

Протокол испытаний № 12-6090 от 15.04.2022 , Редакция: 1.

Наименование образца испытаний: Мороженое

заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12

основание для проведения лабораторных исследований: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

дата документа основания: 28.03.2022

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация не предоставлена

отбор проб произвел: информация не предоставлена

состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена

дата поступления: 31.03.2022 16:10

даты проведения испытаний: 31.03.2022 - 15.04.2022

на соответствие требованиям: Техническое задание № 9/22

примечание: проба для испытаний доставлена в пакете, пломба № К 9328059. Шифр образца 246РСК0206/4.

Количество точечных проб в упаковке: 6 шт. Мороженое, масса нетто 90 г. Дата изготовления: 20.08.2021.

Представитель Заказчика Корх Ж.М.

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
	Аб. Амфениколы					

12	Тернидазол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
13	Тинидазол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
А6. Нитрофураны и их метаболиты						
14	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадонины - АГД)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (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
15	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуразолидона - АОЗ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (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
16	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуралтадона - АМОЗ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (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
17	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурацилина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (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						
18	Амикацин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 100)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
19	Апрамицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 400)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
20	Гентамицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 20)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
21	Гигромицин Б	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 100)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
22	Дигидрострептомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 100)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
23	Канамицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 40)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
24	Неомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 40)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

25	Паромомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 200)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
26	Спектиномицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 100)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
27	Стрептомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 100)	-	-	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
V1. Антибиотики тетрациклиновой группы						
28	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
29	Окситетрациклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
30	Тетрациклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
31	Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
V1. Пенициллиновая группа						
32	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
33	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
34	Бензилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
35	Диклоксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
36	Клюксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

37	Нафциллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
38	Оксацillin	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
39	Феноксиметилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы лабораторные электронные GH-252	18.11.2021
2	Весы электронные GF-600	18.11.2021
3	Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл	10.03.2022
4	Дозатор TRANSFERPETTE Handy Ster (100-5000) мкл	03.09.2021
5	Дозатор механический одноканальный BIONIT (100-1000) мкл	03.09.2021
6	Дозатор механический 1-канальный варьируемого объема дозирования	07.02.2022
7	Дозатор механический одноканальный 1000-10000 мкл	03.09.2021
8	Дозатор механический одноканальный, BIONIT PROLINE (20-200) мкл	09.11.2021
9	Масс-спектрометр QTrap 6500+	23.03.2022
10	Масс-спектрометр QTrap 6500+	23.03.2022
11	Масс-спектрометр квадрупольный 4000 Q Trap	02.03.2022
12	Мойка ультразвуковая 1,75 л S15H с подогревом без крышки, без корзины Elma 1002060	Не требуется
13	Система быстрого испарения на 48 позиций Turbo Vap LV	Не требуется
14	Система очистки воды SIMPLICITY	Не требуется
15	Система твердофазной экс-тракции Манифолд	Не требуется
16	Хромато-масс-спектрометр жидкостной, модель EVOQ Elite	10.01.2022
17	Центрифуга Allegra X64R	27.07.2021
18	Центрифуга лабораторная IEC Micro CL 21	01.03.2022
19	Центрифуга настольная Beckman Coulter Avanti J-15R	01.03.2022
20	Шейкер вортексного типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется

15.04.2022

Протокол лабораторных испытаний № 1482/22
от 15.04.2022г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); 115184, Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., дом 12

Наименование образца: Мороженое, фасованное массой нетто 90г.

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете, опломбированном пластиковой пломбой № K9328057

Маркировка образца: Шифр образца: 246РСК0206/2; дата изготовления 20.08.2021г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 28.03.2022г и заявкой на испытания от 30.03.2022г. Количество образца: 15 единиц фасовки массой 90г.

