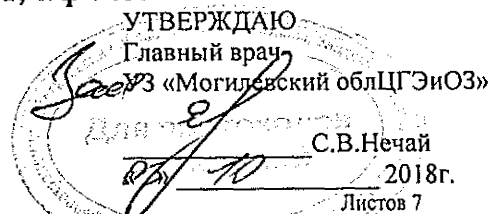


Лабораторный отдел аккредитован
Государственным предприятием «БГЦА»
на соответствие СТБ ИСО/ МЭК 17025-2007.
Аттестат аккредитации № ВУ/112 1.0014.

14-71513 от 03.10.2018

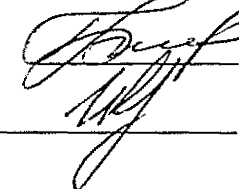



ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ № 1/795 от «3» октября 2018 г.

Наименование и адрес «Заказчика»	СООО «ПСБЕЛ», г. Могилев, ул. Авиаторов, 22
Количество и объем доставленных проб	2 (две) пробы по 3,0 кг
Наименование пробы, ее реквизиты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025; состав: модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, желатин; размер партии – 100 кг, № партии 01343374, дата изготовления: 18.09.2018, годен до 09.2020, производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия. Область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя; 2. Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060; состав: модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, пектин; размер партии – 100 кг, № партии 01343373, дата изготовления: 18.09.2018, годен до 09.2020, производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия. Область применения: для производства детского питания, а также продуктов питания для детей раннего возраста в качестве стабилизатора и загустителя
Отбор произведен*	помощником врача-гигиениста УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ» Ляховой Н.А.
Номер акта отбора	акт отбора № 1/795 от 24.09.2018
Дата отбора пробы*	24.09.2018
Дата доставки пробы	24.09.2018
Условия транспортировки*	автотранспортом
Цель исследования	на соответствие ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99); ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», Санитарным нормам и правилам «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013; Санитарным нормам и правилам «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утв. Постановлением МЗ РБ № 195 от 12.12.2012
Дополнительные сведения	программа исследований № 1/795
ТНПА, устанавливающие требования к отбору проб*	СТБ 1036-97, ГОСТ 31904-2012, СТБ 1053, МУ 2.3.2.1917-04
Количество приложений, листов	Приложение № 1/795.1-2/999-1000 РГ на 1 листе, № 1/795.1-2/221, 222 ЛВИ на 1 листе, № 1/795.1-2/7128-7129. М на 1 листе, № 1/795.1-2/845-846 Я на 1 листе, № 1/795.1-2/1584-1585П на 1 листе, заключение на 1 листе.

*Сведения получены из акта отбора. Ответственность за правильность отбора проб несет лицо, проводившее отбор

Зав. лабораторным отделом
Лицо, ответственное за оформление данного протокола:
помощник врача-гигиениста

 Р.А.Болсун
 И.А.Иванова

Количество экземпляров - 3 (три);
Кому направлены:
1,2-й экз. – СООО «ПСБЕЛ»
3-й экз. – УЗ «МОЦГЭиОЗ»

Протокол без приложений не действителен, не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ»

ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Код пробы

1/795.1-2

Номер по лабораторному-
журналу

221,222 ЛВИ

Условия проведения исследований: Температура: 21-23°C. Отн. влажность: 43-46%.

Дата начала исследований: 27.09.2018г. Дата окончания исследований: 28.09.2018г.

Оборудование и СИ, применяемые при проведении исследований:

Наименование оборудования и СИ	Заводской номер	Срок действия поверки (аттестации)	Примечание
1	2	3	4
Весы Adventurer AR 2140	1225360477	10.07.2019	Свид.2147м
Термоциклер «Gradient Palm-Cycler»	С 120614	-	-
Термостат СП-100	6B0608006	25.06.2019	Ат.976ф/х
Ультracентрифуга Biofuge pico	40563497	23.04.2019	Ат 647/М
Дозаторы переменного объема 0,5-10 мкл	417293	04.04.2019	Свид. №476/А
Дозаторы переменного объема 100-1000 мкл	418669	04.04.2019	Свид. №481/А
Дозаторы переменного объема 20-200 мкл	419931	04.04.2019	Свид. №479/А
ПИ-002/1	18464	20.07.2019	
Устройство для электрофореза нуклеиновых кислот в агарозных гелях УЭФ-01-«ДНК-Техн.»	Инв. 01350828	-	-
Источник питания Эльф-4	Инв. 01350828	-	-
Транслялюминатор UVT-I с системой видеонаблюдения	63.270	-	-

Результаты исследований:

Код пробы	Наименование проб, их реквизиты по акту отбора. ТНПА, устанавливающие требования к объектам испытания	ТНПА, устанавливающие требования к методам испытаний	Наименование показателей по ТНПА	Нормирующее значение показателей по ТНПА	Единицы измерения	Фактическое значение показателей по результатам исследований
1	2	3	4	5	6	7
1/795.1	Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025; Состав: Модифицированный кукурузный крахмал E 1422, желатин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия. Дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020. Область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя; Величина партии - №01343374, 100 кг. К-во пробы - 0,5кг. ТР ТС 021/2011	ГОСТ ИСО 21571-2009 ГОСТ ИСО 21569-2009	Содержание ГМО (последовательность промотора 35S)	Допускается ГМО при наличии маркировки.	-	Не выявлена ДНК.
1/795.2	Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060; Состав: Модифицированный кукурузный крахмал E 1422, пектин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия. Дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020. Область применения: для производства детского питания, а также продуктов питания для детей раннего возраста в качестве стабилизатора и загустителя;	ГОСТ ИСО 21571-2009 ГОСТ ИСО 21569-2009	Содержание ГМО (последовательность промотора 35S)	Не допускается ГМО.	-	Не выявлена ДНК.

ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Код пробы
Номер по лаборатор-
ному журналу

1/795.1-2
845-846 Я

Условия проведения исследований: Температура: 20,0-21,8°C, Отн. влажн.: 43,0-47,2 %, Атм. давление: 98,7-100,5 кПа,
Дата начала исследований: 25.09.2018 Дата окончания исследований: 29.09.2018

Оборудование и СИ, применяемые при проведении исследований:


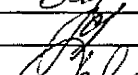
Наименование оборуд- ования и СИ	Заводской номер	Срок действия поверки	Примечание
1	2	3	4
Весы ВЛР-200	154	02.03.2019	св. 704 м
Набор гирь Г-2-210	938	21.02.2019	св. 1341м
Барометр М-67	3343	28.02.2019	св. 161/1
Термогигрометр ИВА-6АР	4789	11.04.2019	св. 4286 ф/х
Хроматограф «Кристалл-5000.2»	052556	23.08.2019	св. 16192

Результаты исследований:

Код пробы	Наименование проб, их реквизиты по акту отбора, ТНПА, устанавливающие требования к объектам испытаний	ТНПА, устанавливающие требования к методам испытаний	Наименование показателей по ТНПА	Значение показателей по ТНПА, не более	Единицы измерения	Фактическое значение показателей по результатам исследований
1	2	3	4	5	6	7
1/795.1	Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025; Состав: Модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, желатин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия, дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020; область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», СанПиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013г.	МУ №2142-80	ДДТ и его метаболиты	0,1	мг/кг	<0,0001
			ГХЦГ (сумма изомеров)	0,1	мг/кг	<0,0001
		МУК 4.1.2479-09	пентахлор-фенол	не допускается	мг/кг	н/о
1/795.2	Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060; Состав: Модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, пектин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия, дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020; область применения: для производства детского питания, а также продуктов питания для детей раннего возраста в качестве стабилизатора и загустителя, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», СанПиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013г.	МУ №2142-80	ДДТ и его метаболиты	не нормируется	мг/кг	<0,0001
			ГХЦГ (сумма изомеров)	не нормируется	мг/кг	<0,0001
		МУК 4.1.2479-09	пентахлор-фенол	не нормируется	мг/кг	н/о

