

Протокол испытаний № 1310 от 7 апреля 2016

лабораторный номер
(1282)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"
АНО "СОЮЗЭКСПЕРТИЗА" ТПП РФ
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ10
(срок действия с 09.06.2011 г. по 09.06.2016 г.)

Образец: Масло сливочное. Пломба № 99938958, шифр 18РСК0025/1, дата производства/масса нетто
03.03.16г, 200гр

Изготовитель: ,

Заявитель: "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: 03.03.2016

Этикетка: Масло сливочное "Фермерское" традиционное сладкосливочное несоленое. Массовая доля жира - не менее 82,5%.
ГОСТ 32261-2013. ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011. Номинальная масса 200г. Состав:
пастеризованные сливки. Пищевая ценность в 100г продукта: жир - 82,5г, белки - 0,6г, углеводы - 0,8г. Энергетическая
ценность: 748ккал/3132кДж. Хранить 120 суток при температуре 16+-2С, 60 суток при температуре минус 6+-3С, 35
суток при температуре 3+-2С и относительной влажности воздуха от 80 до 90%. Производитель: ООО "ПО Маслодел",
127254, Россия, Москва, ул.Огородный проезд, д.16, стр.1. ЕАС. Штрих-код 4660006160458.

Задание: В соответствии с Приложением № 1 (Техническое задание) к Договору № 23-2016/РСК от 24 февраля 2016 г.

Заключение:

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938958, шифр 18РСК0025/1, дата производства/масса нетто 03.03.16г, 200гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям образец не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" (п. 5.1.5.) по повышенному КМАФАнМ в 1,0 г продукта, наличию БГКП в 0,1 г продукта и повышенному количеству дрожжей и плесневых грибов в 1,0 г продукта. По физико-химическим, органолептическим показателям образец соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%". По идентификационным характеристикам жировой фазы масла, установленным по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), образец соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Отсутствие жиров немолочного происхождения подтверждено расчетным методом по ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Значения показателей "Медь", "Железо" приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид и консистенция ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Плотная, однородная, пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая.
Цвет ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Светло-желтый.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

Вкус и запах ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 С выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля жира, %	82,7±0,7	не менее 82,5	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля влаги, %	15,8±0,1	не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, град. Т	17±0,7	не более 22,0	ГОСТ Р 55361-2012
Кислотность жировой фазы, град. "Кеттстофера"	2,1±0,1	не более 2,5	ГОСТ Р 55361-2012
Содержание каротина (Е160а), %	0,00015±0,00002	не более 0,00060	ГОСТ Р 54058-2010
Содержание каротина (Е160а), мг/кг	1,5±0,2	не более 6,0	ГОСТ Р 54058-2010
Соотношение м/эф ЖК С18:2/С14:0	0,30	0,10 - 0,50	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1/С14:0	2,3	1,6 - 3,6	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:0/С12:0	3,1	1,9 - 5,9	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С16:0/С12:0	10,5	5,8 - 14,5	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1, С18:2/С12:0, С14:0, С16:0, С18:0	0,50	0,4 - 0,7	ГОСТ 32261-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец, мг/кг	менее 0,01	не более 0,10	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	менее 0,005	не более 0,100	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	менее 0,01	не более 0,200	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	менее 0,003	не более 0,030	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	0,06±/0,01		ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	0,82±/0,08		ГОСТ 30178-96
Афлатоксин М1, мг/кг	менее 0,00002	не более 0,0005	ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклогексан (а, b, у - изомеры) в пересчете на жир, мг/кг	менее 0,001	не более 1,250	ГОСТ 23452-79
ДДТ и его метаболиты в пересчете на жир, мг/кг	менее 0,001	не более 1,000	ГОСТ 23452-79
Цезий-137, Бк/кг	0±/19,2	200	ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0±/22,3	60	ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	>3,0x10 ⁵	1,0x10 ⁵	ГОСТ 32901-2014
БГКП (колиформы), в 0,1 г	обнаружены	не допускаются	ГОСТ 32901-2014
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012
стафилококки S.aureus, в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 30347-97
листерии L. monocytogenes, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 32031-2012
Дрожжи и плесневые грибы в сумме, КОЕ, в 1,0 г	1,2x10 ³	50	ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 16.03.2016

Закончание испытаний: 07.04.2016

Руководитель испытательного центра

Анохина Т.А.



Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке