31467-2012, ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)

**Даты проведения испытаний :** 08.06.2020-15.06.2020

**Условия проведения испытаний:** Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям.

**На соответствие требованиям:** ГОСТ 31657-2012, ТР ТС 021/2011

**Получен следующий результат\*:**

Проба № 20200608.36

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность*	Норматив	НД на метод испытаний
	Антибиотики					
1	Бацитрацин	мг/кг	Не обнаружено (менее 0,009)		Не допускается ( $< 0,02$ )	МУК 4.1 3379-16
2	БГКП		Не обнаружены		Не нормируются	ГОСТ 31747-2012

\* Погрешности не превышают указанных в НД на методы испытаний

Заведующая лабораторией:

Бобова Ю.Г.

Примечание:

1. Результаты испытаний распространяются только на данный образец, прошедший испытания
2. Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован, перепечатан без разрешения центральной лаборатории АО "Инжавинская птицефабрика"
3. Сведения, полученные из акта отбора проб



Дата оформления протокола: 15.06.2020

Ответственные за оформление

Начальник химического отдела:

Начальник бактериологического отдела:

Грачева М.А.

Митрофанова С.В.

Протокол № 12467/1 от 15.06.2020 г.

# Центральная лаборатория АО "Инжавинская птицефабрика"

Лицензия № 68.01.03.001 Л. 000001.04.12 от 26.04.2012г.  
ОГРН 1086824000548, ИНН/ КПП 6805006976/ 680501001  
Тамбовская область, Инжавинский район, п.Инжавино, улица Поселковая, дом 50

## Протокол испытаний № 11390 от 01.06.2020г

При исследовании образца : Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров: Филе без кожи  
цыпленка-бройлера (охлажденное)

Нормативный документ, по которому произведен продукт: ТУ 10.13.14-001-81038313-2019  
Заказчик : ОАО "Токаревская птицефабрика"

Юридический адрес : Тамбовская область, Токаревский район, р. п. Токаревка, ул. Трудовая, дом 2

Основание отбора : Производственный контроль

Место отбора проб : ОАО "Токаревская птицефабрика", направление «Переработка», производство по убою  
и переработке

Отбор проб произвел : ОАО "Токаревская птицефабрика"

Условия доставки : Автотранспортом (сумка-холодильник t +2<sup>0</sup>С)

Масса пробы : 1050 г

Дата выработки: 25.05.2020

Наименование производителя : ОАО "Токаревская птицефабрика"

НД, регламентирующий правила отбора : ГОСТ 31467-2012, ГОСТ Р 51447-99(ИСО 3100-1-91)

Даты проведения испытаний : 25.05.2020-30.05.2020

Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям.

На соответствие требованиям: ТУ 10.13.14-001-81038313-2019, ТР ТС 021/2011

Получен следующий результат\*:

Проба № 20200525.47

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность*	Норматив	НД на метод испытаний
	Токсичные элементы:					
1	Массовая доля свинца	мг/кг	0,13		Не более 0,5	М 04-64-2010
2	Массовая доля мышьяка	мг/кг	Ниже диапазона измерений (менее 0,05)		Не более 0,1	М 04-64-2010
3	Массовая доля кадмия	мг/кг	Ниже диапазона измерений (менее 0,01)		Не более 0,05	М 04-64-2010
4	Массовая доля ртути	мг/кг	Ниже диапазона измерений (менее 0,0025)		Не более 0,03	М 04-64-2010
	Пестициды:					
5	Гексахлорциклогексан	мг/кг	0,007		Не более 0,1	ГОСТ Р 32308-2013
6	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	Ниже диапазона измерений		Не более 0,1	ГОСТ Р 32308-2013

Протокол № 11390 от 01.06.2020 г.