Образец испытан: по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и составу жировой фазы образца в соответствии с заявкой Заказчика

Дата и время приемки образца: 30.03.2022г 10:05

Температура образца при приемке: -21,1°С

Дата проведения испытаний: в период с 30 марта по 15 апреля 2022 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012, ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Органолептические показатели мороженого:				
Внешний вид	Порции однослойного мороженого формы, обусловленной формой вафельных изделий или потребительской упаковки	---	Порция однослойного мороженого в вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельного стаканчика; форма порции без усадки, с отслоением мороженого о поверхности вафельного стаканчика более чем на 1 мм (на 3 мм)	Органолептически
Оценка в баллах *	5,0	---	3,0	СТО 46429990-082-2018
Вкус и запах	Вкус чистый, молочный, сладкий, с ароматом ванили (для мороженого пломбир ванильный), без посторонних привкусов и запахов	---	Характерные для данного вида мороженого, вкус чистый, молочный сладкий. с легким ванильным запахом и привкусом	Органолептически
Оценка в баллах *	50,0	---	50,0	СТО 46429990-082-2018

1	2	3	4	5
Консистенция	Плотная, кремообразная	---	В меру плотная, однородная, недостаточно кремообразная, слегка рыхлая	Органолептически
Оценка в баллах *	10,0	---	8,0	СТО 46429990-082-2018
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Без наличия или с наличием вкраплений частиц натуральной ванили – для мороженого пломбир ванильный	---	Однородная, без ощутимых кристаллов льда и лактозы, комочков жира, частиц белка и стабилизатора	Органолептически
Оценка в баллах *	30,0	---	25,0	СТО 46429990-082-2018
Цвет	От молочно-белого до кремового. Для мороженого пломбир ванильный без вкраплений или с вкраплениями частиц коричневого цвета	---	Белый с легким кремовым оттенком	Органолептически
Оценка в баллах *	5,0	---	5,0	СТО 46429990-082-2018
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Консистенция плава мороженого однородная, без хлопьев и выделения сыворотки, слегка рыхлая 8,0	СТО 46429990-082-2018а
Органолептические показатели вафельного стаканчика:				
Внешний вид	Поверхность вафель гладкая и/или рифленая с четким рисунком, без подтеков и повреждений. Допускаются небольшие повреждения граничных поверхностей в листовых вафлях и заусеницы в местах швов и по краям вафельных изделий	---	Вафельный стаканчик слегка деформирован, без механических повреждений	Органолептически
Цвет	От кремового до светло-коричневого с бежевым оттенком. От светло –коричневого с бежевым оттенком до коричневого – для вафельных сахарных изделий	---	Кремовый; окраска равномерная, без пятен пригара	Органолептически
Вкус и запах	Свойственные данному виду листовых вафель и вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	---	Свойственные данному виду вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	Органолептически
Структура	Вафли равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами	---	Равномерно пористая, без следов непромеса, слабо хрустящая	Органолептически
Массовая доля лома вафли в упаковке, %	---	---	Отсутствует	Визуально

*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

1	2	3	4	
Микотоксины (в вафельном стаканчике):				
Т-2 токсин, мг/кг	Не допускаются (<0,05)	(±10,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,01)	ГОСТ 28001-88
Физико-химические показатели:				
Содержание молочного жира, в жировой фазе продукта, %	100,0	(±5,5)	98,0***	Расчетный метод
Взбитость, %	От 30,0 до 130,0	(±10% относ.)	35,8	ГОСТ 31457-2012 П2приложение Г
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	2,94	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,56	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,01	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,62	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,24	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	2,90	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	9,93	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,24	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	31,32	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	1,46	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	11,76	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	24,52	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	2,50	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,13	
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 пз}), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,11	
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,02	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	5,74	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Содержание стеринам: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостеринам не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостеринам не обнаружены	ГОСТ 34456-2018
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	---	(±8,0% относ.)	1,82	ГОСТ 31754-2012

