

Протокол лабораторных испытаний № 5495118
От 14.09.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); Адрес: 115184, г. Москва, Ср. Овчинниковский пер., д. 12

Наименование образца: Сырок творожный глазированный с ванилином СТО 21332947-005-2017

Упаковка: Потребительская упаковка. Образец обезличен Заказчиком и предоставлен в пакете из полимерных материалов опечатанном полимерной номерной пломбой красного цвета Пломба №15472204

Маркировка образца: Пломба 15472204; Шифр 100РСК0012/1; дата производства: 31.08.2018г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 04.09.2018г. и Актом передачи проб на экспертизу от 04.09.2018г. Количество образца: 33 упаковки

Образец испытан: на соответствие требованиям проекта СТО 46429990-....-2018 «Российская система качества. Сырки творожные глазированные», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)», в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 04.09.2018г. 13:50

Температура образца при приемке: +5,3°C

Дата проведения испытаний: в период с 04 сентября по 14 сентября 2018 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по НД, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристика:				
Масса нетто, г	---	(±0,01)	29,24	ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля составных частей:				
Массовая доля глазури %	---	---	36,22	Расчетный метод ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля творожной части, %	---	---	63,78	

1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Внешний вид	<p>Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью.</p> <p>На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури - гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги</p>	---	<p>образец прямоугольной формы с закругленными краями; поверхность равномерно покрыта глазурью. Поверхность глазури – гладкая, матовая, с единичными мелкими каплями влаги, не прилипает к упаковочному материалу</p>	<p>Органолептически по ГОСТ 33927-2016; ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011; ГОСТ Р ИСО 22935-32-2011;</p>
Вкус и запах	<p>Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов.</p> <p>Для глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха</p>	---	<p>Для творожной массы – слабовыраженный кисломолочный, сладкий, с ванильным запахом и привкусом; глазури – со вкусом и запахом применяемых пищевых компонентов (в основном какао), с легким горьковатым привкусом</p>	
Консистенция	<p>Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов (орехов, шоколадной крошки, цукатов и др.). Для продукта с массовой долей жира не более 10,0% допускается легкая мучнистость.</p> <p>Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся</p>	---	<p>Глазурь достаточно плотная, однородная, некрошащаяся; творожная масса – нежная, однородная, в меру плотная</p>	
Цвет	<p>Для творожной массы - белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных мелкодисперсных пищевых продуктов и/или пищевых добавок (какао, красителей и др.), витаминов; для глазури - в зависимости от вида используемой глазури</p>	---	<p>Глазури – темно-коричневый; творожной массы – белый</p>	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира во всем продукте, %	---	(±0,25)	22,50	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля жира в творожной части продукта, %	---	(±0,12)	15,00	ГОСТ Р 55247-2012

7Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5795/18 от 14.09.2018г.)

1	2	3	4	5
Массовая доля белка во всем продукте, %	---	(±0,55)	9,51	ГОСТ Р 53951-2010
Массовая доля сухих веществ в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	56,88	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля влаги в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	43,12	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля СОМО в творожной части продукта, %	---	(±0,4)	12,42	ГОСТ Р 54761-2011
Массовая доля сахарозы в творожной части продукта, %	---	(±8,0% относ.)	19,49	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля углеводов во всем продукте с учетом глазури, % В том числе	—	(±8,0% относ.)	21,88	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	—	(±8,0% относ.)	20,42	ГОСТ Р 54760-2011
Кислотность, творожной части продукта, °Т	---	(±2,2)	138,0	ГОСТ Р 54669-2011
Фосфатаза	Не допускается	---	Отсутствует	ГОСТ 3623-2015
Содержание белков немолочного происхождения, в творожной части продукта. %	Не допускается	(±15,0% относ.)	Не выявлено белков растительного происхождения	ГОСТ 33528-2015
Содержание стерина в творожной части продукта: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостерина не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 31979-2012
Жирно-кислотный состав жировой фазы творожной части образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,0-4,2**	(±3,0% относ.)	3,00	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,59	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	0,94	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,5**	(±3,0% относ.)	2,31	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,21	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,0**	(±3,0% относ.)	2,93	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	10,28	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	0,64	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	32,10	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	1,5-2,0**	(±3,0% относ.)	1,98	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	9,0-14,0**	(±3,0% относ.)	10,65	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	21,98	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	2,0-4,5**	(±3,0% относ.)	2,10	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,33	

