



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 77.99.31.515.Д.000045.01.10 от 11.01.2010 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция: Вспомогательное (нейтральное) оборудование для предприятий общественного питания и торговли: столы, ванны моечные, полки и подставки, стеллажи, шкафы (перечень оборудования и модели приведены в приложении)

изготовленная в соответствии с Техническими описаниями

СООТВЕТСТВУЕТ ~~(НЕ СООТВЕТСТВУЕТ)~~ санитарным правилам (ненужное зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов).

ГН 2.3.3.972-00 "Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами"

Организация-изготовитель

ООО "Профессиональное кухонное оборудование "АТЕСИ", Московская область, г. Люберцы ул. Красная, д. 1, Российская Федерация

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения

ООО "Профессиональное кухонное оборудование "АТЕСИ", Московская область, г. Люберцы ул. Красная, д. 1, Российская Федерация

Основанием для признания продукции, соответствующей (не соответствующей) санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы):

Протокол и заключение ФГУН НПЦ ЧСГЭ Роспотребнадзора № 402 от 10.12.2009г. (Аттестат аккредитации № ГСЭН.RU.ЦОА.202; № РОСС RU.0001.511008)

№ 0078309

127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Вещества,
показатели (факторы)

Гигиенический
норматив
(СанПиН, МДУ, ПДК и др.)

Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами (сталь марок AISI 304, AISI 430, 12X18H10, 12X18H9, 12X17, Ст. 20, оцинкованная сталь), разрешены для использования в продовольственном машиностроении.

Fe
Cr
Cu
Ni
Mn
Zn

ДКМ, мг/л
0,30
0,10
1,00
0,10
0,10
1,00

Шумовые и вибрационные характеристики отсутствуют.

Область применения:
на предприятиях общественного питания и торговли.

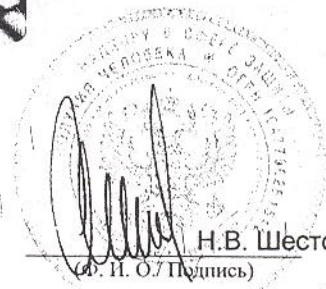
Необходимые условия использования, хранения, транспортировки и меры безопасности:
в соответствии с ТО, рекомендациями фирмы-изготовителя.

Информация, наносимая на этикетку:
наименование продукции, наименование предприятия-изготовителя, страна происхождения, условия безопасного транспортирования и хранения



Заключение действительно до 11.01.2015 г.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека



Н.В. Шестопалов

(И. О./Подпись)

М. П.