

**Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области  
Государственное бюджетное учреждение ветеринарии Московской области  
"Территориальное ветеринарное управление №2"  
Сергиево-Посадская ветеринарная лаборатория (в учреждении)**

141300, Московская область, г.Сергиев Посад, пр. Красной Армии, д. 255 Б  
тел.8(49654)-2-45-56, факс.54-2-45-22, e-mail:vetsplab@mail.ru  
ЛИЦЕНЗИЯ №77.99.18.001.Л.000103.11.18 от 06.11.2018

**Результат исследований по экспертизе № 1353/3 М от 24.02.2021**

**При исследовании образца:** Мясо и мясные продукты \ Мясо (все виды), Части мускулатуры КРС  
**заказчик:** ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
"ТЕРРИТОРИАЛЬНОЕ ВЕТЕРИНАРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ № 2", ИНН: 5029074090, 141006, Российская Федерация, Московская обл., Мытищинский район, г. Мытищи, Олимпийский пр-кт, д. ВЛАДЕНИЕ 43А, стр. СТРОЕНИЕ 1  
**место отбора проб:** Российская Федерация, Московская обл., г. Мытищи  
**акт отбора проб:** № б/н от 18.02.2021 г.  
**дата и время отбора проб:** 18.02.2021 07:00  
**отбор проб произвел:** Волнов С.М.  
**вид упаковки доставленного образца:** полиэтиленовый пакет, проба опломбирована  
**состояние образца:** заморожен  
**количество проб:** 1  
**дата поступления:** 18.02.2021 00:00  
**даты проведения испытаний:** 18.02.2021 - 24.02.2021  
**фактическое место проведения испытаний:** Сергиево-Посадская ветеринарная лаборатория (в учреждении)  
**на соответствие требованиям:** Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утверждена Минсельхозом СССР 27.12.1983  
**примечание:** Со слов гр. Волнова Сергея Михайловича, проживающего по адресу г. Мытищи ул. Ак Каргина д. 36Б, кв 7, телефон: 89151639055, мясо говядина было куплено в Республике Беларусь г. Калинковичи.  
**получен следующий результат:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Микробиологические показатели</b>						
1	Пищевые токсикоинфекции	не нормируется	бактериологическим исследованием присланного образца говядины в посевах из мускулатуры выделена микрофлора кишечной палочки в ассоциации с микрофлорой протeya.	не нормируется		ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа
<b>Показатели качества</b>						
2	pH	не нормируется	6,0	не нормируется	5.4-6,0	ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа
3	Органолептические показатели	не нормируется	цвет- свойственный данному виду мяса; запах-специфический, свойственный данному виду свежего мяса.	не нормируется		ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
4	Проба варкой	не нормируется	бульон прозрачный, запах соответствует свежему мясу	не нормируется	бульон прозрачный, запах соответствует свежему мясу	ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
5	Проба на пероксидазу	не нормируется	<b>проба положительная</b>	не нормируется	вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1 - 2 мин. в буро-коричневый	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983). Методика физико-химического исследования мяса

6	Реакция с формалином (формольная реакция)	не нормируем	отрицательно	не нормируется	фильтрат остается прозрачным или слегка мутнеет	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) Методика физико-химического исследования мяса.
---	---	--------------	--------------	----------------	---	---

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Бокс абактериальной воздушной среды БАВп-01-"Ламинар-С"-1,2т(230.120)	24.04.2020
2	Крематор 4820 "Burn Mizer"	Не требуется
3	Микроскоп бинокулярный для биологических исследований Микрон-107	Не требуется
4	Стерилизатор паровой автоматический с возможностью выбора режима стерилизации ВКа-75-ПЗ	11.03.2020
5	Термостат суховоздушный охлаждающий типа ТСО-1/80 СПУ	11.03.2020

**Заключение:** Бактериологическим исследованием присланного образца говядины в посевах из мускулатуры выделена микрофлора кишечной палочки в ассоциации с микрофлорой протей. Санитарная оценка мяса согласно Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утверждена Минсельхозом СССР 27.12.1983

Настоящие результаты исследований по экспертизе не могут быть воспроизведены частично или полностью без письменного согласия ГБУВ МО "Терветуправление №2". Ветеринарная лаборатория не несет ответственности за отбор проб. Данные результаты исследований по экспертизе распространяются только на образцы(цы), подвергнутый(ые) лабораторным исследованиям.

Заведующий ветеринарной лабораторией  
кандидат биологических наук

К.М.Абрамов

24.02.2021



Ответственный за оформление экспертизы: Шкитырь М.А.