

**Протокол испытаний № 11-4495 от 01.04.2021 , Редакция: 1.**

**При исследовании образца:** Мороженое

**нормативный документ по которому произведен продукт:** информация не предоставлена

**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:** 18.03.2021

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

**отбор проб произвел:** информация не предоставлена

**НД, регламентирующий правила отбора:** информация не предоставлена

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

**дата поступления:** 18.03.2021 10:50

**даты проведения испытаний:** 18.03.2021 - 01.04.2021

**на соответствие требованиям:** Техническое задание № 10/21

**примечание:** проба для испытаний доставлена в коробке, опечатанной синей наклейкой, пломба № 5305443. Шифр образца: 207РСК0013/5. Количество точечных проб в упаковке: 9 шт. Пломбир шоколадный, 70 г, от 27.02.2021, пакет. Представитель Заказчика Сорокованов А.Ф.

**получен следующий результат:**

| № 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 1,00) | -                              | -        | 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 1,00) | -                              | -        | 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 1,00) | -                              | -        | 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 0,20) | -                              | -        | 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> |                         |          |   |                                |          |   |



|   |   |        |  |   |   |   |
|---|---|--------|--|---|---|---|
| 17  | Метаболиты нитрофуранов<br>(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            |
| <b>В1. Аминогликозиды</b>                     |   |        |  |   |   |   |
| 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 аминогликозидов 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 аминогликозидов 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 аминогликозидов 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)   | - | - | 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                         |
| <b>В1. Пенициллиновая группа</b>                    |                        |        |  |   |   |   |
| 32  | Амоксициллин           | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | 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 1,00)            | - | - | 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 1,00)            | - | - | 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 1,00)            | - | - | 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  | Клоксациллин           | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | 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 1,00)            | - | - | 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  | Оксациллин             | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | 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 1,00)            | - | - | 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>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</b> |                        |        |  |   |   |   |
| 40  | Ген bar                | -      | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция к тест-системе "Pat/EPSPS/Bar скрининг" для качественного анализа ГМО. Производитель - компания "Синтол", г. Москва  |
| 41  | Ген pat                | -      | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция к тест-системе "Pat/EPSPS/Bar скрининг" для качественного анализа ГМО. Производитель - компания "Синтол", г. Москва  |

|                              |   |   |   |   |   |  |
|------------------------------|---|---|---|---|---|--|
| 42                           | Генетическая конструкция CP4 epsps      | - | не обнаружена на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция к тест-системе "Pat/EPSPS/Bar скрининг" для качественного анализа ГМО. Производитель - компания "Синтол", г. Москва   |
| 43                           | Генетическая конструкция СТР2-CP4-epsps | - | не обнаружена на уровне предела детекции (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция по применению комплекта реагентов для идентификации генетических конструкций СТР2-CP4-epsps и tE9 методом мультиплексной полимеразной цепной реакции с гибридно-флуоресцентной детекцией в режиме "реального времени" "СТР2-ср4-epsps/tE9". Производитель : ФГБУ "ВГНКИ", г. Москва       |
| 44                           | Промотор /энхансер 35S                  | - | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | МУК 4.2.2304-07 - Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения; Инструкция к тест-системе «Растение/35S+FMV/NOS скрининг» для качественного анализа ГМО. Производитель - компания «Синтол», г.Москва                   |
| 45                           | Промотор FMV                            | - | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | Инструкция к тест-системе «Растение/35S+FMV/NOS скрининг» для качественного анализа ГМО. Производитель - компания «Синтол», г.Москва   |
| 46                           | Промотор pSsuAra                        | - | не обнаружен на уровне предела детекции (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | Инструкция по применению комплекта реагентов для идентификации генетических конструкций pat и pSsuAra методом мультиплексной полимеразной цепной реакции с гибридно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» «pat/pSsuAra». Производитель: ФГБУ «ВГНКИ»                                 |
| 47                           | Терминатор tE9                          | - | не обнаружен на уровне предела детекции (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | Инструкция по применению комплекта реагентов для идентификации генетических конструкций СТР2-CP4-epsps и tE9 методом мультиплексной полимеразной цепной реакции с гибридно-флуоресцентной детекцией в режиме "реального времени" "СТР2-ср4-epsps/tE9". Производитель : ФГБУ "ВГНКИ", г. Москва       |
| 48                           | Терминатор NOS                          | - | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | МУК 4.2.2304-07 - Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения; Инструкция к тест-системе «Растение/35S+FMV/NOS скрининг» для качественного анализа ГМО. Производитель - компания «Синтол», г.Москва                   |
| <b>Сырьевой состав (ДНК)</b> |   |   |   |   |   |  |
| 49                           | ДНК растения                            | - | обнаружена  | - | - | Инструкция к тест-системе "Растение универсал" для обнаружения и видовой идентификации растений (производитель - компания "Синтол", г. Москва); ГОСТ 31719-2012 - Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)  |
| 50                           | ДНК сои                                 | - | не обнаружена на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция по применению набора реагентов для обнаружения ДНК сои, кукурузы, рапса методом полимеразной цепной реакции в реальном времени. Предприятие-изготовитель ООО "Синтол", г. Москва; ГОСТ 31719-2012 - Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный) |

#### Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования                                       | Дата поверки/аттестации |
|-------|---|-------------------------|
| 1     | Весы лабораторные электронные Adventurer Pro RV 313             | 23.11.2020              |
| 2     | Весы лабораторные электронные GH-252                            | 23.11.2020              |
| 3     | Весы электронные GF-600   | 23.11.2020              |
| 4     | Дозатор механический одноканальный, BIONIT PROLINE Plus         | 10.02.2021              |
| 5     | Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл                              | 16.03.2021              |
| 6     | Дозатор TRANSFERPETTE Handy Ster (100-5000) мкл                 | 04.09.2020              |
| 7     | Дозатор механический одноканальный BIONIT (100-1000) мкл        | 04.09.2020              |
| 8     | Дозатор механический 1-канальный варьруемого объема дозирования | 10.02.2021              |
| 9     | Дозатор механический одноканальный 1000-10000 мкл               | 04.09.2020              |
| 10    | Дозатор механический одноканальный Biohit                       | 08.07.2020              |
| 11    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                    | 08.07.2020              |
| 12    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                    | 08.07.2020              |
| 13    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                    | 08.07.2020              |
| 14    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                    | 31.07.2020              |

|    |   |              |
|----|---|--------------|
| 15 | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS  | 08.07.2020   |
| 16 | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS  | 08.07.2020   |
| 17 | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS  | 08.07.2020   |
| 18 | Дозатор механический одноканальный, BIONIT PROLINE (20-200) мкл                                   | 06.11.2020   |
| 19 | Дозатор пипеточный одноканальный Колор  | 08.07.2020   |
| 20 | Масс-спектрометр QTrap 6500+  | 08.06.2020   |
| 21 | Масс-спектрометр квадрупольный 4000 Q Trap  | 09.03.2021   |
| 22 | Настольная центрифуга с ротором Mini Spin Plus eppendorf  | 05.02.2021   |
| 23 | Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R   | 02.09.2020   |
| 24 | Прибор для проведения полимеразной цепной реакции в режиме реального времени Rotor - Gene Q       | 15.10.2020   |
| 25 | Прибор для проведения полимеразной цепной реакции в режиме реального времени Rotor - Gene Q6 plex | 14.09.2020   |
| 26 | Система быстрого испарения на 48 позиций Turbo Vap LV   | Не требуется |
| 27 | Система очистки воды SIMPLISITY   | Не требуется |
| 28 | Система твердофазной экс-тракции Манифолд   | Не требуется |
| 29 | Центрифуга настольная Beckman Coulter Avanti J-15R  | 11.11.2020   |
| 30 | Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок   | Не требуется |

01.04.2021

Протокол лабораторных испытаний № 1528/21  
от 07.04.2021г.

- Заказчик:** АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); 115184, Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., дом 12
- Наименование образца:** Мороженое пломбир Шоколадный в вафельном стаканчике массовой долей жира в молочной части продукта не менее 12,0%, выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 70г.
- Упаковка:** Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в н/э пакете опломбированном самоклеящейся пломбой синего цвета № 5305440
- Маркировка образца:** Шифр образца: 207РСК0013/2; Пломба №5305440; дата изготовления 27.02.2021г.
- Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 17.03.2021г и заявкой на испытания от 17.03.2021г. Количество образца – 30 единиц фасовки массой 70г.
- Образец испытан:** по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и показателям безопасности в соответствии с заявкой Заказчика
- Дата и время приемки образца:** 17.03.2021г 14:03
- Температура образца при приемке:** -18,4°С
- Дата проведения испытаний:** в период с 17 марта по 07 апреля 2021 года.
- Количество листов в протоколе:** 5

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| Наименование показателя                           | Норма по ГОСТ 31457-2012,<br>ТР ТС 033/2013;<br>ТР ТС 021/2011 | (±<br>неопределенность) | Фактические значения | НД на методы анализа |
|---|--|-------------------------|----------------------|----------------------|
| 1   | 2  | 3                       | 4                    | 5                    |
| <b>Метрические характеристики:</b>                |  |                         |                      |                      |
| Масса нетто, г                                    | 70,0   | (±0,50)                 | 67,02                | ГОСТ 8.579-2002      |
| <b>Массовая доля составных частей мороженого:</b> |  |                         |                      |                      |
| Масса мороженого, г                               | ---  | ---                     | 58,69                | Взвешиванием         |
| Масса вафельного стаканчика, г                    | ---  | ---                     | 8,33                 | Взвешиванием         |

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1528/21 от 07.04.2021г)

| 1   | 2  | 3   | 4   |                      |
|---|--|-----|---|----------------------|
| <b>Органолептические показатели мороженого:</b> |  |     |   |                      |
| Внешний вид                                     | Порции мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий или потребительской упаковки. Не допускается отставание мороженого от стенок вафельных изделий или изделий от мороженого | --- | Порция однослойного мороженого в вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельных изделий, мороженое слегка отстает от стенок вафельного стаканчика   | Органолептически     |
| Вкус и запах                                    | Чистые, молочные со вкусом и ароматом какао, вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов   | --- | Со вкусом и запахом какао, вкус сладкий   |                      |
| Консистенция                                    | Плотная, кремообразная   | --- | Плотная, кремообразная  |                      |
| Структура                                       | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Допускается наличие вкраплений частиц какао-порошка  | --- | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда  |                      |
| Цвет  | От светло- до темно-коричневого  | --- | Коричневый  |                      |
| Внешний вид* (консистенция) плава мороженого    | Согласно требованиям СТО Заказчика   | --- | порция однослойного мороженого, обусловленная формой вафельных изделий (вафельный стаканчик), вафельный стаканчик – с небольшой деформацией; присутствует отслоение мороженого от внутренней поверхности вафельных изделий (не более 1 см по наибольшему геометрическому размеру) консистенция плава мороженого однородная, без хлопьев и выделения сыворотки | Проект СТО Заказчика |
| Оценка в баллах *                               | 10,0   | --- | 8,0**   | Проект СТО Заказчика |

\*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

\*\* Оценка в баллах проведена в соответствии с СТО Заказчика



| 1  | 2  | 3   | 4  |
|--|--|-----|--|
| <b>Органолептические показатели вафельного стаканчика:</b> |  |     |  |
| Внешний вид  | <p>Поверхность вафель гладкая и/или рифленая с четким рисунком, без подтеков и повреждений.</p> <p>Допускаются небольшие повреждения граничных поверхностей в листовых вафлях и заусениц в местах швов и по краям вафельных изделий</p>  | --- | <p>С незначительной деформацией, с небольшими механическими повреждениями (сколы, трещины)</p> |
| Цвет   | <p>Для вафель с какао – от светло-коричневого до коричневого.</p> <p>Для вафель с ванилью или с корицей – с вкраплениями частиц ванили или корицы.</p> <p>Для вафельных сахарных изделий – от светло-коричневого до коричневого.</p> <p>При применении красителей – цвет, соответствующий цвету используемого красителя.</p> <p>Окраска равномерная, пятна пригара не допускаются.</p> | --- | Желто-кремовый   |
| Вкус и запах   | Свойственные данному наименованию вафель   | --- | Свойственные данному виду вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов               |
| Структура  | Вафли равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами  | --- | Равномерно пористая, без следов непромеса, слегка увлажненная                                  |
| Лом вафли в упаковке                                       | ---  | --- | Присутствует небольшое количество очень мелких частиц  |

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1528/21 от 07.04.2021г)

| 1   | 2                | 3               | 4                           |                               |
|---|------------------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| <b>Физико-химические показатели:</b>                            |                  |                 |                             |                               |
| Массовая доля жира, %   | 15,0             | (±0,15)         | 12,50                       | ГОСТ 31455-2018               |
| Массовая доля сухих веществ, %                                  | 39,0-43,0        | (±0,30)         | 40,17                       | ГОСТ Р 54668-2011, п. 7       |
| Массовая доля углеводов (моно и дисахаридов), %                 | ---              | (±16,0% относ.) | 21,42                       | ГОСТ Р 54760-2011             |
| Массовая доля сахарозы, %                                       | 14,0-16,0        | (±16,0% относ.) | 15,44                       | ГОСТ Р 54760-2011             |
| Массовая доля СОМО, %   | 7,0-10,0****     | (±0,4)          | 12,23                       | ГОСТ Р 54761-2011             |
| Кислотность, °Т   | Не более 24,0    | (±1,20)         | 18,4                        | ГОСТ Р 54669-2011             |
| Взбитость, %  | От 30,0 до 130,0 | (±10% относ.)   | 81,1                        | ГОСТ 31457-2012               |
| Содержание кальция (Са), мг/100г                                | ---              | (±15% относ.)   | 114,79                      | приложение Г<br>ГОСТ EN 15505 |
| Содержание меламина, мг/кг                                      | Не более 1,0     | (± 3,0% относ.) | не обнаружено (менее 0,001) | МУК 4.1.2420-08               |
| <b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:</b>             |                  |                 |                             |                               |
| Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %           | 2,4-4,2**        | (±3,0% относ.)  | 3,15                        | ГОСТ 32915-2014               |
| Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %         | 1,5-3,0**        | (±3,0% относ.)  | 2,32                        |                               |
| Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %         | 1,0-2,0**        | (±3,0% относ.)  | 1,69                        |                               |
| Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %        | 2,0-3,8**        | (±3,0% относ.)  | 2,26                        |                               |
| Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %         | 0,2-0,4**        | (±3,0% относ.)  | 0,35                        |                               |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %        | 2,0-4,4**        | (±3,0% относ.)  | 3,01                        |                               |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %      | 8,0-13,0**       | (±3,0% относ.)  | 10,53                       |                               |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %   | 0,6-1,5**        | (±3,0% относ.)  | 1,17                        |                               |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*    | 21,0-33,0**      | (±3,0% относ.)  | 30,58                       |                               |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %* | 1,5-2,4**        | (±3,0% относ.)  | 1,39                        |                               |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %       | 8,0-13,5**       | (±3,0% относ.)  | 11,76                       |                               |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1 цис</sub> ), %*    | 20,0-32,0**      | (±3,0% относ.)  | 24,62                       |                               |
| Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2 цис</sub> ), %*    | 2,2-5,5**        | (±3,0% относ.)  | 2,31                        |                               |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*     | До 0,3**         | (±3,0% относ.)  | 0,12                        |                               |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3 пЗ</sub> ), %*   | До 1,5**         | (±3,0% относ.)  | 0,39                        |                               |
| Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %         | До 0,1**         | (±3,0% относ.)  | 0,03                        |                               |
| Массовая доля прочих жирных кислот, %                           | 4,0-6,5**        | (±3,0% относ.)  | 4,32                        |                               |

\*-Расчет проведен по сумме изомеров

\*\* справочные данные

\*\*\*\*Показатель не является обязательно нормируемым и устанавливается по усмотрению изготовителя.

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1528/21 от 07.04.2021г)

| 1   | 2   | 3       | 4   | 5                      |
|---|---|---------|---|------------------------|
| Содержание стерина:<br>холестерин,<br>β-ситостерин,<br>стигмастерин,<br>кампестерин,<br>брассикастерин, % | В молоке и<br>молочных<br>продуктах<br>наличие<br>фитостерина не<br>допускается | (±1,0)  | Присутствует<br>холестерин,<br>фитостерин<br>не<br>обнаружены | ГОСТ 31979-<br>2012    |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>  |   |         |   |                        |
| Перекисное число в жире,<br>выделенном из продукта, ммоль<br>активного кислорода/кг                       | Не более 2,0 ***  | (±0,02) | 0,66  | ГОСТ ISO<br>27107-2016 |
| Кислотное число, мг КОН/г жира  | Не более 0,6 ***  | (±0,10) | 0,31  | ГОСТ Р 50457-<br>92    |
| Анизидиновое число жировой фазы<br>продукта   | Не более 3,0 ***  | (±0,07) | 0,79  | ГОСТ 31756-<br>2012    |
| <b>Микробиологические показатели:</b>   |   |         |   |                        |
| Общее количество мезофильных<br>аэробных и факультативно-анаэробных<br>микробов, КОЕ/г                    | Не более $1,0 \cdot 10^5$   | ---     | $5,6 \cdot 10^2$  | ГОСТ 32901-<br>2014    |
| Бактерии группы кишечных палочек<br>(БГКП) колиформы в 0,01г продукта                                     | Не допускаются  | ---     | Не обнаружено   | ГОСТ 32901-<br>2014    |
| <i>S. aureus</i> , в 1,0г продукта  | Не допускается  | ---     | Не обнаружено   | ГОСТ 30347-<br>2016    |
| Патогенные микроорганизмы, в том<br>числе сальмонелла, в 25,0г продукта                                   | Не допускаются  | ---     | Не обнаружено   | ГОСТ 31659-<br>2012    |
| Дрожжи, КОЕ/г   | ---   | ---     | Менее $1,0 \cdot 10^1$  | ГОСТ 33566-<br>2015    |
| Плесени, КОЕ/г  | ---   | ---     | $1,0 \cdot 10^1$  | ГОСТ 33566-<br>2015    |
| <i>L. monocytogenes</i> в 25,0г продукта  | Не допускается  | ---     | Не обнаружено   | ГОСТ 32031-<br>2012    |

\*\*\* Требования согласно СТО Заказчика.

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № А0903-13

Наименование продукта: Пломбир шоколадный, 70 г, пакет  
Шифр образца: 207РСК0013/1  
Вид упаковки: коробка  
Описание и номер пломбы: синяя наклейка, 5305439  
Исследуемые показатели: акриламид  
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 27.02.2021      Дата проведения исследований: 20.03.2021 - 22.03.2021

Дата поступления: 17.03.2021      Дата составления протокола: 30.03.2021

---

РЕЗУЛЬТАТЫ

| <i>Исследуемый показатель</i> | <i>Методика исследования</i> | <i>НПКО</i> | <i>Результат</i> |
|-------------------------------|------------------------------|-------------|------------------|
| Акриламид                     | ЛГ-ЛБПА-1<br>(ВЭЖХ-МС/МС)    | 25 мкг/кг   | 145 мкг/кг       |

**Протокол испытаний № 3860**  
**от 25 марта 2021 г.**

Лаб. № 3846

Образец: Пломбир шоколадный, 70г., от 27.02.2021г., пакет. Шифр 207РСК0013/3. Номер пломбы 5305441  
Изготовитель: ,

Заявитель: АНО "Роскачество" РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Упаковка: Образец обмотан непрозрачной липкой лентой и опечатан пломбой с оттиском "5305441". Целостность пломбы не нарушена.

Этикетка: 207РСК0013/3

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

**Заключение:**

**Результаты испытаний**

**Физико-химические показатели**

| Наименование показателя, ед.измерения   | Результат             | Нормы | Метод испытаний      |
|---|-----------------------|-------|----------------------|
| Массовая концентрация цикламовой кислоты и ее солей цикламатов (в пересчете на цикламовую кислоту), мг/кг | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12857-2010 |
| Содержание сахарина и его солей сахаринатов (в пересчете на сахарин), мг/кг                               | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Содержание Ацесульфам калия , мг/кг   | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Содержание аспартама , мг/кг  | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Содержание сукралозы , мг/кг  | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 16155-2015 |
| Массовая доля белка , %   | 3,58±0,15             |       | ГОСТ 34454-2018      |
| Массовая доля жира (в мороженом), %   | 12,5±0,4              |       | ГОСТ 5867-90         |
| Массовая доля жира (в вафли), %   | 6,3±0,8               |       | ГОСТ 31902-2012      |
| Массовая доля влаги (в вафле), %  | 14,4±0,4              |       | ГОСТ 5900-2014       |
| Массовая доля влаги (в мороженом), %  | 60,3±0,3              |       | ГОСТ Р 54668-2011    |
| Массовая доля углеводов , %   | 22,1±2,2              |       | МУ № 122-5/72-91     |
| Массовая доля крахмала , %  | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р 54759-2011    |
| Массовая доля сухих веществ , %   | 39,7±0,3              |       | ГОСТ Р 54668-2011    |
| Содержание сорбиновой кислоты , мг/кг   | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ 31504-2012      |
| Содержание бензойной кислоты , мг/кг  | не обнаруж.(менее 50) |       | ГОСТ 31504-2012      |

К протоколу испытаний № 3860

|  |                           |                    |
|--|---------------------------|--------------------|
| Содержание Афлатоксина М1 , мг/кг  | не обнаруж.(менее 0,0005) | ГОСТ 30711-2001    |
| Содержание афлатоксина В1 , мг/кг  | не обнаруж.(менее 0,0005) | ГОСТ 30711-2001    |
| Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, %                              | 2,7±0,5                   | ГОСТ 31723-2012    |
| Массовая доля сахарозы или общего сахара (за исключением лактозы) (вафля), %     | 5,0±1,1                   | ГОСТ Р 54667-2011  |
| Массовая доля сахарозы или общего сахара (за исключением лактозы) (мороженое), % | 17,3±1,1                  | ГОСТ Р 54667-2011  |
| Массовая доля лактозы , %  | 4,0±0,5                   | ГОСТ Р 54760-2011  |
| Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %                                   | 100±10                    | ГОСТ 34178-2017    |
| Массовая доля транс-изомеров жирных кислот в вафле, %                            | 0,03±0,01                 | ГОСТ 31754-2012    |
| Массовая доля транс-изомеров жирных кислот (мороженое), %                        | 0,29±0,04                 | ГОСТ 31754-2012    |
| Массовая доля включений , %  | не обнаруж (менее 0,1)    | ГОСТ 5897-90 (п.5) |

### Протокол испытаний № 6531 от 26.03.2021

**При исследовании образца:** Мороженое шоколадное (пломбир шоколадный). Шифр пробы 207РСК0013/4  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** Заявка № 621  
**дата документа основания:** 19.03.2021  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**отбор проб произвел:** Заказчик  
**дата изготовления:** 27.02.2021 г  
**масса пробы:** 70 грамм  
**количество проб:** 8 упаковок  
**дата поступления:** 19.03.2021  
**даты проведения испытаний:** 19.03.2021 - 26.03.2021  
**фактическое место проведения испытаний:** Испытательная лаборатория по определению безопасности и качества продукции  
**получен следующий результат:**

| № п/п                          | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний  |
|--------------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|--|
| <b>ВЗс. Токсичные элементы</b> |                         |          |                     |                                |          |  |
| 1                              | Кадмий                  | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | МУК 4.1.986-00 - Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии                               |
| 2                              | Мышьяк                  | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка   |
| 3                              | Ртуть                   | мг/кг    | <0,005              | -                              | -        | ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением |
| 4                              | Свинец                  | мг/кг    | <0,02               | -                              | -        | МУК 4.1.986-00 - Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии                               |
| <b>ВЗф. Радионуклиды</b>       |                         |          |                     |                                |          |  |
| 5                              | Стронций 90             | Бк/кг    | < 2,00              | -                              | -        | ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90  |
| 6                              | Цезий 137               | Бк/кг    | < 2,00              | -                              | -        | ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137  |





### Протокол испытаний № 6531/170 от 26.03.2021

**При исследовании образца:** Мороженое шоколадное (пломбир шоколадный). Шифр пробы 207РСК0013/4  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** Заявка № 621  
**дата документа основания:** 19.03.2021  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**отбор проб произвел:** Заказчик  
**дата изготовления:** 27.02.2021 г  
**масса пробы:** 70 грамм  
**количество проб:** 8 упаковок  
**дата поступления:** 19.03.2021  
**даты проведения испытаний:** 19.03.2021 - 26.03.2021  
**фактическое место проведения испытаний:** Испытательная лаборатория по определению безопасности и качества продукции  
**получен следующий результат:**

| № п/п                 | Наименование показателя        | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний   |
|-----------------------|--------------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|---|
| <b>В3а. Пестициды</b> |                                |          |                     |                                |          |   |
| 1                     | 2,3,6 Трихлорбензойная кислота | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 2                     | 2,4-Д                          | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 3                     | 2,4-Д 2-этилгексилловый эфир   | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 4                     | 2-Фенилфенол                   | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 5                     | 4,4-ДДД                        | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 6                     | 4,4-ДДТ                        | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 7                     | 4,4-ДДЭ                        | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 8                     | Абамектин                      | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |























































|     |              |       |       |   |   |   |
|-----|--------------|-------|-------|---|---|---|
| 393 | Эталфлуралин | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 394 | Этион        | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 395 | Этиофенкарб  | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 396 | Этоксазол    | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 397 | Этоксиквин   | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 398 | Этопрофос    | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 399 | Этофенпрокс  | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 400 | Этофумесат   | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |

**Комментарий:** Исследования по показателям «ГХЦГ ( $\alpha$ -,  $\beta$ -,  $\gamma$ - изомеры)», «ДДТ и его метаболиты» проводились только в мороженом, не включая вафельный стаканчик. Остальные показатели определялись только в вафельном стаканчике. Остальные показатели по заявке от 19.03.2021 г. № 621 отражены в протоколе испытаний № 6531 от 26.03.2021

29.03.2021