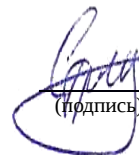


Результаты испытаний утверждаю:
 Начальник испытательной лаборатории


 (подпись)



Протокол испытаний
№ 004/Н-09/12/20 от 09.12.2020 года
Кофе натуральный жареный в зернах с кофеином.

Масса образца:	2 кг
Заказчик испытаний, место нахождения	Общество с ограниченной ответственностью "ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОФЕЙНАЯ МАНУФАКТУРА", Адрес: 196084, РОССИЯ, Санкт-Петербург, г. Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, дом 74 литера Ж, помещение 44,45
Изготовитель, место нахождения	Общество с ограниченной ответственностью "ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОФЕЙНАЯ МАНУФАКТУРА", Адрес: 196084, РОССИЯ, Санкт-Петербург, г. Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, дом 74 литера Ж, помещение 44,45
Номер и дата заявки на проведение испытаний	б/н от 25.11.2020
Дата и время получения образца	25.11.2020, 16 час 50 мин
Испытания проведены на соответствие требованиям	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Дата проведения испытаний:	25.11.2020 - 09.12.2020
Инженеры-испытатели, проводившие испытания	Д.Ф. Стафеев Е.В. Пондякова

Методики проведения испытаний включены в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов.

Протокол распространяется только на образцы, прошедшие испытания. Результаты испытаний относятся к предоставленному Заказчиком образцу.

Протокол составлен в двух экземплярах: первый экземпляр передается Заказчику, второй экземпляр хранится в ИЛ.

Результаты испытаний:

№ п/п	Показатели	Норма	Результат
1	2	3	4
Токсичные элементы			
1	Свинец, мг/кг	не более 0,1	не обнаружено
2	Мышьяк, мг/кг	не более 0,1	не обнаружено
3	Кадмий, мг/кг	не более 0,01	не обнаружено
4	Ртуть, мг/кг	не более 0,005	не обнаружено
Пестициды			
5	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), мг/кг	не более 0,1	не обнаружено
Микробиологические показатели безопасности			
6	Бактерии рода <i>Pseudomonasaeruginosa</i>	не допускается в 300 см ³	не обнаружено
7	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	не допускается в 25 г	не обнаружено
8	Бактерии группы кишечных палочек	не допускается в 1,0 г	не обнаружено
9	Стафилококки <i>S.aureus</i>	не допускается в 1 г	не обнаружено
10	Неспорообразующие микроорганизмы <i>V.cereus</i>	не допускается в 0,1 г	не обнаружено
11	Сульфитредуцирующие клостридии	не допускается в 0,01 г	не обнаружено
12	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	не более 10,0	4,2
13	Дрожжи, КОЕ/г	не более 10,0	3,3
Микотоксины			
14	Афлатоксин В ₁ , мг/кг	не более 0,005	не обнаружено
Гигиенические показатели безопасности			
15	Общая минерализация, г/дм ³	не более 2	0,3
16	Метиловый спирт, %	не более 0,05	не обнаружено
17	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА), мг/кг	не более 0,003	не обнаружено

ОКОНЧАНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