



**Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.п.

от «05» 05 20 16 г.

№ 63217/2016

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 069/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул.,
д. 27.

Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул.,
д. 27

Наименование продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марок (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерском и хлебопекарном производстве изготавливаем противни и формы для выпечки с отбортовкой. Наши противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин., были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

| Определяемый показатель | ПДК и нормы | Результаты испытаний |
|--|----------------|----------------------|
| для фрагмента (фторопласт) | | |
| Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% | | |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Муть | не допускается | отсутствует |
| Осадок | не допускается | отсутствует |
| Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комнатная) | | |
| Фтор-ион, мг/л, не более | 0,5 | <0,01 |
| Формальдегид, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Гексан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Гептан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| для фрагмента (сталь) | | |
| Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% | | |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Муть | не допускается | отсутствует |
| Осадок | не допускается | отсутствует |

| Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24 ⁰ С (далее комнатная) | | |
|---|-----|-------|
| Железо, мг/л, не более | 0,3 | <0,01 |
| Марганец, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин., отклонений от требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) **не установлено.**

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выполнены в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: соответствует (~~не соответствует~~) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Заведующий ОТТ

(специальность)

[Подпись]

(подпись)

Лунев В.В.

(фамилия)



**Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

Заместитель руководителя Органа инспекции

УТВЕРЖДАЮ

А.И. Петухов

М.п.

от «05» 05 20 2016 г.

№ 638/17/2016

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.

Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27

Наименование продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортировки и заморозки используется для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки с

продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпильки) используют для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовая металл толщиной 1,5мм и 2,0мм
Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430. AISI 201. AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тип сварки – аргонно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фенольной смолы (термостойкие), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

| Определяемый показатель | ПДК и нормы | Результаты испытаний |
|---|----------------|----------------------|
| для фрагмента (алюминий) | | |
| Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% | | |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Муть | не допускается | отсутствует |
| Осадок | не допускается | отсутствует |
| Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24 ⁰ С (далее комнатная) | | |
| Алюминий, мг/л, не более | 0,5 | <0,01 |
| Марганец, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Железо, мг/л, не более | 0,3 | <0,01 |
| Медь, мг/л, не более | 1,0 | <0,01 |
| Цинк, мг/л, не более | 1,0 | <0,01 |
| Титан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Ванадий, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| для фрагмента (сталь) | | |
| Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% | | |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Муть | не допускается | отсутствует |

| Осадок | не допускается | отсутствует |
|---|----------------|-------------|
| Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24 ⁰ С (далее комнатная) | | |
| Железо, мг/л, не более | 0,3 | <0,01 |
| Марганец, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типового образца: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), отклонений от требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) **не установлено.**

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выполнены в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: соответствует (~~не соответствует~~) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 3).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Заведующий ОТ 

(специальность)

(подпись)

Лунев В.В.

(Ф.И.О.)