



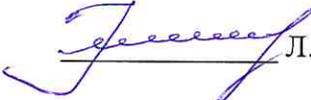
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"КРАЕВАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ"  
(КГКУ "КРАЕВАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ")

660020, г.Красноярск  
ул.Дудинская, 5 "Г"  
тел. (3912)20-12-84  
e-mail: vetflab08@yandex.ru

RA.RU.21ПУ01  
№ в реестре аккредитованного лица

07.09.2015 г.  
дата внесения сведений в реестр

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора КГКУ "Краевая  
ветеринарная лаборатория"

 Л.Н. Курочкина

"03" марта 2023 г.



Протокол испытаний № С66/2023 от 03.03.2023

**Наименование образца испытаний:** Мясо говядина бескостная замороженная (лопаточная часть)  
**принадлежащего:** КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "КРАСНОЯРСКАЯ МЕЖРАЙОННАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА № 20 ИМЕНИ И.С. БЕРЗОНА", ИНН: 2462011427, 660123, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, Инструментальная ул., д. Д.12  
**заказчик:** СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ НАДЗОРУ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ, ИНН: 2463075247, 660100, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, Пролетарская ул., д. Д.136Б  
**основание для проведения лабораторных исследований:** в рамках государственного задания  
**место отбора проб:** Российская Федерация, Красноярский край, КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ "КРАСНОЯРСКАЯ МЕЖРАЙОННАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА № 20 ИМЕНИ И.С. БЕРЗОНА", 660123, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, Инструментальная ул., д. 12, стр. 29  
**акт отбора проб:** № 3102982 от 16.02.2023 г.  
**№ сейф-пакета:** 64570642  
**дата и время отбора проб:** 16.02.2023 10:30  
**отбор проб произвел:** Ветеринарный врач Аветисян Ара Андраникович, Прокудин Вячеслав Александрович (Главный специалист-государственный инспектор отдела надзора за безопасностью продукции животного происхождения и регионального надзора службы по ветеринарному надзору Красноярского края)  
**в присутствии:** Кладовщик Громова Ирина Владимировна  
**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 7269-2015, ГОСТ 51447-99  
**масса партии:** 1800 килограмм  
**количество в партии:** 90 штук  
**производство:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВЕГАС", ИНН: 2463099400, 660020, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, Северное ш., д. ЗД 43/4, ПОМЕЩ. 1, Фактический адрес: ООО "Вегас", Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, Северное ш., д. 43, стр. 4  
**дата изготовления:** 13.02.2023  
**срок годности:** 13.08.2023  
**ветеринарное свидетельство/сертификат:** № 17813204807 от 13.02.2023 11:07:29 МСК+4  
**масса пробы:** 2,22 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 16.02.2023 14:00  
**даты проведения испытаний:** 16.02.2023 - 03.03.2023  
**структурные подразделения, проводившие исследования:** бактериологический отдел, пато-морфологический отдел, химико-токсикологический отдел  
**фактический адрес места осуществления деятельности:** 660020, г. Красноярск, ул.Дудинская 5г (лит. БЗ), 660020,

## Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Аб. Амфениколы</b>						
1	Левомецитин (Хлорамфеникол)	мг/кг	не обнаружено (менее 0,00007)		не допускается (менее 0,0003)	МУК 4.1.3535-18 - Определение остаточных количеств антибиотиков и антимикробных препаратов в продуктах животного происхождения
<b>В1. Антибиотики тетрациклиновой группы</b>						
2	Тетрациклиновая группа	мг/кг	не обнаружено (менее 0,002)		не допускается (менее 0,01)	МУК 4.1.3535-18 - Определение остаточных количеств антибиотиков и антимикробных препаратов в продуктах животного происхождения
<b>В3с. Токсичные элементы</b>						
3	Массовая доля кадмия	мг/кг	менее 0,003		не более 0,05	ГОСТ 33824-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
4	Массовая доля свинца	мг/кг	менее 0,02		не более 0,5	ГОСТ 33824-2016 - Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
5	Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	менее 0,02		не более 0,1	ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
6	Массовая концентрация ртути	мг/кг	менее 0,004		не более 0,03	ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
<b>В1. Полипептиды</b>						
7	Бацилрацин	мг/кг	не обнаружено (менее 0,009)		не допускается (менее 0,02)	МУК 4.1.3535-18 - Определение остаточных количеств антибиотиков и антимикробных препаратов в продуктах животного происхождения
<b>Микробиологические показатели</b>						
8	Бактерии <i>Listeria Monocytogenes</i>	г	обнаружены в 25,0		не допускаются в 25,0	ГОСТ 32031-2022 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> и других видов <i>Listeria</i> ( <i>Listeria</i> spp.)
9	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	г	не обнаружены в 0,001		не допускаются в 0,001	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактериальных групп кишечных палочек (колиформных бактерий)
10	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	г	не обнаружены в 25,0		не допускаются в 25,0	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>

11	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	4,0x10 <sup>2</sup>		не более 1,0x10 <sup>4</sup>	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
<b>Показатели качества</b>						
12	Гистологическая идентификация состава		Образец представлен отдельным куском мяса, состоящим из мышечной, соединительной и жировой тканей в их естественном соотношении с сохранением анатомической структурной организации. В срезах выраженные поперечно-щелевидные дефекты и выраженная фрагментация мышечных волокон. Структура мышечной ткани характеризуется множественными пустотами, от мелких до более крупных, располагающимися между мышечными волокнами и их пучками. Ядра и саркоплазма окрашены неравномерно, продольная и поперечная исчерченность в отдельных участках мышечных волокон сдвита. Данная гистологическая картина соответствует замороженному мясу. Вероятнее всего, мясо подвергалось неоднократно процессу замораживания и оттаивания.			ГОСТ 31500-2012 - Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок; ГОСТ 31474-2012 - Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/калибровки/аттестации
1	Фотометр микроплан-шетный модель Ех 80КУ (автоматический 8-канальный ридер),	27.05.2022	26.05.2023

Данные, содержащиеся в полях наименование образца испытаний, принадлежащего, заказчик, место отбора проб, дата и время отбора проб, отбор проб произвел, в присутствии, ИД регламентирующий правила отбора, масса партии, производство, дата изготовления, срок годности - предоставлены заказчиком. Лаборатория не несет ответственность за достоверность этих сведений

Результаты выданы на предоставленный образец, КГКУ "Красная ветеринарная лаборатория" не несет ответственности за отбор проб.

Запрещается частичные перепечатка и копирование Протокола без письменного разрешения директора КГКУ "Красная ветеринарная лаборатория".

**И.о. заведующего отделом**

 **Н.С. Алишина**

**КОНЕЦ ПРОТОКОЛА**

03.03.2023

Ответственный за оформление протокола: Алишина Н.С.



### **Заключение**

Представленный на испытание образец «Мясо говядина бескостная замороженная (лопаточная часть)» соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по микробиологическим показателям: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*. Не соответствует по микробиологическому показателю: бактерии *Listeria monocytogenes*. Антибиотики и токсичные элементы не обнаружены. Согласно гистологическому исследованию представленный на испытания образец соответствует замороженному мясу, но, вероятнее всего, мясо неоднократно подвергалось процессу замораживания и оттаивания.

03.03.2023 г.