

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕРМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА Д. Н. ПРЯНИШНИКОВА»

Факультет почвоведения, агрохимии, экологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Экспертиза майонеза

Исполнитель: студент группы ТБ-316
Чернышов Даниил Сергеевич
направление подготовки 38.03.07
Товароведение
Профиль «Товароведение и экспертиза
товаров в таможенной деятельности»
Руководитель: к.с.-х.н., доцент
Панышев
Анатолий Иванович

Пермь,

Правила приёмки согласно ГОСТ 31762-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний»

Продукт принимают партиями.

1. Партией считают любое количество продукта одного наименования, одной даты выработки, с одинаковыми органолептическими и физико-химическими показателями (массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, кислотность, стойкость эмульсии), предназначенное к одновременной сдаче-приемке и оформленное одним сопроводительным документом с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименования организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- массы нетто и (или) объема;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- результатов испытаний;
- даты изготовления;
- номера партии и даты отгрузки;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения национального стандарта или другой технической документации, которые содержат идентификационные признаки продукта;
- информации о подтверждении соответствия.

2. Для контроля качества и проверки соответствия упаковки и маркировки требованиям нормативного документа при приемке продукции составляют объединенную пробу, отобранную случайным образом, равномерно от всей партии. Из партии отбирают выборку продукции в транспортной упаковке в объеме, указанном в таблице 1.

Таблица –
1.

Число единиц транспортной упаковки в партии	Число единиц транспортной упаковки в выборке
До 10 включ.	1
От 11 до 100 включ.	2
" 101 " 200 "	3
" 201 " 500 "	4
" 501 и более	5

3. Из каждой единицы транспортной упаковки, включенной в выборку, отбирают одну или несколько потребительских упаковок продукта.

4. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной объединенной пробе, т.е. объединенной пробе, отобранной в удвоенном по массе (или числу единиц) количестве, случайным образом, равномерно от всей партии. Повторные испытания проводят только по показателям, по которым получены неудовлетворительные результаты. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5. Проверку упаковки и маркировки проводят внешним осмотром.

6. Определение массы нетто или объема продукта в потребительской упаковке по ГОСТ 8756.1.

Отбор проб

1. Отбор проб

1.1 Для отбора проб в потребительской упаковке массой менее 1000 г содержимое одной или нескольких упаковок сливают в емкость и составляют объединенную пробу общей массой не менее 1000 г. Объединенную пробу тщательно перемешивают. Из объединенной пробы выделяют лабораторную пробу, предназначенную для лабораторных исследований массой (200 ± 20) г.

1.2 Для отбора проб в потребительской упаковке массой 1000 г и более продукт тщательно перемешивают в течение 1 мин. После перемешивания продукта отбирают мгновенные пробы, в зависимости от консистенции, металлической трубкой, черпаком или щупом. При отборе мгновенных проб металлической трубкой на нее надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой продукта с наружной поверхности трубки. Трубку погружают с такой скоростью, чтобы продукт поступал в нее одновременно с погружением.

Мгновенные пробы отбирают в одинаковом количестве от каждой единицы потребительской упаковки, перемешивают и составляют из них объединенную пробу массой не менее 1000 г, из которой выделяют лабораторную пробу, предназначенную для лабораторных исследований, массой (200 ± 20) г.

1.3 Для определения органолептических и физико-химических показателей продукта перемешивают и доводят температуры (20 ± 2) °С.

Пробоотборники:

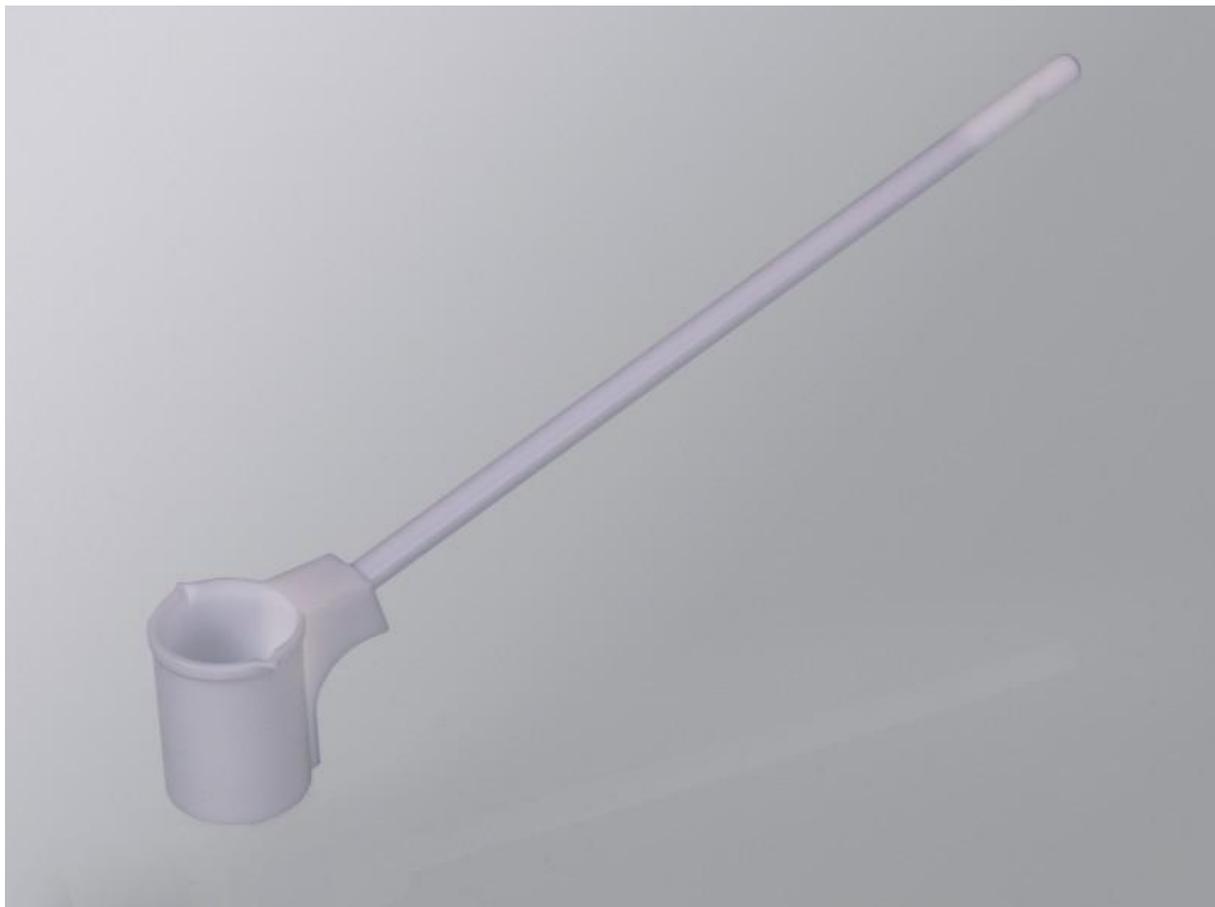


Рис. 1 - Черпак

Пробоотборники:

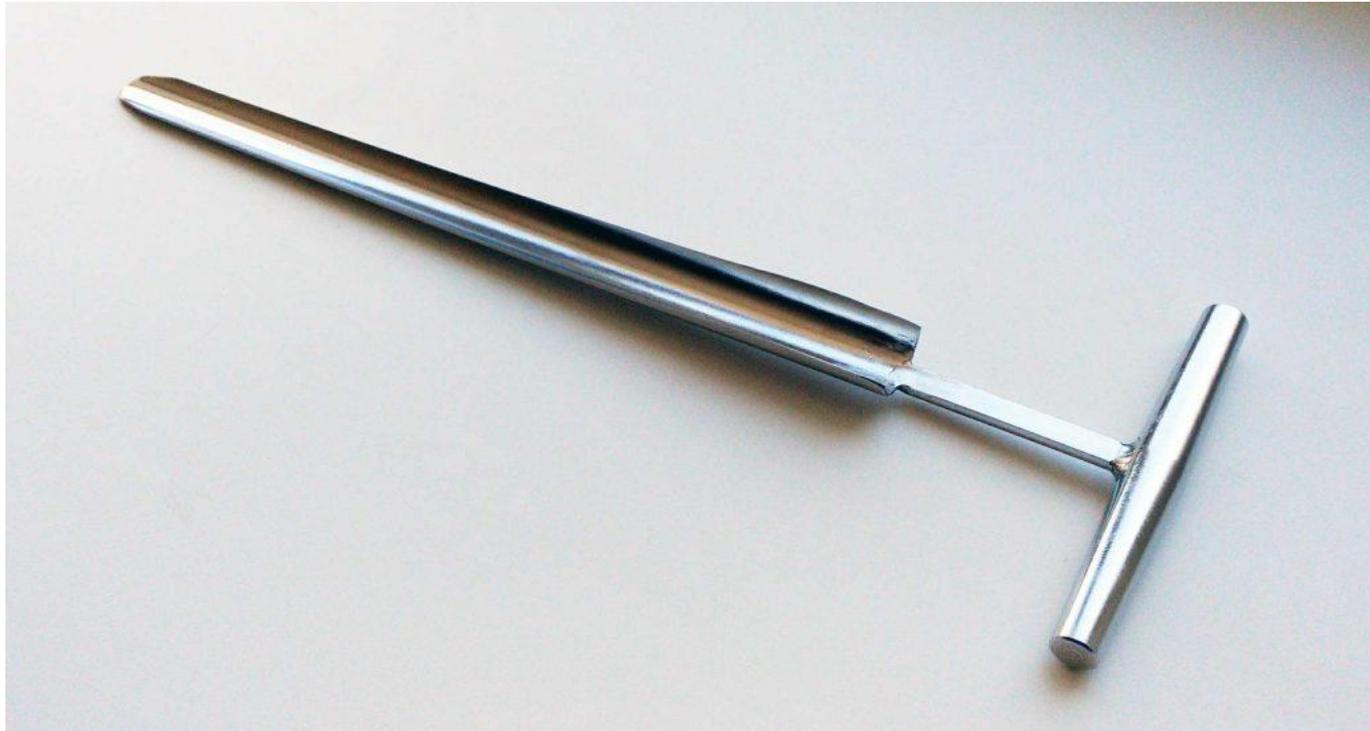


Рис. 2 - Щуп

Пробоотборники:



Рис. 3 – Пластиковая трубка
для отбора вязких
продуктов

Методы определения органолептических показателей

Определение органолептических показателей проводят при температуре (20 ± 2) °С не ранее чем через 12 ч после изготовления продукта.

Органолептические показатели определяют в следующей последовательности:
консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус.

Определение консистенции

1. Определение проводят не ранее чем через 30 мин после составления объединенной пробы или перемешивания продукта.

1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Стаканы В-1-150 (250) ТС или Н-2-150(250) ТС по ГОСТ 25336.

Секундомер.

Шпатель шириной 20-30 мм.

Допускается применение других средств измерений и вспомогательного оборудования с метрологическими и техническими характеристиками не хуже указанных.

1.2 Проведение определения

Для определения консистенции слой продукта сдвигают шпателем в сторону. След от шпателя не должен заплывать ранее (25 ± 5) с.

Примечание - Для майонезных соусов допускается более жидкая консистенция.

Определение внешнего вида и цвета

1. Материалы и вспомогательное оборудование

Стаканы В-1-50(100)ТС или Н-2-50(100)ТС по ГОСТ 25336.

Бумага белая.

Допускается применение других материалов и вспомогательного оборудования с техническими характеристиками не хуже указанных.

2. Проведение определения

Пробу продукта массой не менее 30 г помещают в стеклянный стакан вместимостью 50-100 см по ГОСТ 25336. Стакан устанавливают на листе белой бумаги и рассматривают при рассеянном дневном свете, определяют внешний вид, цвет и отмечают отсутствие или наличие посторонних включений.

Определение запаха и вкуса

1. Вспомогательное оборудование

Стаканы В-1-150 (250) ТС или Н-2-150(250) ТС по ГОСТ 25336.

Шпатель.

Допускается применение другого вспомогательного оборудования с техническими характеристиками не хуже указанных.

2. Подготовка к определению

Анализируемую пробу перед определением предварительно перемешивают шпателем.

3. Проведение определения

Запах продукта определяют органолептически.

При определении вкуса количество продукта должно быть достаточным для распределения по всей полости рта 3-10 г. Вкус оценивают в течение 5-30 с, не проглатывая.

Требования к органолептическим показателям майонеза согласно ГОСТ 31761 - 2012

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция. Допускается наличие включений в случае внесения измельченных вкусоароматических добавок, в том числе натуральных, в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Вкус и запах	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Цвет	От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования

Требования к физико-химическим показателям майонеза согласно ГОСТ 31761 - 2012

Наименование показателя	Норма	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97

* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.

Срок годности и условия хранения майонеза

Майонезы и майонезные соусы должны храниться у изготовителя и потребителя в складских, торговых охлаждаемых помещениях или холодильниках при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0 °С и не выше 18 °С.

