

## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 2976-ПТ

на трёх страницах

Дата регистрации образца: 14.04.2016

Дата начала испытаний: 14.04.2016

Дата окончания испытаний и оформления протокола: 26.05.2016

**Продукция:** Кетчуп томатный

**Количество:** 3 × 530 г = 1590 г

**Производитель продукции:**

**Предъявитель продукции:** Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12, Степанов Н.А.

**Отбор проб произвел:** образец от предъявителя

**В соответствии с НД:**

**Акт отбора проб и техническое задание на испытания:** от 06.04.2016

**Испытания проведены на соответствие требованиям НД:** ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8

**Характеристика испытуемого образца (маркировка, вид и состояние упаковки, этикетки, штриховой код):**

Образец "Кетчуп томатный" доставлен в опломбированной картонной коробке, в обезличенном состоянии, состоит из 3-х стеклянных бутылок с металлическими навинчивающимися крышками, оклеенных черным скотчем. Описание пломбы: лента. Номер пломбы: 00337373. Шифр образца: 23РСК0017/1.

Маркировка недоступна.

К образцам приложен акт приема-передачи образцов от 06.04.2016г. с информацией: образцы передал: 06.04.2016 г. эксперт по закупкам Автономной некоммерческой организации «Российская система качества» Степанов Н.А. Образцы принял: 14.04.16 г. в 15 час. начальник сектора приема и регистрации ИЛ "ПЕТЭКС" Деркач Н.В.

### Результаты испытаний:

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
<b>Органолептические показатели:</b>			
Вкус и запах		Без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 8756.1-79
Внешний вид		Однородная протертая масса с наличием кусочков томатов	ГОСТ 8756.1-79
Цвет		Однородный, красный	ГОСТ 8756.1-79
Консистенция		Пастообразная, густая	ГОСТ 8756.1-79
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Массовая доля растворимых сухих веществ, %		19,1 ± 0,7	ГОСТ ISO 2173-2013
Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, г/100 г		0,80 ± 0,02	ГОСТ ISO 750-2013
Массовая доля хлоридов, %		1,90 ± 0,14	ГОСТ 26186-84
Сорбиновая кислота, г/кг	Не более 1,0	Менее 0,05	ГОСТ Р 52052-2003
Бензойная кислота, г/кг	Не более 1,0	Менее 0,05	ГОСТ Р 52052-2003

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
<b>Генетически модифицированные организмы:</b>			
Генетически модифицированная ДНК (качественный анализ 35 S промотор, NOS терминатор)		Материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен	МУК 4.2.2304-07
<b>Радионуклиды:</b>			
Цезий-137, Бк/кг	Не более 80	Менее 5	МВИ.МН 1181-2011
Стронций-90, Бк/кг	Не более 40	Менее 3	МВИ.МН 1181-2011

**Погрешность измерений в соответствии с НД на методы испытаний**

**Заключение:** Образец "Кетчуп томатный" проанализирован по указанным показателям. По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, нитратов, патулина, гексахлорциклогексана ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ -изомеры), ДДТ и его метаболитов, радионуклидов (Цезий-137, Стронций-90) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4. По содержанию консервантов (сорбиновая кислота, бензойная кислота) соответствует требованиям ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8. В образце материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен.

Начальник испытательной лаборатории \_\_\_\_\_

Л.Б. Гамова



РЕЗУЛЬТАТЫ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА ОБРАЗЕЦ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ДЛЯ ИСПЫТАНИЙ  
Копирование и распространение протокола без разрешения испытательной лаборатории

**З А П Р Е Щ А Е Т С Я**