



Генеральному директору
ООО ПКФ «Атлантис-Пак»
И.Д. Переплетчикову

Руководителям
мясоперерабатывающих предприятий

Российская Академия
сельскохозяйственных наук
Государственное научное учреждение
**ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
имени В.М. Горбатова
(ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова
Россельхозакадемии)**

109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Телефон: 676-95-11 Факс: 676-95-51
E-mail: vniimp@inbox.ru

16.08.13 № 299/зир

На № _____

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова совместно с ООО ПКФ «Атлантис-Пак» провели работу по договору № 034.13.051 от 28.03.2013г по подтверждению срока годности 60 суток паштетов в многослойной колбасной оболочке «Амилайн Элита» (ТУ 2291-048-27147091-2012) производства ООО ПКФ «Атлантис-Пак».

Для выполнения работы на ООО «МПЗ Богородский» была проведена выработка образцов паштета «Ароматный» по ТУ 9213-753-00419779-07 «Паштеты (с пищевыми добавками фирмы «Альми»)».

Все работы по подтверждению срока годности 60 суток проводились в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» в течение 72 суток при температуре хранения 2-6 °С и при агgravированной температуре 8-10 °С.

В процессе хранения образцов паштетов, выработанных в многослойной колбасной оболочке «Амилайн Элита», не было выявлено несоответствия нормируемых микробиологических показателей, установленными Единными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) пункт 1.5.4. и МУК 4.2.1847-04 в любой изучаемой контрольной точке испытаний как при заявленных, так и при агgravированных температурах. КМАФАнМ на всех сроках хранения (фон, 15, 30, 45, 60, 72 суток) не превышал $1,5 \times 10^2$ КОЕ/г (при гигиеническом нормативе – не более 1×10^3 КОЕ/г), что свидетельствовало о микробиологической стабильности продукта.

Органолептические свойства паштетов в многослойной колбасной оболочке «Амилайн Элита» соответствовали характерным для данного вида продукции и оставались неизменными в течение всего срока исследований (72 суток). Отделение влаги из продукта (под оболочку), а также появления иных дефектов продукта

(изменение внешнего вида, цвета, морщинистости поверхности и т.п.) в процессе хранения не наблюдалось.

По результатам работы был получен протокол испытаний ИЦ «БИОТЕСТ» ФГБОУ ВПО МГУПБ (№ 030813 от 06 августа 2013 года).

Результаты лабораторных исследований и органолептические показатели подтверждают стабильность показателей качества и безопасности паштета в течение всего испытательного срока (72 суток).

На основании проведенных исследований и в соответствии с МУК 4.2.1847-04... (коэффициент запаса 1,2) ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова рекомендует для паштетов, выработанных по технической документации в многослойной колбасной оболочке «Амилайн Элита» производства ООО ПКФ «Атлантис-Пак» устанавливать срок годности - 60 суток при температуре хранения от 2 до 6 °С.

Учитывая, положительные и стабильные результаты испытаний, Институт считает возможным рекомендовать предприятиям-изготовителям аналогичной продукции, при условии соблюдения требований по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности, установленным в нормативной и технической документации, наличия соответствующих гигиенических условий на производстве и протоколов испытаний, самостоятельно устанавливать срок годности паштетов в многослойной колбасной оболочке «Амилайн Элита» производства ООО ПКФ «Атлантис-Пак» при температуре хранения от 2 до 6 °С - не более 70 суток.

Зам. директора
по научной работе



А. А. Семенова

А. А. Семенова