** справочные данные

***- расчет проведен по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1482/22 от 15.04.2022г)

1	2	3	4	5
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$1,7 \cdot 10^3$	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
<i>S. aureus</i> , в 1,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
<i>L. monocytogenes</i> в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1503-206

Наименование продукта: Мороженое, 90г.
Шифр образца: 246РСК0206/1
Вид упаковки: пакет
Описание и номер пломбы: желтая, 10088813
Исследуемые показатели: акриламид
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 20.08.2021 Дата проведения исследований: 31.03.2022 - 02.04.2022

Дата поступления: 28.03.2022 Дата составления протокола: 07.04.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО</i>	<i>Результат</i>
Акриламид	ЛТ-ЛБПА-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	25 мкг/кг	85.05 ± 2.76 мкг/кг

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3700 /9-5 от 27.04.2022 на 1 (листах)

Акт № от 20.04.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): Корх Ж.М.	Дата отбора образца: 28.03.2022
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: г. Москва	
Наименование образца: Мороженое, масса нетто: 90 г, шифр пробы: 246РСК0206/3	
Производитель:	
Дата выработки: 20.08.2021	Количество: 12 шт
Дата поступления образца: 20.04.2022	Время поступления образца: 16:06
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 20.04.2022/27.04.2022. Пробы упакованы в пакет (номер пломбы К9328058). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля углеводов, %	ГОСТ Р 54760-2011		25,1±3,0

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3046 /9-5 от 13.04.2022 на 2 листах

Акт № от 31.03.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"	
115184	Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12
Отбор произвел(а): Капалин А.Н.	Дата отбора образца: 25.03.2022
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: г. Москва	
Наименование образца: Мороженое, масса нетто: 90 г, шифр пробы: 246РСК0206/3	
Производитель:	
Дата выработки: 20.08.2021	Количество: 12 шт.
Дата поступления образца: 31.03.2022	Время поступления образца: 14:21
Доп. сведения: Дата начала/завершения испытаний: 31.03.2022/13.04.2022. Пробы упакованы в пакет (номер пломбы К9328058). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90	не менее 15,0	15,0±0,5
2	Массовая доля сахарозы, %	ГОСТ Р 54667-2011	не менее 14,0	17,4±0,5
3	Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018		3,10±0,14
4	Массовая доля сухих веществ,(вафля) %	ГОСТ 5900-2014		82,3
5	Кислотность, град.Т	ГОСТ Р 54669-2011	не более 21,0	16,0±0,8
6	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019	90,0-4,5	85,9±0,1
7	Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%, %	ГОСТ 5901-2014		0,040±0,007
8	Массовая доля сухих веществ, (мороженое) %	ГОСТ Р 54668-2011	не менее 36,0	39,8±0,3
9	Массовая доля СОМО,%	ГОСТ Р 54761-2011	7-10	7,4±1,0
10	Массовая доля крахмала, %	ГОСТ Р 54759-2011		менее 1,0
11	Массовая доля кальция, %	ГОСТ Р 55331-2012		менее 0,100
12	Сахарин и его соли сахаринаты (в пересчете на сахарин) , мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,1	менее 0,01
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	не более 0,05	менее 0,01
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,03	менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 26927-86	не более 0,005	менее 0,003
17	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 50

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3046 /9-5 от 13.04.2022 на 2 листах

18	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 1
19	Меламин, мг/кг	МУК 4.1.2420-08		менее 1,0
20	Цикламвая кислота и ее соли цикламты (в пересчете на цикламвую кислоту), мг/кг	ГОСТ EN 12857-2015		менее 10
21	Ацесульфам калия, мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
22	Аспартам, мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
23	ГХЦГ (а-,в-,у-, изомеры), мг/кг	ГОСТ 23452-2015 п.9	не более 1,25 в пересчете на жир	менее 0,005
24	ДДТ и его метаболиты, мг/кг	ГОСТ 23452-2015 п.9	не более 1,0 в пересчете на жир	менее 0,005

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 52 Температура , °С : 22