			(менее 0,005)		
7	КМАФАМ	КОЕ/г	Менее 10	Не более $1 \cdot 10^5$	МУК 4.2.2884-11
8	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		Не обнаружены	Не допускаются в 25 гр	ГОСТ 31468-2012
9	<i>L.monocytogenes</i>		Не обнаружена	Не допускаются в 25 гр	ГОСТ 32031-2012

\* Погрешности не превышают указанных в НД на методы испытаний

Заведующая лабораторией:



Бобова Ю.Г.

Примечание:

1. Результаты испытаний распространяются только на данный образец, прошедший испытания
2. Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован, копирован, перепечатан без разрешения центральной лаборатории АО "Инжавинская птицефабрика"
3. Сведения, полученные из акта отбора проб

Дата оформления протокола: 01.06.2020

Ответственные за оформление

Начальник бактериологического отдела:

*See*

Митрофанова С.В.

Начальник химического отдела:

*Грачева*

Грачева М.А.

# Центральная лаборатория АО "Инжавинская птицефабрика"

Лицензия № 68.01.03.001 Л. 000001.04.12 от 26.04.2012г.  
ОГРН 1086824000548, ИНН/ КПП 6805006976/ 680501001  
Тамбовская область, Инжавинский район, п. Инжавино, улица Поселковая, дом 50

## Протокол испытаний № 12465/1 от 15.06.2020г

При исследовании образца : Субпродукты натуральные из мяса цыплят-бройлеров: Печень цыпленка-бройлера  
«Наша птичка» (охлажденная)

Нормативный документ, по которому произведен продукт: ГОСТ 31657-2012

Заказчик : ОАО "Токаревская птицефабрика"

Юридический адрес : Тамбовская область, Токаревский район, р. п. Токаревка, ул. Трудовая, дом 2

Основание отбора : Заявка заказчика

Место отбора проб : ОАО "Токаревская птицефабрика", направление «Переработка», производство по убою  
и переработке

Отбор проб произвел : ОАО "Токаревская птицефабрика"

Условия доставки : Автотранспортом (сумка-холодильник  $t + 2^{\circ}\text{C}$ )

Масса пробы : 1,047 кг

Дата выработки: 08.06.2020

Наименование производителя : ОАО "Токаревская птицефабрика"

НД, регламентирующий правила отбора : ГОСТ 31467-2012, ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)

Даты проведения испытаний : 08.06.2020-15.06.2020

Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям.

На соответствие требованиям: ГОСТ 31657-2012, ТР ТС 021/2011

Получен следующий результат\*:

Проба № 20200608.34

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность*	Норматив	НД на метод испытаний
	Антибиотики					
1	Бацитрацин	мг/кг	Не обнаружено (менее 0,009)		Не допускается ( $< 0,02$ )	МУК 4.1 3379-16
2	БГКП		Не обнаружены		Не нормируются	ГОСТ 31747-2012

\* Погрешности не превышают указанных в НД на методы испытаний

Заведующая лабораторией:

Бобова Ю.Г.

Примечание:

1. Результаты испытаний распространяются только на данный образец, прошедший испытания
2. Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован, перепечатан без разрешения центральной лаборатории АО "Инжавинская птицефабрика"
3. Сведения, полученные из акта отбора проб

Дата оформления протокола: 15.06.2020

Ответственные за оформление

Начальник химического отдела:

Грачева М.А.

Начальник бактериологического отдела:

Митрофанова С.В.

Протокол № 12465/1 от 15.06.2020 г.



RA RU 21 ИП17



# Центральная лаборатория АО "Инжавинская птицефабрика"

ГРУППА АГРОПРЕДПРИЯТИЙ  
**РЕСУРС**

Аттестат аккредитации № RA.RU.21 ИП17 от 26.05.2015 г.  
ОГРН 1086824000548, ИНН/ КПП 6805006976/ 680501001

Тамбовская область, Инжавинский район, п.Инжавино, улица Поселковая, дом 50

## Протокол испытаний № 12467 от 15.06.2020г

При исследовании образца : Субпродукты натуральные из мяса цыплят-бройлеров: Желудки мышечные  
цыпленка-бройлера «Наша птичка» (охлажденные)

Нормативный документ, по которому произведен продукт: ГОСТ 31657-2012

Заказчик : ОАО "Токаревская птицефабрика"

Юридический адрес : Тамбовская область, Токаревский район, р. п. Токаревка, ул. Трудовая, дом 2

Основание отбора : Заявка заказчика

Место отбора проб : ОАО "Токаревская птицефабрика", направление «Переработка», производство по убою  
и переработке

Отбор проб произвел : ОАО "Токаревская птицефабрика"

Условия доставки : Автотранспортом (сумка-холодильник t +2<sup>0</sup>C)

Масса пробы : 1,003 кг

Дата выработки: 08.06.2020

Наименование производителя : ОАО "Токаревская птицефабрика"

НД, регламентирующий правила отбора : ГОСТ 31467-2012, ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)

Даты проведения испытаний : 08.06.2020-15.06.2020

Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям.

На соответствие требованиям: ГОСТ 31657-2012, ТР ТС 021/2011

Получен следующий результат\*:

Проба № 20200608.36

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность*	Норматив	НД на метод испытаний
	Антибиотики					
1	Тетрациклиновая группа	мг/кг	Не обнаружено (менее 0,0015)		Не допускается (<0,01)	МУК 4.1.2158-07
2	Левомецетин	мг/кг	Не обнаружено (менее 0,000012)		Не допускается (<0,01)	МУК 4.1.1912-04
	Пестициды					
3	Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	мг/кг	Не обнаружено (менее 0,005)		Не более 0,1	ГОСТ Р 32308-2013
4	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	мг/кг	Не обнаружено (менее 0,005)		Не более 0,1	ГОСТ Р 32308-2013
5	КМАФАнМ	КОЕ/г	1,8*10 <sup>5</sup>		Не более 1*10 <sup>6</sup>	МУК 4.2.2884-11
6	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы		Не обнаружены		Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31468-2012
7	L. monocytogenes		Не обнаружена		Не допускаются в 25 г	ГОСТ 32031-2012

\* Погрешности не превышают указанных в НД на методы испытаний

Средства измерений:

№ п/п	Наименование оборудования	Заводской номер	Срок действия свидетельства о поверке
1	Фотометр лабораторный StatFax мод.321 Plus	3214080	до 12.12.2020г
2	Весы электронные HTR-220 CE	111852028	до 24.05.2021г
3	Механический дозатор 1-канальный BIONIT 10-100 мкл	10168123	до 02.04.2021г
4	Механический дозатор 1-канальный BIONIT 100-1000 мкл	10175815	до 16.02.2021г
5	Механический дозатор 12-канальный BIONIT 30-300 мкл	11010666	до 11.05.2021г
6	Механический дозатор 1-канальный BIONIT 1000-5000 мкл	10173264	до 16.02.2021г
7	Весы электронные HTR-220 CE	111852039	до 24.05.2021г
8	Газовый хроматограф Кристалл 5000.2	152630	до 01.03.2021г
9	Микрошприц 1-10 мкл SGE-Chromatec	121029	до 02.04.2021г
10	Механический дозатор 1-канальный BIONIT 100-1000 мкл	11003889	до 16.02.2021г
11	Весы электронные Scout Pro SPS -402F 0.2-400г	7131480040	до 20.05.2021 г
12	Дозатор 1-канальный PROLINE 100-1000 мкл	10197141	до 11.05.2021 г
13	Дозатор 1-канальный PROLINE PLUS 500-5000 мкл	11034205	до 02.04.2021 г

Заведующая лабораторией:



Бобова Ю.Г.

М.П.

Примечание:

1. Результаты испытаний распространяются только на данный образец, прошедший испытания
2. Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован, перепечатан без разрешения центральной лаборатории АО "Инжавинская птицефабрика"
3. Сведения, полученные из акта отбора проб

Дата оформления протокола: 15.06.2020

Ответственные за оформление

Начальник бактериологического отдела:

Митрофанова С.В.

Начальник химического отдела:

Грачева М.А.