Не допускается хранение майонезов и майонезных соусов на прямом солнечном свете.

Срок годности и условия хранения майонезов и майонезных соусов устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям настоящего стандарта.

Средний срок годности майонеза 1-3 месяца. При добавлении изготовителем консервантов срок годности майонеза можно увеличить до 7 месяцев.

Маркировка майонеза согласно ГОСТ 31761 - 2012

Маркировка потребительской упаковки майонеза и майонезного соуса должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя
- массу нетто и(или)объем;
- состав продукта (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов при наличии);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта);
- срок годности;
- дату изготовления;
- температуру хранения;
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (рекомендуемая редакция: "после вскрытия упаковки хранить в холодильнике");
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Сведения о содержании белков, жиров и углеводов следует приводить в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
(обязательная сертификация)

№ С-RU.АЯ79.В.00984
(номер сертификата соответствия)

ТР 0334682
(учетный номер бланка)

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "РП Пром" ИНН 5404391704. Адрес: Россия, (наименование и место-нахождение заявителя) 630108, г. Новосибирск, ул. Станционная,30а, кор.А. ОГРН: 1095404011944. Телефон (8 383) 379-02-32, факс (8 383) 379-02-32.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "РП Пром". Адрес: Россия, 630108, г. Новосибирск, ул. Станционная,30а, кор.А. Адрес производства: Новосибирская обл,г. Обь, ул. Арсенальная,1). ОГРН: 1095404011944. Телефон (8 383) 379-02-32, факс (8 383) 379-02-32.

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ООО "НОВОСИБИРСКИЙ ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ". 630112, г. Новосибирск, пр-т Дзержинского 2/1, фактический адрес: 630091, г. Новосибирск, ул. Советская, 52, телефон: (383) 204-43-10, факс: (383) 204-43-11. ОГРН: 1025400518901. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.10АЯ79 выдан 16.11.2009г. ФАТРИМ.

ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ МАЙОНЕЗ высококалорийный классический (м.д.ж. 60.0%), (информация об объекте сертификации, упаковка по 10г позволяющая идентифицировать объект) ГОСТ 30004.1-93 "Майонезы. Общие технические условия". Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП)
91 4310

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ Технический регламент на масложировую (наименование технического регламента (технических регламентов), на соответствие требованиям которого (которых) проводилась сертификация) **ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА** продукцию (Федеральный закон от 24.06.2008 N 90-ФЗ) **(ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ)** ГОСТ 30004.1-93 "Майонезы. Общие технические условия" (Раздел 2, пп.2.2, 2.3; Раздел 5, п.5.2)

код ЕКПС

код ТН ВЭД России

ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ протокол испытаний №8161 от 28.12.09 ИЛ пищевых продуктов и (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ продовольственного сырья ФГУ "Новосибирский ЦСМ" № РОСС RU.0001.21ПУ22, акт анализа состояния производства № 04038ТР от 29.12.2009

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ Сертификаты соответствия и декларации на продукцию, вспомогательные и упаковочные материалы, программа производственного контроля

СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ с 29.12.2009



Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации
подпись, инициалы, фамилия

Е. И. Филатов

Эксперт (эксперты)
подпись, инициалы, фамилия

С. А. Губин





ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В Г. МОСКВЕ"
(ФБУ "РОСТЕСТ-МОСКВА")

Центр физико-химических и биологических испытаний № 300
Аттестат аккредитации № RA.RU.21A343 от 23.03.16

117418, Москва, Нахимовский проспект, д.31
Тел. (495) 668-28-80, факс (495)124-99-96, E-mail: foodtest@rostest.ru

Протокол испытаний № 70243 от 07.10.2016 г.

Наименование образца: Ж 905 МАЙОНЕЗ "ОЛИВКОВЫЙ", МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
67%. ГОСТ 31761-2012

Упаковка: объем- 0,375 л, на испытания- 7 шт, образцы обезличены

Маркировка: Состав: подсолнечное и оливковое масло, вода, сахар,
яичный желток, соль поваренная, лимонный сок, уксус,
горчичное масло.

Изготовитель :-

Заявитель (заказчик): НП "Росконтроль"

Россия, 125315, г.Москва, Бол.Коптевский проезд, д.3,
стр.1

На соответствие требованиям нормативной документации:

Микробиологические показатели представлены фактическими
результатами

Органолептические и физико-химические показатели
представлены фактическими результатами.

