

Протокол лабораторных испытаний № 1044/23  
от 17.03.2023г.

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

**Наименование образца:** Мороженое пломбир в темном шоколаде, фасованное массой нетто 58 г

**Упаковка:** Упаковка ПЭТ. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете, опломбированный пломбой наклейкой синего цвета № 60054795

**Маркировка образца:** Шифр 272РСК0006/2; дата изготовления: 06.11.2022

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен в Заказчиком в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 21.02.2023 и заявкой на испытания от 21.02.2023г. Количество образца: 19 единиц фасовки

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

**Дата и время приемки образца:** 21.02.2022г 15:58

**Температура образца при приемке:** -18,0°С

**Дата проведения испытаний:** в период с 21 февраля по 17 марта 2023 года.

**Количество листов в протоколе:** 6

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| Наименование показателя                         | Норма по СТО 46429990-202-2023, ГОСТ 31457-2012 ТР ТС 033/2013  | (± неопределенность) | Фактические значения  | НД на методы анализа  |
|---|---|----------------------|---|-----------------------|
| 1   | 2   | 3                    | 4   | 5                     |
| <b>Метрические характеристики:</b>              |   |                      |   |                       |
| Масса нетто, г                                  | 80,0  | (±0,5)               | 57,7  | ГОСТ 31457-2012       |
| Массовая доля глазури, %                        | ---   | (±1,0)               | 42,0  | СТО 46429990-202-2023 |
| <b>Органолептические показатели мороженого:</b> |   |                      |   |                       |
| Внешний вид                                     | Порции однослойного мороженого в глазури в форме параллелепипеда, усеченного конуса и др. обусловленной геометрией формующего устройства<br>Не допускается наличие:<br>- капель мороженого на поверхности глазури;<br>- жирового и сахарного «поседения» глазури;<br>- отсутствия глазури на глазируемой поверхности порции;<br>- значительных сколов глазури | ---                  | Порции однослойного мороженого в глазури, форма обусловлена геометрией формующего устройства; глазурь с механическими повреждениями; без наличия:<br>-капель мороженого на поверхности глазури;<br>- жирового и сахарного «поседения» глазури | СТО 46429990-202-2023 |

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1044/23 от 17.03.2023г)

| 1  | 2  | 3   | 4  | 5                        |
|--|--|-----|--|--------------------------|
| Вкус и запах                                       | Чистые, вкус сладкий, характерный для конкретного подвида мороженого без посторонних привкусов и запахов   | --- | Вкус сладкий, вкус и запах слабовыраженный для данного вида мороженого – пломбир                     | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Консистенция                                       | Плотная, кремообразная   | --- | Слегка рыхлая  | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Структура  | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда.<br>Допускается наличие вкраплений частиц натуральной ванили – для мороженого пломбир ванильный   | --- | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка, кристаллов льда | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Цвет   | От молочно-белого до кремового   | --- | Молочно-белый  | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Внешний вид* (консистенция) плава мороженого       | Однородная, без хлопьев и выделения сыворотки  | --- | Однородная, слегка рыхлая, без хлопьев и выделения сыворотки   | СТО<br>46429990-202-2023 |
| <b>Органолептические показатели глазури:</b>       |  |     |  |                          |
| Цвет   | Цвет глазури равномерный коричневый различных оттенков   | --- | Темно-коричневый, равномерный  | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Вкус и запах                                       | Чистые, свойственные вкусу и запаху шоколадной глазури с растительным жиром без посторонних привкусов и запахов<br>Не допускаются привкусы, свойственные продуктам окислительной порчи жира (салистый, олеистый, щиплющий, прогорклый) и лецитина (рыбный) | --- | Свойственный данному виду глазури, без посторонних привкусов и запахов                               | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Структура  | Однородная, без ощутимых частиц сахара и какао-порошка   | --- | Однородная, без ощутимых частиц сахара и какао-порошка   | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Консистенция                                       | Твердая, плавающаяся одновременно с мороженым  | --- | Твердая, плавающаяся одновременно с мороженым  | СТО<br>46429990-202-2023 |
| Наличие органолептическ и ощутимых кристаллов льда | ---  | --- | Без наличия органолептически ощутимых кристаллов льда  | Визуально                |
| Массовая доля орехов (при наличие) в глазури       | ---  | --- | Орехи отсутствуют  | Визуально                |

