

Протокол испытаний № 12-2920 от 01.03.2022 , Редакция: 1.

Наименование образца испытаний: Молоко ультрапастеризованное
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: 16.02.2022
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация не предоставлена
отбор проб произвел: информация не предоставлена
состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена
дата поступления: 18.02.2022 11:50
даты проведения испытаний: 18.02.2022 - 01.03.2022

на соответствие требованиям: Техническое задание № 5/22

примечание: проба для испытаний доставлена в коробке, опечатанной синей наклейкой, пломба № 5305849. Шифр образца 243РСК0010/2. Количество точечных проб в упаковке: 1 шт. Молоко ультрапастеризованное, жирность 3,2%, объём: 975 мл, дата изготовления: 06.02.2022, tetrapak. Представитель Заказчика Капалин А.Н.

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Аб. Амфениколы						
1	Тиамфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
2	Флорфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

27	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
В1. Пенициллиновая группа						
28	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
29	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
30	Бензилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
31	Диклоксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
32	Клоксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
33	Нафциллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
34	Оксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
35	Феноксиметилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы лабораторные электронные GH-252	18.11.2021
2	Весы электронные GF-600	18.11.2021
3	Дозатор механический одноканальный. 1000-5000 мкл	03.09.2021
4	Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл	16.03.2021
5	Дозатор TRANSFERPETTE Handy Ster (100-5000) мкл	03.09.2021
6	Дозатор механический одноканальный BIONIT (100-1000) мкл	03.09.2021
7	Дозатор механический одноканальный, BIONIT PROLINE (20-200) мкл	09.11.2021
8	Масс-спектрометр QTrap 6500+	30.03.2021
9	Масс-спектрометр квадрупольный 4000 Q Trap	09.03.2021
10	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R	27.07.2021
11	Система быстрого испарения на 48 позиций Turbo Var LV	Не требуется
12	Система очистки воды SIMPLISITY	Не требуется
13	Система твердофазной экстракции Манифолд	Не требуется

Протокол № 12-2920 от 01.03.2022

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 4C6B72E7-CB68-46C7-9657-3FA928DCB7BA

Стр. 4 из 5

14	Хромато-масс-спектрометр жидкостной, модель EVOQ Elite	10.01.2022
15	Центрифуга настольная Beckman Coulter Avanti J-15R	26.03.2021
16	Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется

Протокол лабораторных испытаний №0750/22
от 10.03.2022г.

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

Наименование образца: Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2%, объем: 975мл, дата изготовления 06.02.2022г, tetra-pak

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированных материалов от Tetra Pak, обезличенная Заказчиком непрозрачной липкой лентой. Образец предоставлен в коробке опломбированной пломбой-наклейкой синего цвета №5305850

Маркировка образца: Шифр: 243РСК0010/3; дата изготовления (число, месяц, год): 06.02.2022

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 16.02.2022г и запросом о проведении испытаний 16.02.2022г. Количество образца: 5 единиц фасовки

Образец испытан: по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и показателям безопасности в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 16.02.2022г 15:59

Температура образца при приемке: +15,0 °C

Дата проведения испытаний: в период с 16 февраля по 10 марта 2022 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристики:				
Масса нетто, г	---	(±0,50)	999,5	ГОСТ 8.579-2019
Органолептические показатели:				
Внешний вид	Непрозрачная жидкость. Для продуктов с массовой долей жира более 4,7% допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании	---	Непрозрачная жидкость	Органолептически
Консистенция	Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	---	Жидкая, нетягучая.	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №0750/22 от 10.03.2022г.)

Продолжение таблицы (1 протокол испытаний №0750/22 от 10.03.2022г.)				
1	2	3	4	Органолептически
Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Для топленого и стерилизованного молока - выраженный привкус кипячения. Допускается сладковатый привкус	---	Характерные для молока с легким привкусом кипячения.	
Цвет	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого	---	Белый.	
Физико-химические показатели:				
Содержание казеиновых белков, %	2,40*	(±0,033)	2,53	ISO/CD 17997-1/IDF 29-1
Кислотность, °Т	Не более 21,0	(±0,8)	15,7	ГОСТ Р 54669-2011
Плотность, кг/м³	Не менее 1027,0	(±0,5)	1028,9	ГОСТ Р 54758-2011 п.6
Группа чистоты	Не ниже I	---	I	ГОСТ 8218-89
Содержание β-лактоглобулина, мг/см³	—	(±0,5% относ.)	0,166	Метод ВЭЖХ
Массовая концентрация лактулозы, мг/100см³	5-71,5	(±0,02)	22,73	ГОСТ Р 51939-2002
Содержание стерина: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостеринов не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 31979-2012

*-справочные данные

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №0750/22 от 10.03.2022г.)