Сопроводительный документ:

Заявка на проведение испытаний № 1358 от 26.09.2016 г.

Образцы доставлены 26.09.2016 г. 17:30. Пломбы №№"
2841-2847.

Испытания проведены с 26.09.2016 по 07.10.2016.

Общее количество страниц в протоколе: 3

Наименование показателя (ед. измерения)	Допустимый уровень	Результаты испытаний	ИД на метод испытаний
Внешний вид и консистенция	-	Однородный сметанообразный продукт.	ГОСТ 31762-2012
Вкус и запах:	-	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок, без посторонних привкусов и запахов.	ГОСТ 31762-2012
Цвет	-	Светло-желтый, однородный по всей массе.	ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии	-	100±2	ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость, Па*с	-	15,4±0,6	ГОСТ 31762-2012

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ _____ № _____
серия

Форма по ОКУД

Дата составления

Грузоотправитель _____ по ОКПО _____
полное наименование организации, адрес, номер телефона

Грузополучатель _____ по ОКПО _____
полное наименование организации, адрес, номер телефона

Плательщик _____ по ОКПО _____
полное наименование организации, адрес, банковские реквизиты

Коды		
0345009		

I. ТОВАРНЫЙ РАЗДЕЛ (заполняется грузоотправителем)

Код продукции (номенклатурный номер)	Номер прејскуранта и дополнения к нему	Артикул или номер по прејскуранту	Количество	Цена, руб. коп.	Наименование продукции, товара (груза) ТУ, марка, размер, сорт	Единица измерения	Вид упаковки	Количество мест	Масса, т	Сумма, руб. коп.	Порядковый номер записи по складской картотеке (грузоотправителю, грузополучателю)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Товарная накладная имеет продолжение на _____ листах, на бланках за № _____	Наценка, %
и содержит _____ прописью _____ порядковых номеров записей	Складские или транспортные расходы
Всего наименований _____ прописью _____ Масса груза (нетто) _____ т	
Всего мест _____ прописью _____ Масса груза (брутто) _____ т	Всего к оплате

Приложение (паспорта, сертификаты и т. п.) на _____ прописью _____ листах _____

Всего отпущено на сумму _____ руб. _____ коп. _____ прописью _____

Отпуск разрешил _____ Главный (старший) бухгалтер _____
должность подпись расшифровка подписи должность подпись расшифровка подписи

Отпуск грузов произвел _____ М. П. « _____ » _____ г. _____
должность подпись расшифровка подписи г.

По доверенности № _____ от _____ г. _____ выданной _____

Груз к перевозке принял _____ должность подпись расшифровка подписи
(При личном приеме товара по количеству и ассортименту)