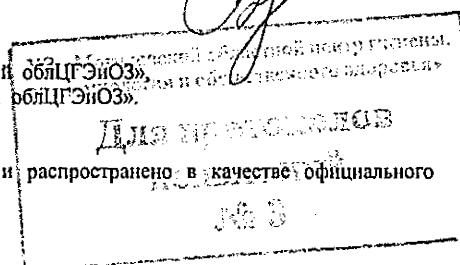
н/о - ингредиент не обнаружен при чувствительности применяемого метода

Ответственный исполнитель:
Протокол оформил:
Зав. лабораторией СХиТМИ № 1

врач-лаборант:  Е.И.Кривонос
ф/лаборант  О.В.Степанова
Е.А.Высоцкая

Количество экземпляров - 4 (четыре)
Кому направлены: 1 - 3 - ий экз. - для обобщенного протокола УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ»,
4 - ый экз. - лаборатория СХиТМИ № 1 УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ».

Приложение не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в качестве официального издания без разрешения УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ».



ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Код пробы

1/795.1-2

Номер по лабораторному журналу

1584-1585П

Условия проведения исследований: Температура: 19,9-21,8 °С, Относит. влажность: 44,3-55,0 %

Атм. давление: 97,5 -100,5 кПа

Дата начала исследований: 24.09.2018 Дата окончания исследований: 01.10.2018

Оборудование и СИ, применяемые при проведении исследований:

Наименование оборудования и СИ	Заводской номер	Срок действия поверки	Примечание
1	2	3	4
Барометр М-67	3343	28.02.2019	Св. 161/1
Весы ВЛКТ-500	180	14.09.2019	Св. 2393м
Термогигрометр ИВА-6АР	4789	11.04.2019	Св. 4286 ф/х
Электропечь сопротивления SNOL 22/1100	21	09.11.2018	Ат.1578 ф/х
Спектрофотометр РВ 2201А	1110125	14.11.2018	Св. 22677ф/х
Весы лабораторные электронные РА-214С	B734560249	29.11.2018	Св.238/мех-65
Спектрометр атомно-абсорбционный Spectr AA (пламенный атомизатор)	EL 08063379	21.05.2019	Св. 8397 ф/х
Весы лабораторные электронные ЕР-214С	1129461828	02.03.2019	Св.1318 м
Печь сопротивления СНОЛ-1.6,2.5,1/9-ИЗ	01824	09.11.2018	Ат.1467 ф/х
Анализатор ртути РА-915М	1530	13.03.2019	Св. 243/41-2018
Спектрометр ИСП Varian 720-ES	IP1010M040	26.03.2019	Св. 3764 ф/х

Результаты исследований:

Код пробы	Наименование пробы, их реквизиты по акту отбора, ТНПА, устанавливающие требования к объектам испытаний	ТНПА, устанавливающие требования к методам испытаний	Наименование показателей по ТНПА	Нормирующее значение показателей по ТНПА	Единицы измерения	Фактическое значение показателей по результатам исследований
1	2	3	4	5	6	7
1/795.1	Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025; состав: модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, желатин, дата изготовления: 18.09.2018, срок годности до 09.2020, производитель: «RS KOMERC Ltd», Латвия, область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Минздрава РФ № 52 от 21.06.2013 СНиП «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» утв. постановлением МЗ РФ № 195 от 12.12.2012	ГОСТ 30178-96	Свинец	не более 0,5	мг/кг	< 0,01
		ГОСТ 30178-96	Кадмий	не более 0,1	мг/кг	< 0,01
		М 04-46-2007	Ртуть	не более 0,02	мг/кг	< 0,0025
		ГОСТ 26927-86				н/о
		ГОСТ 26930-86	Мышьяк	не более 0,5	мг/кг	н/о
		МВИ. МН 1792-2002	Медь	фактическое содержание	мг/кг	0,1000
		МВИ. МН 1792-2002	Цинк	фактическое содержание	мг/кг	0,1320
		МВИ. МН 1792-2002	Хром	не более 10,0	мг/кг	0,0240
1/795.2	Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060; состав: модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, пектин, дата изготовления: 18.09.2018, срок годности до 09.2020, производитель: «RS KOMERC Ltd», Латвия,	ГОСТ 30178-96	Свинец	не более 0,5	мг/кг	< 0,01
		ГОСТ 30178-96	Кадмий	не более 0,1	мг/кг	< 0,01
		М 04-46-2007	Ртуть	не более 0,02	мг/кг	< 0,0025
		ГОСТ 26927-86				н/о
		ГОСТ 26930-86	Мышьяк	не более 0,5	мг/кг	н/о
		МВИ. МН 1792-2002	Медь	не более 50,0	мг/кг	0,5003

ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Код пробы

1/795.1-2

Номер по журналу

7128-7129. М

Условия проведения исследований:

Температура: 21,2-23,1°C, отн. влажность: 37,5-38,9%

Дата начала исследований: 24.09.2018

Дата окончания исследований: 29.09.2018

Оборудование и СИ, применяемые при проведении исследований:

Наименование оборудования и СИ	Заводской номер	Срок действия поверки	Примечание
1	2	3	4
Хладотермостат ХТ-3/40-2	580	14.02.2019	Ат. № 221 ф/х
Термостат воздушный ХТ-3/40	750	14.02.2019	Ат. № 257 ф/х
Термостат воздушный ХТ-3/40	753	14.02.2019	Ат. № 258 ф/х
Термостат воздушный ХТ-3/70	803	14.02.2019	Ат. № 219 ф/х
Весы «SCOUT» SJX622	В 714940055	09.11.2018	Св.1230/мех-64
Стерилизатор СПВА-75-1-НН №1	3306	04.2020	Технич. освидетельствование
Стерилизатор СПВА-75-1-НН №2	3308	04.2020	Технич. освидетельствование
Прибор измерительный ПИ-002/1	18463	20.07.2019	Клеймо
Иономер лабораторный И-160МПИ	160067	19.12.2018	Св. №25852 ф/х

Результаты исследований:

Код пробы	Наименование проб, их реквизиты по акту отбора, ТНПА, устанавливающие требования к объектам испытаний	ТНПА, устанавливающие требования к методам испытаний	Наименование показателей по ТНПА	Нормирующее значение показателей по ТНПА	Единицы измерения	Фактическое значение показателей по результатам исследований
1	2	3	4	5	6	7
1/795.1	Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025 Состав: Модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, желатин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия. Дата изготовления 18.09.2018, срок годности до 09.2020 Область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя. Доставлено: 0,5 кг от партии 100кг, партия № 01343374 СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013г. №52; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 029/2012	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ	не более 1×10^5	КОЕ/г	$< 1,0 \times 10^2$
		ГОСТ 31747-2012	БГКП (колиформы)	не допускаются в 0,01г	-	не обнаружено в 0,01г
		ГОСТ 31659-2012	Патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы	не допускаются в 25,0г	-	не обнаружено в 25,0г
		ГОСТ 10444.12-2013	Плесени	не более 500	КОЕ/г	$< 1,0 \times 10^1$
		ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи	не более 500	КОЕ/г	$< 1,0 \times 10^1$
1/795.2	Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060 Состав: Модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, пектин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия. Дата изготовления 18.09.2018, срок годности до 09.2020 Область применения: для производства детского питания, а также продуктов питания для детей раннего возраста в качестве стабилизатора и загустителя. Доставлено: 0,5 кг от партии 100кг, партия № 01343373 СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013г. №52; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 029/2012	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ	не более 5×10^2	КОЕ/г	$< 1,0 \times 10^1$
		ГОСТ 31747-2012	БГКП (колиформы)	не допускаются в 1,0г	-	не обнаружено в 1,0г
		ГОСТ 31659-2012	Патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы	не допускаются в 25,0г	-	не обнаружено в 25,0г
		ГОСТ 10444.12-2013	Плесени	не более 50	КОЕ/г	$< 1,0 \times 10^1$
		ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи	не более 50	КОЕ/г	$< 1,0 \times 10^1$

УЗ «Могилевский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

Для протоколов
испытаний

ИСПЫТАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Код пробы

1/795.1-2

Номер по лабораторному журналу

999-1000 РГ

Условия проведения испытаний: Температура 23°C, Влажность отн. 58 %, МЭД 0,090 ± 0,018 мкЗв/ч

Дата начала испытаний: 24.09.2018г Дата окончания испытаний: 24.09.2018г

Оборудование и СИ, применяемые при проведении испытаний:

Наименование оборудования и СИ	Заводской номер	Срок действия поверки (аттестации)	Примечание
Гамма-спектрометр EL-1308	03	14.03.2019г.	св.№ МН-101659-4818
Прибор комбинированный testo 608-H1	41334086	16.05.2019г.	св. № 6964 т/г
Дозиметр ДКС 1119	0114	18.05.2019г.	св. № 1526/д
Весы РН-10Ц13У	17486	26.07.2019г.	клеймо

Результаты испытаний:

Код пробы	Наименование проб, их реквизиты по акту отбора, ТНПА, устанавливающие требования к объектам испытаний	ТНПА, устанавливающие требования к методам испытаний	Наименование показателей по ТНПА	Нормирующие значения показателей по ТНПА	Единицы измерения	Фактическое значение показателей по результатам испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1/795.1	Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025; состав: модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, желатин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия, дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020, область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя; ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99);	МВИ.МН 1181-2011	цезий-137	370	Бк/кг	менее 4,0
1/795.2	Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060; состав: модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, пектин; производитель: «PS KOMERC Ltd», Латвия, дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020, область применения: для производства детского питания, а также продуктов питания для детей раннего возраста в качестве стабилизатора и загустителя; ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99);	МВИ.МН 1181-2011	цезий-137	370	Бк/кг	менее 4,0

Ответственный исполнитель: инженер

Оформил:

лаборант

Е.В.Кирдун

И.Н.Шараховская

Зав.отделом радиационной гигиены

Количество экземпляров – 4 (четыре)

Кому направлены: 1-3 экз. – для обобщенного протокола УЗ «МОЦГЭиОЗ»;

4 экз. – отдел РГ УЗ «МОЦГЭиОЗ»

Приложение не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в качестве официального издания без разрешения УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ».

УЗ «Могилевский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

Для протоколов

ИСПЫТАНИЙ

№ 5

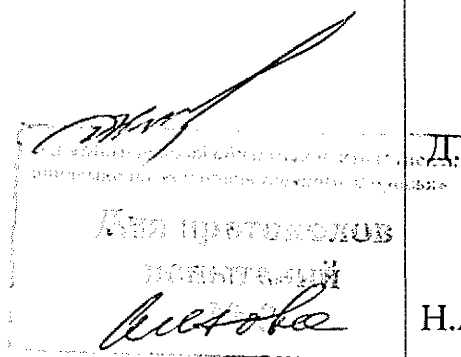
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По результатам лабораторных исследований представленные пробы продукции производства «PS KOMERC Ltd», Латвия: 1) Комплексная пищевая добавка PSK MIX Z 0025; Состав: Модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, желатин; дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020, партия № №01343374; область применения: для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора и загустителя; 2) Комплексная пищевая добавка PSK MIX P 0060; Состав: Модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, пектин; дата изготовления 18.09.2018, годен до 09.2020, партия № 01343373; область применения: для производства детского питания, а также продуктов питания для детей раннего возраста в качестве стабилизатора и загустителя - по определяемым показателям безопасности соответствуют Санитарным нормам и правилам «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 №52, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГН 10-117-99 (РДУ-99), Санитарным нормам и правилам «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных средств», утвержденных Постановлением МЗ РБ №195 от 12.12.2012 года.

Результаты лабораторных исследований распространяются только на представленные пробы.

Врач-гигиенист

Закключение оформил
помощник врача-гигиениста



Д.И. Бузюк

Н.А. Ляхова