1	2	3		
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	3,46	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	2,03	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,16	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	3,06	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,28	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	3,36	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	10,83	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,35	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	34,39	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	2,15	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	9,22	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	21,17	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	2,34	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,14	
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 пз}), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,10	
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,02	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	4,94	
* Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой - по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.				
** В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0% от суммы жирных кислот, а содержание стеариновой - до 14,0% от суммы жирных кислот.				
Микробиологические показатели после термостатирования:				
Термостатная выдержка при температуре 37°C в течение 5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)	---	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи	ГОСТ 32901-2014
Кислотность, °Т	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2°Т	---	16,0	ГОСТ Р 54669-2011
Количество мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 10	---	Менее 10	ГОСТ 32901-2014
Микробиологический препарат	Отсутствие клеток бактерий	---	Отсутствие клеток бактерий	ГОСТ 32901-2014

** справочные значения ГОСТ Р 58340-2019 Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию.

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №0750/22 от 10.03.2022г.)

1	2	3	4	5
Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции	---	Без изменений	Органолепти-чески
Промышленная стерильность	Соответствует требованиям промышленной стерильности	---	Отвечает требованиям промышленной стерильности	ГОСТ 32901-2014
Микотоксины:				
Афлатоксин М ₁ , мг/кг	Не допускается (менее 0,0005)	(±4,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,0002)	ГОСТ 30711-2001
Радионуклиды:				
Цезий-137, Бк/кг	Не более 100,0	(±0,50)	Менее 0,50	ГОСТ 32161-2013
Стронций-90, Бк/кг	Не более 25,0	(±0,90)	Менее 0,90	ГОСТ 32163-2013

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1649 /9-5 от 14.03.2022 на 2 листа

АКТ № от 18.02.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"

115184 Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.

Отбор произвел(а): Капалин А.Н.

Дата отбора образца: 16.02.2022

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: г. Москва

Наименование образца: Молоко ультрапастеризованное, жирность 3,2 %, объём 975 мл, дата изготовления 06.02.2022 г., tetrapak, шифр пробы 243РСК0010/1

Производитель:

Дата выработки: 06.02.2022

Количество: 2 шт

Дата поступления образца: 18.02.2022

Время поступления образца: 13:15

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 18.02.2022/04.03.2022. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 5305847). При поступлении в Испытательный центр целостность пломбы не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец: ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90	не менее 3,2	3,2±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8 (по маркировке: не менее 3,0)	3,11±0,08
3	Фосфатаза	ГОСТ 3623-2015	не допускается	отсутствие
4	Пероксидаза	ГОСТ 3623-2015	не допускается	отсутствие
5	Массовая доля углеводов (лактозы), %	ГОСТ 33527-2015		4,9±0,9
6	СОМО, %	ГОСТ Р 54761-2011	не менее 8,2	8,5±0,4
7	Массовая доля кальция, % (мг/100 г)	ГОСТ Р 55331-2012		0,112±0,005(112±5)
8	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 33412-2015	не более 0,005	менее 0,002
9	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,03	менее 0,01
10	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,1	менее 0,01
11	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31266-2004	не более 0,05	менее 0,01
12	ГХЦГ (сумма изомеров), мг/кг	ГОСТ EN 1528-4-2014	не более 0,05	менее 0,05
13	ДДТ и его метаболиты, мг/кг	ГОСТ EN 1528-4-2014	не более 0,05	менее 0,01

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1649 /9-5 от 14.03.2022 на 2 листах

14	Меламин, мг/кг	ГОСТ 34515-2019	не допускается (<1,0)	менее 0,5
----	----------------	-----------------	-----------------------	-----------

Климатические условия проведения испытаний:

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