

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных объектов варено-мороженых

№ 863 от 21.04.2017 г.

Наименование пробы Креветка северная варено-мороженая неразделанная

Заявитель ООО «Остров Гурмэ»

Дата доставки пробы 19.04.2017 г.

Объем партии 250 мест – 3000,0 кг

Дата изготовления 07-17.20-31.03.2017 г.

Изготовитель Россия, ООО «Акварин», СТР «Лангери»

Сопроводительные документы:

- Акт отбора проб № 04-04 030187 от 19.04.2017 г., выдал ветврач Рунова А.Е.

- Удостоверения качества № 3 от 31.03.2017 г.

НД на метод отбора: ГОСТ 31339-2006, МУ 3.2.1756-03

Дата проведения исследований: с 19.04.2017 г. по 21.04.2017 г.

Получен результат:

Наименование показателей	Нормативное значение	Фактическое значение	НД на методы испытаний
1	2	3	4
Органолептические показатели:			
Внешний вид	Креветки чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы, изогнутые. Допускается - облом рострума, усов, ножек и хвостового плавника.	Креветки чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы, изогнутые. Отдельные экземпляры с обломом рострума, усов, ножек и хвостового плавника.	ГОСТ 7631-2008
Цвет панциря	Свойственный данному виду креветки. Допускается: - у неразделанных креветок незначительное потемнение панциря головогруды.	Свойственный данному виду креветки Отдельные экземпляры с незначительным потемнением панциря головогруды.	
Цвет мяса	Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком	Белый с розоватым оттенком	
Консистенция мяса	Плотная, сочная	Плотная, сочная	
Запах	Свойственный данному виду продукции, без посторонних запахов	Свойственный данному виду продукции, без посторонних запахов	
Вкус (после оттаивания)	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего привкуса	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего привкуса	

