

Идентификатор протокола



Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения "Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН
(ВНИИТеК – филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН)

Испытательный центр

142703, Московская область, Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д. 78
test@vniitek.ru

Телефон/факс: (495) 541-86-44, 541-87-00

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2816

от 26 октября 2020 г.

Наименование продукта (объекта испытаний):	Грибы шампиньоны свежие культивируемые (хранение 16 суток)
Обозначение и наименование НД на продукт:	ГОСТ Р 56827-2015 "Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия"
Дата изготовления:	08.10.2020
Наименование, вид и тип упаковки, количество:	Лоток полипропиленовый с пленкой поливинилхлоридной, масса нетто 400 г
Наименование изготовителя, и его адрес:	ООО "Торговый дом "Богородские овощи", 144004, Московская обл., г. Электросталь, пос. Случайный, ул. Богородские овощи площадка (Агропарк Вик, здание корпус АБК)
Наименование, ИНН заказчика, и его адрес:	ООО "Торговый дом "Богородские овощи", ИНН 5053034250, 144004, Московская обл., г. Электросталь, пос. Случайный, ул. Богородские овощи площадка (Агропарк Вик, здание корпус АБК)
Внутренний номер (код) образца:	2771
Дата отбора образца:	08.10.2020 (отбор образца произведен заказчиком)
Дата и время поступления заявки в лабораторию:	08.10.2020 13:13:00
Дата начала и завершения испытаний:	24.10.2020-24.10.2020
Цель испытаний:	Исследование на соответствие ГОСТ Р 56827-2015 "Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия"

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ:

Наименование показателя, единица измерения	НД на метод испытаний	Значение показателя	
		По НД	При испытаниях $X \pm \Delta(U)$
1	2	3	4
Органолептические показатели			
Внешний вид	Визуально	Грибы целые, чистые, не мытые, здоровые, упругие, свежие на вид, без излишней внешней влажности, не подмороженные, без повреждений, вызванных сельскохозяйственным и вредителями, ножки подрезанные или неподрезанные,	Грибы целые, чистые, не мытые, здоровые, упругие, свежие на вид, без излишней внешней влажности, не подмороженные, без повреждений, вызванных сельскохозяйственным и вредителями, ножки подрезанные, срез чистый.

1	2	3	4
		у подрезанных шампиньонов срез должен быть чистым, непррезанные грибы могут иметь следы тепличного материала на основании ножки. Грибы типичные по форме и окраске для данного ботанического сорта, однородные по степени зрелости.	Грибы типичные по форме и окраске для данного ботанического сорта, однородные по степени зрелости.
Окраска	Визуально	Поверхность шляпки белая, кремовая или коричневая с различными оттенками, свойственными ботаническим сортам; мякоть шляпки на свежем разрезе белая с розовым оттенком.	Поверхность шляпки бело-кремовая, свойственными ботаническим сортам; мякоть шляпки на свежем разрезе белая.
Запах и вкус	Органолептическое исследование	Характерный для свежих шампиньонов, без посторонних запахов и привкуса	Характерный для свежих шампиньонов, без посторонних запахов и привкуса.
Степень зрелости	Визуально	Шляпки закрытые или открытые, но не плоские. Цвет пластинок с нижней стороны шляпки бледно-розовый.	Шляпки закрытые.

Ответственный за формирование протокола

Киреева
.....
подпись

Киреева Н.А.
.....
ФИО

Протокол утверждаю
Руководитель Испытательного центра

Самойлов
.....
подпись

Самойлов А.В.
.....
ФИО

