

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
Общества с ограниченной ответственностью «Инновационные решения»  
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21AB90

Адреса места осуществления деятельности:

Россия, 142300, Московская обл., г. Чехов, Симферопольское ш., д. 2  
Россия, 303034, Орловская обл., г. Мценск, ул. Кисловского, д. 33  
Россия, 303032, Орловская область, г. Мценск, ул. Автомагистраль, д. 1а  
Россия, 107497, г. Москва, ул. Монтажная, д. 2а, стр. 1  
Россия, 107497, г. Москва, ул. Монтажная, д. 2а, стр. 2

Телефон/факс: (499) 391-50-53, e-mail: [cs.bismark@mail.ru](mailto:cs.bismark@mail.ru)

Протокол испытаний  
№ 06994-314-1-17/БМ от 20.09.2017 г.

Перепечатка или размножение протокола без письменного разрешения  
испытательной лаборатории не допускается.  
Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям.

1. Объект испытаний (тип, модификация, модель, марка): добавка пищевая комплексная для производства мясопродуктов «Соль нитритная 0,6».
2. Нормативный документ (НД), по которому изготавливается объект: ТУ 10.84.30-007-88280869-2017.
3. Наименование и адрес изготовителя: Общество с ограниченной ответственностью «Руссоль»: 301651, Россия, Тульская область, город Новомосковск, улица Свободы, дом 29.
4. Наименование и адрес заказчика испытаний: Общество с ограниченной ответственностью «Руссоль»: 460009, Россия, Оренбургская область, город Оренбург, улица Цвиллинга, дом 61/1.
5. Цель испытаний: подтверждение на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
6. Метод (методика) испытаний: в соответствии с ГОСТ 26932-86, ГОСТ 5512-50, ГОСТ Р 56931-2016, ГОСТ 30538-97, ГОСТ 8558.1-2015.
7. Место проведения испытаний: по месту осуществления деятельности
8. Дата получения объекта испытаний: 06.09.2017 г.
9. Сроки испытаний: 06.09.2017 г. – 20.09.2017 г.
10. Условия окружающей среды: температура (21±25) °С, влажность (33±55) %, давление (734±761) мм. рт. ст.

## 11. Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя (характеристик) и критерий соответствия по НД	Пункт требований НД	Метод исследования	Результат испытания (наблюдения) и/или вывод о соответствии
1	2	3	4	5
<b>Токсичные элементы</b>				
1	Свинец (не более 2,0 мг/кг)	ТР ТС 021/2011 (приложение 3 п.9) ТР ТС 029/2012 (приложение 3)	ГОСТ 26932-86	0,01 (Соответствует)
2	Мышьяк (не более 1,0 мг/кг)		ГОСТ 5512-50	0,002 (Соответствует)
3	Кадмий (не более 0,1 мг/кг)		ГОСТ 26933-86	0,002 (Соответствует)
4	Ртуть (не более 0,01 мг/кг)		ГОСТ Р 56931-2016	Не обнаружено (Соответствует)
5	Ферроцианид (максимальный уровень в продукции 20 мг/кг в пересчете на $K_4Fe(CN)_6$ )		ГОСТ 30538-97	менее 5,0 (Соответствует)
6	Нитрит натрия (не более 0,9%)	ТУ 10.84.30-007- 88280869-2017	ГОСТ 8558.1-2015	0,6 (Соответствует)

№ п/п	Наименование показателя (характеристик) и критерий соответствия по НД	Пункт требований НД	Метод исследования	Результат испытания (наблюдения) и/или вывод о соответствии
1	2	3	4	5
<b>Общие требования к маркировке пищевой продукции</b>				
1	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции;</li> <li>- дату изготовления пищевой продукции;</li> <li>- срок годности пищевой продукции;</li> <li>- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;</li> <li>- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</li> <li>- показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи:</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;</li> <li>- в маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция</li> </ul>	ТР ТС 022/2011 ст.4	ТР ТС 022/2011 ст.4 п.4.1	Маркировка содержит все необходимые сведения (Соответствует)

## 12. Вывод:

По результатам проведенных испытаний объект, добавка пищевая комплексная для производства мясopодуlтов «Соль нитритная 0,6», изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «Руссоль»: 301651, Россия, Тульская область, город Новомосковск, улица Свободы, дом 29, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Зам. руководителя ИЛ ООО «Иновационные решения»

Конец протокола испытаний.

