



Начиная с апреля 2024 года специалисты Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» участвуют в отборе образцов пищевой продукции различных производителей и торговых марок в предприятиях торговли, осуществляющих свою деятельность на территории Санкт-Петербурга для проведения лабораторных исследований для определения их качества и безопасности в целях информационного обеспечения потребителей и защиты их прав.



Лабораторные исследования проводятся в собственной аккредитованной испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза».




До конца 2024 года планируется произвести отбор и исследование групп пищевой продукции, составляющей основу потребительской корзины и пользующейся наибольшим спросом у горожан: «Мясо.Мясная продукция. Яйцо», «Молоко. Молочные продукты», «Рыба. Рыбопродукты», «Фруктоовощная продукция» и др.

Результаты лабораторных исследований планируется публиковать ежемесячно.



**Результаты лабораторных испытаний образцов пищевой продукции  
«Колбасные изделия-Колбаса вареная «Докторская», отобранных 26.08.2024  
при участии специалистов СПб ГБУ «ЦККТРУ» в различных, в том числе сетевых, торговых предприятиях,  
осуществляющих свою деятельность на территории Санкт-Петербурга**

Наименование и количество упакованной пищевой продукции	Изготовитель (наименование, страна, регион)	Дата изготовления (упаковки)	Результаты лабораторных исследований
 <p>Мясной продукт категории А. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» «Вязанка®» 400 г</p>	<p>ЗАО «Стародворские колбасы» Россия, Владимирская обл.</p>	<p>29.07.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>
 <p>Мясной продукт категории А. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» «Дымов» 500 г</p>	<p>ООО «Дымовское колбасное производство» Россия, Москва</p>	<p>03.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>

	<p>Мясное изделие колбасное вареное категории А. Колбаса «Докторская». «ИНЕЙ» 350 г</p>	<p>ООО «Иней» Россия, Санкт-Петербург</p>	<p>11.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>
	<p>Мясной продукт категории А. Колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская» «Великолукский мясокомбинат» 0,5 кг</p>	<p>ОАО «Великолукский мясокомбинат» Россия, Псковская обл.</p>	<p>18.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>

	<p>Мясной продукт категории А. Колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская» б/о. «Мясной дом Бородина» 0,4 кг</p>	<p>ООО «МБД» Россия, Московская обл.</p>	<p>10.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>
	<p>Мясной продукт. Колбасное изделие. Колбаса вареная категории А, охлажденная «Докторская» «Рублевский» 400 г</p>	<p>ООО «МПЗ «Москворецкий» Россия, Москва</p>	<p>14.08.2024</p>	<p>Не соответствует требованиям таблицы 1, п. 4.2.2 ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» (понижена массовая доля белка, превышена массовая доля жира) не соответствует требованиям части 4.12 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (информация на этикетке недостоверна и вводит в заблуждение потребителей (приобретателей)).</p>
	<p>Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» категории А. «ВЕЛКОМ» 0,4 кг</p>	<p>ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» Россия, Московская обл.</p>	<p>04.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013</p>



				<p>«О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>
	<p>Изделие колбасное вареное. Продукт мясной категории А. «Колбаса вареная «Докторская». «Владимирский стандарт®» 0,4 кг</p>	<p>ООО «Владимирский стандарт» Россия, Владимирская обл.</p>	<p>19.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>
	<p>Мясное колбасное изделие вареное категории А. Колбаса «Докторская» «Delikaiser №1» 0,4 кг</p>	<p>ООО «МПК «Атяшевский» Россия, Республика Мордовия</p>	<p>07.08.2024</p>	<p>По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии Staphilococcus aureus (S. aureus), бактерии рода Salmonella, бактерии Listeria monocytogenes соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>



Колбаса вареная  
«Докторская». Мясной  
продукт категории А,  
охлажденный  
«Ладоград»  
(весовой товар)

ООО «Невский трест»  
Россия, Санкт-Петербург

21.08.2024

По физико-химическим показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля хлористого натрия, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), массовая доля нитрита натрия, остаточная активность кислой фосфатазы соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»; по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), сульфитредуцирующие клостридии, бактерии *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*), бактерии рода *Salmonella*, бактерии *Listeria monocytogenes* соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».