Груз получил грузополучатель _____ должность подпись расшифровка подписи

ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

ЭКЗЕМПЛЯР № 1

ДАТА

ЗАКАЗ (ЗАЯВКА) №

1. ГРУЗОТПРАВИТЕЛЬ Имя, отчество, адрес места жительства, дата и место рождения (для физ. лиц), почтовый адрес, адрес места нахождения (для юр. лиц) <small>(Фамилия, имя, отчество, дата и место рождения (для физ. лиц), наименование (наименование) на русском)</small>		2. ГРУЗОПОЛУЧАТЕЛЬ Имя, отчество, адрес места жительства, дата и место рождения (для физ. лиц), почтовый адрес, адрес места нахождения (для юр. лиц) <small>(Фамилия, имя, отчество, дата и место рождения (для физ. лиц), наименование (наименование) на русском)</small>	
3. НАИМЕНОВАНИЕ ГРУЗА Исходное наименование груза (для опасных грузов - в соответствии с ДОПОГ, для радиоактивных грузов - в соответствии с ГОСТ, и в соответствии с другими необходимыми сведениями о грузе) <small>(исходное название или наименование, вид груза и способ упаковки)</small> Вид груза (грузовое место) с наименованием, размером, весом, объемом и мерой, объем, таровый код и упаковочный материал <small>(в случае перевозки опасных грузов - информация по опасностям, маркировка для перевозки в соответствии с правилами Т.А.Т. ДОПОГ)</small>			
4. СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ НА ГРУЗ Исходные сопроводительные и транспортные сопроводительные документы, предусмотренные ДОПОГ, международными, национальными, местными правилами и в соответствии с действующим законодательством <small>(правила, требования и формы перевозочных, таможенных, ветеринарных, фитосанитарных, радиационных, экспортных, импортных, экспортно-импортных и других документов, включая копии документов за все РФ)</small>			
5. УКАЗАНИЯ ГРУЗОТПРАВИТЕЛЯ Специальные транспортные условия, необходимые для перевозки груза (тип, марка, грузоподъемность, вместимость и др.) <small>(указания, необходимые для выполнения функций, назначения, назначения и прочие требования, установленные за все РФ)</small> Комментарии к условиям перевозки и к наименованию груза, назначению и использованию груза (в случае не соответствия требованиям) <small>(добавочные сведения, данные о грузе, маркировке, упаковке)</small>			
6. ПРИЕМ ГРУЗА Имя, отчество, должность (подпись) Дата и время подачи транспортного средства под выгрузку Упаковка груза и время прибытия Внешнее состояние груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации Виды груза, количества (грузовые места) Инициалы и отпечаток печати грузоотправителя (при наличии) Инициалы перевозчика, транспортного средства		7. СДАЧА ГРУЗА Имя, отчество, должность (подпись) Дата и время подачи транспортного средства под выгрузку Упаковка груза и время прибытия Внешнее состояние груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации Виды груза, количества (грузовые места) Инициалы и отпечаток печати грузоотправителя (при наличии) Инициалы водителя, транспортного средства	
8. УСЛОВИЯ ПЕРЕВОЗКИ Вид, по которому груз перевозится, и перевозчик, в каком городе, при каких условиях, факторы, установленные в перевозочных документах, для определения размера функциональных потерь, маркировки (при наличии) Специальные условия перевозки груза и требования перевозчика, условия перевозки (виды груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации) и условия перевозчика, необходимые для получения, выгрузки и перевозки груза <small>(включая грузы и способы их упаковки, назначения, идентификации, маркировки, упаковки, тары, упаковки, маркировки и идентификации)</small> Исходные условия перевозки груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации <small>(исходные условия перевозки груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации)</small> Исходные условия перевозки груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации <small>(исходные условия перевозки груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации)</small>			
9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРИНЯТИИ ЗАКАЗА (ЗАЯВКИ) К ИСПОЛНЕНИЮ Дата принятия заказа (заказа) и исполнения: (Фамилия, имя, отчество, должность, почтовый адрес (адрес)) и исполнение, от имени кого (при наличии), перевозка			
10. ПЕРЕВОЗЧИК Имя, отчество, адрес места жительства (для физических лиц) Имя, отчество, должность (для юридических лиц) Имя, отчество, почтовый адрес (для физических лиц) Имя, отчество, почтовый адрес (для юридических лиц)			
11. ТРАНСПОРТНОЕ СРЕДСТВО Исходные, тип, марка, грузоподъемность и тоннаж, вместимость и другие данные Исходные данные			
12. ОГОВОРКИ И ЗАМЕЧАНИЯ ПЕРЕВОЗЧИКА Внешнее состояние груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации при приеме груза Внешние условия перевозки при приеме груза Внешнее состояние груза, тары, упаковки, маркировки и идентификации при сдаче груза Внешние условия перевозки при сдаче груза			
13. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ Иные, дата и время доставки (исходные данные, установленный маршрут перевозки, наименование или идентификационный код) Иные (дата и время доставки и пути следования, сведения о перевозке в иных документах)			
14. ПЕРЕАДРЕСОВКА Дата, форма перенаправления (при наличии) Инициалы и отпечаток печати перевозчика (при наличии) Имя, отчество, должность (при наличии) Имя, отчество, почтовый адрес (при наличии)			
15. СТОИМОСТЬ УСЛУГ ПЕРЕВОЗЧИКА И ПОРЯДОК РАСЧЕТА ПРОВОЗНОЙ ПЛАТЫ Исходные условия в рублях Исходные условия в рублях Исходные условия в рублях Исходные условия в рублях			
16. ДАТА СОСТАВЛЕНИЯ, ПОДПИСИ СТОРОН Инициалы, отпечаток печати (при наличии), дата, подпись Инициалы, отпечаток печати (при наличии), дата, подпись			
17. ОТМЕТКИ ГРУЗОТПРАВИТЕЛЕЙ, ГРУЗОПОЛУЧАТЕЛЕЙ И ПЕРЕВОЗЧИКОВ Инициалы, отпечаток печати (при наличии), дата, подпись Инициалы, отпечаток печати (при наличии), дата, подпись Инициалы, отпечаток печати (при наличии), дата, подпись			