** Справочные значения по ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»

1	2	3	4	5
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3} ПЗ), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,31	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,022	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Стабилизаторы:				
Содержание крахмала во всем продукте с учетом глазури, %	---	(±8,0% относ.)	9,97	ГОСТ Р 54759-2011
Содержание каррагинана в творожной части продукта, мг/кг	---	(±10,0% относ.)	Менее 0,02	ГОСТ 31503-2012
Консерванты:				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), во всем продукте, мг/кг	---	(±0,60)	55,23	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), во всем продукте, мг/кг	---	(±0,55)	24,42***	ГОСТ 31504-2012
Содержание пропионовой кислоты во всем продукте, мг/кг	---	(±23,0% относ.)	Менее 0,20	ГОСТ 31504-2012
Микотоксины:				
Афлатоксин М ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	---	4,1*10 ³ На фоне молочнокислых микроорганизмов наличие посторонней микрофлоры нехарактерной для творожной закваски. В микроскопическом препарате: развитие среднее в основном диплококк, редко короткие цепочки	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01г продукта	Не обнаружено	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
<i>S. aureus</i> , в 0,1г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0 г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100,0	---	2,0*10 ¹	ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	Не более 50,0	---	Менее 1,0*10 ¹	

** Справочные значения по ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»

*** в молочных продуктах содержание бензойной кислоты и ее солей может достигать 45,0 мг/кг (справочные значения).

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Протокол испытаний № 5505 от 20 сентября 2018 г.

лабораторный номер
(5524)

Образец: Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0012/2. Номер пломбы 15472205

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Образец помещен в полиэтиленовый пакет, опечатанный пластиковой пломбой: "ОПЕЧАТАНО! 15472205" упаковка не нарушена.

Этикетка: 100РСК0012/2

Задание: на соответствие требованиям ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Значения заявленных показателей в исследованном образце (Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0012/2. Номер пломбы 15472205) приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Содержание эквивалента масла какао от общего веса шоколадной массы	39,0±0,6		ГОСТ ISO 11053-2015
Массовая доля жира, %	39,0±0,5		ГОСТ 31902-2012
Содержание общего сухого остатка какао, %	10,8±0,5		ГОСТ 31682-2012

Начало испытаний: 04.09.2018

Закончание испытаний: 20.09.2018

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

Страница 1 из 1

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 368824

100-1000-10000-010-00-00-000000

Протокол испытаний № 1-03810 от 24.09.2018


При исследовании образца: Глазированные сырки
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
дата документа основания: 07.09.2018
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, предоставлены заказчиком
масса пробы: 8 штук
количество проб: 1 проба
дата поступления: 07.09.2018
даты проведения испытаний: 07.09.2018 - 24.09.2018

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (в т.ч. статья 7 п. 30), ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки

примечание: красная пластиковая пломба 15472206. шифр пробы 100РСК0012/3
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Аб. Амфениколы						
1	Левомецитин (Хлорамфеникол)	мкг/кг	не обнаружено (менее 0,2)	-	не допускается (менее 0,3)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
Аб. Нитроимидазолы						
2	Метронидазол	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

Аб. Нитрофураны и их метаболиты						
3	Нитрофураны (включая фуразолидон), в том числе:	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.1	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуралонина - АГД)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.2	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурациллина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.3	Нитрофураны и их метаболиты АМОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.4	Нитрофураны и их метаболиты АОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Аминогликозиды						
4	Стрептомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 100,0)	-	не допускается (менее 200,0)	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4.1	Гентамицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 20,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4.2	Неомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 200,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						
5	Тетрациклиновая группа	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 10,0)	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.1	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.2	Окситетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

5.3		мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.4	Ставропольская МВЛ Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Пенициллиновая группа						
6	Бензилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 4,0)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.1	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.2	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В3с. Токсичные элементы						
7	Ртуть	мг/кг	не обнаружено (менее 0,003)	-	не более 0,02	ГОСТ 26927-86 - Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
В3г. Радионуклиды						
8	Стронций 90	Бк/кг	0,88	± 3,55	25	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Цезий 137	Бк/кг	1,48	± 2,15	100	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137; МРК № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 - Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Свидетельство № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 от 05.09.2016 г. Номер в Федеральном информационном фонде по обеспечению единства измерений РОССТАНДАРТа ФР.1.40.2017.25774
В3а. Пестициды						
10	ГХЦГ и изомеры, сумма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,25 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,0 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.1	ДДД	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

11.2	ДДЕ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.3	ДДТ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
12	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	Фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S, 35SFMV и NOS, а также гены EPSPS, pat и bar не обнаружены	-	Отсутствует в соответствии с заявленным составом на этикетке	Инструкции к наборам реагентов и тест-системам для определения ГМО методом ПЦР в реальном времени

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Амплификатор детектирующий DT-Прайм	10.09.2018
2	Баня шестиместная водяная ПЭ-4300	17.11.2017
3	ВЭЖХ МС/МС EVOQ Qube	26.10.2017
4	Весы электронные AC 121S	14.09.2018
5	Весы лабораторные электронные CE-124C	28.09.2017
6	Весы лабораторные электронные CE-423C	28.09.2017
7	Весы электронные аналитические, Модель MB210-A Sartorius	26.06.2018
8	ГЖХ "Хромос 1000"	03.07.2018
9	Дозатор 1-канальный механический, объем 10-100 мкл	28.08.2018
10	Дозатор механический 1-канальный BIONIT (10-10) мкл	28.08.2018
11	Дозатор механический 1-канальный BIONIT (10-100) мкл	28.08.2018
12	Дозатор механический 1-канальный BIONIT (100-1000) мкл	28.08.2018
13	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 0,5-10 мкл	23.04.2018
14	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 10-100 мкл	06.06.2018
15	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 100-1000 мкл	13.06.2018
16	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 500-5000 мкл	18.09.2017
17	Дозатор механический 1-канальный Biohit Sartorius (20-200) мкл	28.08.2018
18	Дозатор пипеточный механический 1-канальный ILS (0,5-10) мкл	28.08.2018
19	Дозатор пипеточный одноканальный, объем 0,5-10 мкл, BIONIT PROLINE plus	27.11.2017
20	Комплекс спектрометрический для измерений активности альфа-, бета- и гамма-излучающих нуклидов «ПРОГРЕСС», Инв. № 212201400169, дата ввода в эксплуатацию 17.12.2014, комната для проведения радиологических исследований (№ 4)	30.11.2017
21	Мини-центрифуга/вортекс Комбиспин FVL-2400N	Не требуется
22	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X-12R	14.03.2017
23	Прибор для проведения полимеразной цепной реакции с флуоресцентной детекцией продуктов амплификации в режиме "реального времени" Rotor-Gene Q	05.12.2017
24	Система многоканального концентрирования ЕВА вариант ЭКО	14.03.2017
25	Термостат ТВЛ-К(50)	14.03.2017
26	Термостат твердотельный программируемый ТТ-1 "ДНК-Техн" Гном	20.11.2017
27	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 № Госреестра 082013702	28.10.2017

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ИССЛЕДОВАНИЙ)
№ 16023 13 от 29 октября 2018 г.**

1. Код образца (пробы): 20.18.16023 33

2. Цель исследований, основание: Разовая заявка, договор № 113-РСК/2016/01 от 08.09.2016
Заявление(заявка) № 22.10.8.4335.01 от 22.10.2018

3. Наименование предприятия, организации (заявитель): Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

4. Юридический адрес: 115184, г.Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

5. Наименование образца (пробы), дата изготовления: Сырки глазированные 100РСК0012/П4

6. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
страна: Не указано

7. Место отбора: -, Не указано

9. Дополнительные сведения:

Пластиковая пломба 00542104

10. Технические регламенты, нормативные документы, устанавливающие требования к продукции:

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.",

ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ (ИССЛЕДОВАНИЙ)

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Образец поступил 22.10.2018 14:40 внутрилабораторный номер образца (пробы) 16023 - 20777 дата начала испытаний 22.10.2018 14:50 дата окончания исследований 29.10.2018 11:13					
1	S. aureus	г(см3)	не обнаружено в 0,1	Не допускается в 0,1	ГОСТ 30347-2016
2	БГКП(колиформы)	г(см3)	обнаружено в 0,01	Не допускается в 0,01	ГОСТ 32901-2014
3	Дрожжи	КОЕ/см3	менее $1,0 \times 10^1$	не более 100	ГОСТ 33566-2015
4	Микрофлора, характерная для творожной закваски	-	Посторонняя микрофлора не обнаружена	не нормируется	ГОСТ 32901-2014
5	Патогенные , в т.ч. сальмонеллы	г(см3)	не обнаружено в 25	Не допускается в 25	ГОСТ 31659-2012
6	Плесени	КОЕ/см3	менее $1,0 \times 10^1$	не более 5×10^1	ГОСТ 33566-2015