\*внешний вид, включая внешний вид плава мороженого

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1044/23 от 17.03.2023г)

| 1   | 2                             | 3                   | 4          | 5   |
|---|-------------------------------|---------------------|------------|---|
| <b>Физико-химические показатели во всем продукте:</b>           |                               |                     |            |   |
| Массовая доля белка, %  | 3,6                           | (±0,12)             | 3,86       | ГОСТ 34454-2018   |
| Массовая доля углеводов, %                                      | ---                           | (±10,0<br>относит.) | 55,08      | Расчетный<br>метод                                      |
| <b>Физико-химические показатели (мороженое):</b>                |                               |                     |            |   |
| Содержание молочного жира, в жировой фазе продукта, %           | 100,0                         | (±5,5)              | 99,0**     | Расчетный<br>метод                                      |
| Массовая доля жира, %   | Не менее 12,0                 | (±0,40)             | 12,50      | ГОСТ 5867-90  |
| Массовая доля сахарозы, %                                       | Не менее 14,0                 | (±12% относ.)       | 14,74      | ГОСТ 54760-2011   |
| Массовая доля влаги, %  | ---                           | (±0,30)             | 59,94      | ГОСТ Р 54668-2011                                       |
| Массовая доля сухих веществ, %                                  | 36,0 – 41,0                   | (±0,30)             | 40,06      | ГОСТ Р 54668-2011                                       |
| Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %  | 7,0-10,0 <sup>1)</sup>        | (±0,4)              | 12,82      | ГОСТ Р 54761-2011                                       |
| Кислотность, °Т   | Не более 21                   | (±1,0)              | 15,0       | ГОСТ Р 54669-2011                                       |
| Взбитость, %  | От 30,0 до<br>130,0           | (±10% относ.)       | 95,3       | ГОСТ 31457-2012   |
| Содержание меламина, мг/кг                                      | Не допускается<br>(менее 1,0) | (±8% относ.)        | Менее 0,05 | приложение Г<br>ГОСТ ISO/TS<br>15495/IDF/RM<br>230-2012 |
| <b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца (мороженое):</b> |                               |                     |            |   |
| Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %           | 2,4-4,2****                   | (±3% относ.)        | 3,19       | ГОСТ 32915-2014   |
| Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %         | 1,5-3,0****                   | (±3% относ.)        | 2,76       |   |
| Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %         | 1,0-2,0****                   | (±3% относ.)        | 1,84       |   |
| Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %        | 2,0-3,8****                   | (±3% относ.)        | 2,86       |   |
| Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %         | 0,2-0,4****                   | (±3% относ.)        | 0,36       |   |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %        | 2,0-4,4****                   | (±3% относ.)        | 3,59       |   |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %      | 8,0-13,0****                  | (±3% относ.)        | 10,93      |   |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %   | 0,6-1,5****                   | (±3% относ.)        | 1,00       |   |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*    | 21,0-33,0****                 | (±3% относ.)        | 31,65      |   |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %* | 1,5-2,4****                   | (±3% относ.)        | 1,96       |   |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %       | 8,0-13,5****                  | (±3% относ.)        | 9,77       |   |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1</sub> нис), %*     | 20,0-32,0****                 | (±3% относ.)        | 21,04      |   |
| Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2</sub> нис), %*     | 2,2-5,5****                   | (±3% относ.)        | 2,47       |   |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*     | До 0,3****                    | (±3% относ.)        | 0,15       |   |

<sup>1)</sup>Показатель не является нормируемым и устанавливается по усмотрению изготовителя.

\*\*Расчет проведен по требованию Заказчика

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1044/23 от 17.03.2023г)

| 1  | 2   | 3             | 4  | 5                        |
|--|---|---------------|--|--------------------------|
| Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3</sub> ПЗ), %*                               | До 1,5****  | (±3% относ.)  | 0,35   | ГОСТ 32915-2014          |
| Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %                                    | До 0,1****  | (±3% относ.)  | 0,03   |                          |
| Массовая доля прочих жирных кислот, %  | 4,0-6,5****   | (±3% относ.)  | 6,05   |                          |
| <b>*Расчет проведен по сумме изомеров</b>  |   |               |  |                          |
| Содержание стерина: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, brassикастерин, % | В молоке и молочных продуктах наличие фитостеринов не допускается | (±1% относ.)  | Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены | ГОСТ 33490-2015          |
| <b>Триглицеридный состав жировой фазы образца (мороженое):</b>                             |   |               |  |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>24</sub> , %   | 0,15-0,39*****  | (±3% относ.)  | 0,30   | ГОСТ ISO 17678-2015***** |
| Массовая концентрация группы C <sub>26</sub> , %   | 0,51-1,05*****  | (±3% относ.)  | 0,87   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>28</sub> , %   | 0,76-1,19*****  | (±3% относ.)  | 0,86   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>30</sub> , %   | 1,27-1,78*****  | (±3% относ.)  | 1,44   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>32</sub> , %   | 2,54-3,34*****  | (±3% относ.)  | 2,77   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>34</sub> , %   | 4,01-8,02*****  | (±3% относ.)  | 6,10   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>36</sub> , %   | 9,08-14,01*****   | (±3% относ.)  | 10,74  |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>38</sub> , %   | 11,04-15,09*****  | (±3% относ.)  | 12,27  |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>40</sub> , %   | 9,02-13,01*****   | (±3% относ.)  | 9,56   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>42</sub> , %   | 6,57-7,57*****  | (±3% относ.)  | 7,09   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>44</sub> , %   | 4,52-7,04*****  | (±3% относ.)  | 6,73   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>46</sub> , %   | 5,01-6,59*****  | (±3% относ.)  | 7,49   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>48</sub> , %   | 6,51-10,04*****   | (±3% относ.)  | 9,16   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>50</sub> , %   | 8,06-12,08*****   | (±3% относ.)  | 10,84  |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>52</sub> , %   | 7,08-11,02*****   | (±3% относ.)  | 9,90   |                          |
| Массовая концентрация группы C <sub>54</sub> , %   | 2,01-4,07*****  | (±3% относ.)  | 3,93   |                          |
| <b>Микотоксины:</b>  |   |               |  |                          |
| Афлатоксин М <sub>1</sub> , мг/кг  | Не допускается (менее 0,00002)                                    | (±22% относ.) | Не обнаружено (менее 0,00002)                      | ГОСТ 34049-2017          |

\*\*\*\*\*Справочные значения по ГОСТ Р 70238-2022 Молоко и молочная продукция. Метод идентификации состава жировой фазы и определение массовой доли молочного жира

\*\*\*\*\*Справочные значения ГОСТ Р 58340-2019 «Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой упаковки и доставки проб в лабораторию»

\*\*\*\*\*Испытания проведены по требованию Заказчика

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1044/23 от 17.03.2023г)

| 1  | 2             | 3             | 4             | 5                   |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------------|
| <b>Подсластители:</b>  |               |               |               |                     |
| Массовая доля сакрулозы, мг/кг                                 | ---           | (±10% относ.) | Менее 10,0    | ГОСТ EN 16155-2015  |
| Массовая доля аспартама, мг/кг                                 | ---           | (±10% относ.) | Менее 1,0     | ГОСТ EN 12856-2015  |
| Массовая доля сахарината натрия, мг/кг                         | ---           | (±10% относ.) | Менее 1,0     | ГОСТ EN 12856-2015  |
| Массовая доля цикломата натрия, мг/кг                          | ---           | (±10% относ.) | Менее 1,0     | ГОСТ EN 12857-2015  |
| Массовая доля ацесульфама калия, мг/кг                         | ---           | (±10% относ.) | Менее 1,0     | ГОСТ EN 12856-2015  |
| <b>Физико-химические показатели (глазурь):</b>                 |               |               |               |                     |
| Массовая доля влаги, %   | Не более 2,0  | (±0,40)       | 2,66          | ГОСТ 5900-2014      |
| Массовая доля жира, %  | 40,0 – 68,0   | (±0,50)       | 30,74         | ГОСТ 31902-2012     |
| Массовая доля сахарозы, %                                      | Не менее 20,0 | (±0,50)       | 30,79         | ГОСТ 5903-89        |
| Степень измельчения, %   | Не менее 90,0 | (±1,5)        | 95,5          | ГОСТ 5902-80 п.2    |
| Массовая доля обезжиренного остатка какао, %                   | ---           | (±0,5)        | 32,66         | ГОСТ 31723-2012     |
| <b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца (глазурь):</b>  |               |               |               |                     |
| Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %        | До 0,7****    | (±3% относ.)  | 0,31          | ГОСТ 31663-2012     |
| Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %        | 4,6-10,0****  | (±3% относ.)  | 0,21          |                     |
| Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %       | 5,0-8,0****   | (±3% относ.)  | 0,31          |                     |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %       | 45,1-53,2**** | (±3% относ.)  | 0,41          |                     |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %     | 16,8-21,0**** | (±3% относ.)  | 1,30          |                     |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*   | 7,5-10,2****  | (±3% относ.)  | 28,11         |                     |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %      | 2,0-4,0****   | (±3% относ.)  | 32,74         |                     |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1</sub> цис), %***  | 5,0-10,0****  | (±3% относ.)  | 30,32         |                     |
| Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2</sub> цис), %***  | 1,0-2,5****   | (±3% относ.)  | 3,27          |                     |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %***  | До 0,2****    | (±3% относ.)  | 0,83          |                     |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3</sub> ПЗ), %*** | До 0,2****    | (±3% относ.)  | 0,21          |                     |
| Массовая доля гондоиновой кислоты (C <sub>20:1</sub> ), %***   | До 0,2****    | (±3% относ.)  | 0,037         |                     |
| <b>Трансгенные последовательности (глазурь):</b>               |               |               |               |                     |
| NADH   | ---           | ---           | Не обнаружено | ГОСТ ИСО 21569-2009 |
| NOS  | ---           | ---           | Не обнаружено |                     |
| 35S, FMV   | ---           | ---           | Не обнаружено |                     |
| ВПК  | ---           | ---           | Не обнаружено |                     |

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

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

**Перечень применяемого оборудования:** 1. Газовый хроматограф «Кристаллюкс 4000М» исполнение 2, Россия, ООО НПФ "Мета-хром", зав. №2391, Свид-во о поверке ФГБУ «ВНИИМС» №С-М/14-07-2022/172756704 действует до 13.07.2023; 2. Хромато-масс-спектрометр газовый 5977В GC/MSD, США, Agilent Technologies,

## Продолжение Протокола испытаний №1044/23 от 17.03.2023г)

зав. №US2133Q002/CN2127C030, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫП/02-12-2022/205574992 действует до 01.12.2023; 3. Хроматограф жидкостной «МАЭСТРО», ООО «ИНТЕРЛАБ», Россия зав. №RU016919LC Свид-во о поверке ООО «САЙТЕГРА» № С-ГФР/24-01-2023/218198785 от 24.01.2023 до 23.01.2024; 4. Поляриметр автоматический AP-300 Япония, ATAGO, зав. №220107N, Свид-во о поверке ФБУ «Ростест-Москва» №С-МА/10-02-2023/225313573 действует до 09.02.2024; 5. Весы неавтоматического действия GH-252 (аналитические), A&D, Япония зав. № 15111018 Свид-во о поверке ФБУ «Ростест-Москва» С-МА/27-06-2022/166606775 действует до 26.06.2023; 6. Весы лабораторные электронные DX-300, Япония, A&D Company Ltd., зав. №15910171, Свид-во о поверке ФБУ «РОСТЕСТ-МОСКВА» №С-МА/27-06-2022/166606783 действует до 26.06.2023; 7. Весы лабораторные электронные SAUX-320, Корея, CAS, зав. №D303900041, Свид-во о поверке ООО «Метрлифтсервис» №С-ЕВЧ/28-02-2023/226678950 действует до 27.02.2024; 8. Весы лабораторные электронные GR-300, Япония, A&D, зав. №14243011, Свид-во о поверке ООО «МетрЛифтСервис» №С-ЕВЧ/28-02-2023/226678948 действует до 27.02.2024; 9. Весы электронные лабораторные DX-300, Япония, A&D, зав. №15910171, Свид-во о поверке ФБУ «РОСТЕСТ-МОСКВА» № С-МА/27-06-2022/166606783 действует до 26.06.2023; 10. Центрифуга SuperVario, Германия, Funke-Gerber, зав. №3680-2171, Аттестат ООО «Поверие» №АТП 069/23 действует до 14.03.2024; 11. Центрифуга Sigma 3-30KHS, Германия, Sigma Laborzentrifugen GmbH, зав. №146774, Аттестат ООО «Поверие» №АТП 068/23 действует до 14.03.2024; 12. Электрод печь низкотемпературная лабораторная СНОЛ 67/350, Россия, ООО «СНОЛ-ТЕРМ», зав. №15554 Аттестат ООО «Поверие» №АТП 056/23 действует до 08.03.2024; 13. Установка для измерения влажности воздушно-тепловая EM10, Франция, Chopin Technologies, зав. №4434, Аттестат ООО «Поверие» №АТП 058/23 действует до 08.03.2024; 14. Полуавтоматическая система определения азота (белка), Китай, Hanon instruments, в комплекте: автоматизированный дистиллятор по методу Кьельдаля Hanon K9840, зав. №К4026190559, дигестор НУР-320, зав. №21003041 НУР-320; 15. Ротационный испаритель RV 10 control V auto, Германия, IKA-Werke, зав. №100278266; 16. Ротационный испаритель IKA RV 10, Германия, IKA-Werke, зав. №07.152929; 17. Гомогенизатор с аналоговым управлением HG-15A-Set-A, Ю. Корея, Daihan Scientific, зав. №0400514207M009; 18. Ванна ультразвуковая УЗВ-4,0 ТТЦ, Россия, ЗАО «ПКФ САПФИР», зав. №19037; 19. Баня водяная Labtex LT-TW/30, Россия, Лабтех, зав. №180102676; 20. Вакуумная установка для проведения пробоподготовки методом твёрдофазной экстракции (ТФЭ) АНО-6023, США, Phenomenex; 21. Анализатор автоматический для проведения ПЦР-анализа в режиме реального времени LightCycler 96 Instrument, Германия, Roche Diagnostics, зав. №15750, Св-во о поверке ФГУП «ВНИИОФИ» №С-А/12-07-2022/170420292 действует до 11.07.2023; 22. Центрифуга медицинская СМ-6МТ, Латвия, СИА «ЭЛМИ», зав. №2040542, Аттестат ООО «Поверие» №АТП 071/23 действует до 14.03.2024; 23. Встряхиватель медицинский вибрационный типа "Vortex" ("Вортекс") V-3 Латвия, ELMИ 2021 Зав. № 2130152 Инв. № 21013400000052; 24. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 10-100 мкл, ВЮНПТ, зав. № 17509422, производитель Финляндия фирма «Sartorius Biohit Liquid Handling Oy» 2017, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫП/21-02-2023/225932716 от 21.02.2023 до 20.02.2024 25. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 100-1000 мкл, ВЮНПТ, зав. № 17531853, производитель Финляндия фирма «Sartorius Biohit Liquid Handling Oy» 2017, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫП/21-02-2023/225932700 от 21.02.2023 до 20.02.2024 26. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 1000-5000 мкл, ВЮНПТ, зав. № 17515589, производитель Финляндия фирма «Sartorius Biohit Liquid Handling Oy» 2017 Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫП/21-02-2023/225932715 от 21.02.2023 до 20.02.2024

Зам. Руководителя

Конец протокола лабораторных испытаний № 1044/23 от 17.03.2023г.

### Протокол испытаний № 1491МВ-23 от 17.03.2023

**Наименование образца испытаний:** Мороженое пломбир в темном шоколаде. Масса нетто: 58г 06/11/2022, пэт (272РСК0006/3)\_  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12, Фактический адрес: Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** потребительские испытания  
**дата документа основания:** 21.02.2023  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, Информация не предоставлена  
**№ сейф-пакета:** 60054796  
**дата и время отбора проб:** 21.02.2023  
**отбор проб произвел:** Информация не предоставлена  
**производство:** Информация не предоставлена  
**дата изготовления:** 06.11.2022  
**срок годности:** 06.05.2024, при температуре не выше -18 градусов  
**сопроводительный документ:** заявка на испытания б/н от 21.02.2023  
**вид упаковки доставленного образца:** потребительская упаковка, помещена в пакет, опломбирована № 60054796  
**состояние образца:** доставлен в установленных сроках годности, с соблюдением условий хранения, целостность упаковки не нарушена  
**масса пробы:** 580 грамм  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 21.02.2023 17:45  
**даты проведения испытаний:** 21.02.2023 - 17.03.2023

**структурные подразделения, проводившие исследования:** Отдел пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Химико-токсикологический отдел  
**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**примечание:** Нормирующий документ: Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" утвержденный Решением Комиссии Таможенного Союза № 880 от 09.12.2011г., Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии № 67 от 9 октября 2013 года.  
**Результаты испытаний:**

| № п/п                     | Наименование показателя   | Ед. изм. | Результат испытаний                                    | Погрешность (неопределенность) | Норматив                            | НД на метод испытаний   |
|---------------------------|---------------------------|----------|--|--------------------------------|-------------------------------------|---|
| <b>Аб. Амфениколы</b>     |                           |          |  |                                |                                     |   |
| 1                         | Тиамфеникол               | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 2                         | Флорфеникол               | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 3                         | Флорфеникол амин          | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 4                         | Хлорамфеникол             | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 0,2) | -                              | не допускается (менее 0,0003 мг/кг) | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| <b>Аб. Нитроимидазолы</b> |                           |          |  |                                |                                     |   |
| 5                         | Гидроксиипронидазол       | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 6                         | Гидроксиметилметронидазол | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 7                         | Гидроксиметронидазол      | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 8                         | Диметридазол              | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 9                         | Ипронидазол               | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | -                              | не допускается                      | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |



|  |  |        |  |   |                |   |
|--|--|--------|--|---|----------------|---|
| 10                                     | Метронидазол   | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 11                                     | Ронидазол  | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 12                                     | Тернидазол   | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается | 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) | - | не допускается | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| <b>А6. Нитрофураны и их метаболиты</b> |  |        |  |   |                |   |
| 14                                     | Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадонины - АГД)   | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (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                                    |
| 15                                     | Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуразолидона - АОЗ) | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (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                                    |
| 16                                     | Метаболиты нитрофуранов (метаболит фураптадона - АМОЗ) | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (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                                    |
| 17                                     | Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурацилина - СЕМ)   | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (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                                    |
| <b>В1. Аминогликозиды</b>              |  |        |  |   |                |   |
| 18                                     | Амикацин   | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 100) | - | не допускается | 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) | - | не допускается | 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)  | - | не допускается | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором   |
| 21                                     | Гигромицин   | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 100) | - | не допускается | 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) | - | не допускается                    | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором   |
| 23  | Канамицин              | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 40)  | - | не допускается                    | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором   |
| 24  | Неомицин               | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 200) | - | не допускается                    | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором   |
| 25  | Паромомицин            | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 200) | - | не допускается                    | 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) | - | не допускается                    | 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) | - | не допускается (менее 0,2 мг/кг)  | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором   |
| <b>В1. Антибиотики тетрациклиновой группы</b> |                        |        |  |   |                                   |   |
| 28  | Доксициклин            | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается                    | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| 29  | Тетрациклиновая группа | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| 29.1  | Окситетрациклин        | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| 29.2  | Тетрациклин            | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| 29.3  | Хлортетрациклин        | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается (менее 0,01 мг/кг) | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| <b>В1. Пенициллиновая группа</b>              |                        |        |  |   |                                   |   |
| 30  | Амоксициллин           | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается                    | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 31  | Ампициллин             | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0) | - | не допускается                    | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |







|                                      |                          |        |   |   |                          |   |
|--------------------------------------|--------------------------|--------|---|---|--------------------------|---|
| 69                                   | Цефтибутен               | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 5)  | - | не допускается           | ГОСТ 34137-2017 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием |
| 70                                   | Цефтиофур                | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 30) | - | не допускается           | ГОСТ 34137-2017 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием |
| <b>Микробиологические показатели</b> |                          |        |   |   |                          |   |
| 71                                   | Listeria monocytogenes   | -      | в 25 г не обнаружено                                  | - | в 25 г не допускается    | ГОСТ 32031-2022 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes и других видов Listeria (Listeria spp.)  |
| 72                                   | S. aureus                | -      | в 1,0 г не обнаружено                                 | - | в 1,0 г не допускается   | ГОСТ 30347-2016 - Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus, п.8.1  |
| 73                                   | БГКП (колиформы)         | -      | в 0,01 г не обнаружено                                | - | в 0,01 г не допускается  | ГОСТ 32901-2014 - Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа, п.8.5.1  |
| 74                                   | Бактерии рода Salmonella | -      | в 25 г не обнаружено                                  | - | в 25 г не допускается    | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella  |
| 75                                   | Дрожжи                   | КОЕ/г  | менее $1 \times 10^1$                                 | - | -                        | ГОСТ 33566-2015 - Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.  |
| 76                                   | КМАФАнМ                  | КОЕ/г  | менее $1 \times 10^4$                                 | - | не более $1 \times 10^5$ | ГОСТ 32901-2014 - Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа, п.8.4  |
| 77                                   | Плесени                  | КОЕ/г  | менее $1 \times 10^1$                                 | - | -                        | ГОСТ 33566-2015 - Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.  |

**Примечание:** Для показателей п. 4,27,29,29.1-29.3 в графе «Ед. изм.» указаны единицы измерения в соответствии с методикой испытаний, в графе «Норматив» указаны единицы измерения в соответствии с НД на продукцию.

В графе "Результат испытаний" после слова "менее" указано числовое значение, которое является нижним пределом количественного определения (нижним пределом диапазона определения), предусмотренным нормативным документом на метод испытаний (кроме микробиологических показателей безопасности).

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

Испытательная лаборатория не несет ответственности за отбор и доставку образца (образцов).

Информация об испытуемом (ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком.

Испытательная лаборатория не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний для целей подтверждения соответствия.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2: 1 экз. - для заказчика, 1 экз. - для испытательной лаборатории.

17.03.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:



|  |           |  |                    |
|--|-----------|--|--------------------|
| Массовая концентрация аспартама , мг/дм <sup>3</sup>   | менее 1,0 |  | ГОСТ EN 12856-2015 |
| Массовая концентрация цикламовой кислоты и ее солей цикламатов (в пересчете на цикламовую кислоту), мг/дм <sup>3</sup> | менее 1,0 |  | ГОСТ EN 12857-2015 |

Дата начала испытаний: 23.03.2023

Дата окончания испытаний: 11.04.2023

\_\_\_\_\_ конец протокола \_\_\_\_\_

Перепечатка или частичное воспроизводство протокола без письменного разрешения испытательного центра запрещено. Полученные результаты испытаний относятся к предоставленному заказчиком образцу. Испытательный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением, случаев, когда информация предоставляется заказчиком (позиции отмеченные \*).





Лабораторный № 2243

Продолжение протокола испытаний

Весы лабораторные электронные Adventurer AR2140, зав. № 1226340804

Весы лабораторные электронные Adventurer Pro RV3102, зав. № 8329090712

Хроматограф жидкостной Waters 2690, зав. № E98SM4 756M, с многоволновым детектором на диодной матрице Waters W996, зав. № E98996 390M

Дата начала испытаний: 22.02.2023

Дата окончания испытаний: 20.03.2023

конец протокола

---

Перепечатка или частичное воспроизводство протокола без письменного разрешения испытательного центра запрещено.  
Полученные результаты испытаний относятся к предоставленному заказчиком образцу.  
Испытательный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением, случаев, когда информация предоставляется заказчиком (позиции отмеченные \*).

Дополнение к протоколу испытаний № 1044/23 от 17.03.2023г

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| Наименование показателя  | Норма по НД и<br>ТР ТС 027/2012<br>ГОСТ 33933-<br>2016 | (± неопределен-<br>ность) | Фактические<br>значения | НД на методы<br>анализа |
|--|--|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1  | 2  | 3                         | 4                       | 5                       |
| Массовая доля общих углеводов в<br>пересчете на сухое вещество | ---  | (±2,2)                    | 55,08                   | Расчетный<br>метод      |

Зам. руководителя

Дата: 17.05.2023г