

Протокол лабораторных испытаний № 5901/18  
от 10.10.2018г.

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

**Наименование образца:** Масло сливочное сладкосливочное несоленое, фасованное массой нетто 175г.

**Упаковка:** Кашированная фольга. Целостность упаковки не нарушена.

**Маркировка образца:** Пломба №00542142; шифр 18РСК0018/1, дата изготовления 15.08.18

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 25.09.2018г и Актом приема-передачи проб от 25.09.2018г. Образцы предоставлены в пакете из полимерных материалов опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №00542142. Количество образца: 4 единицы упаковки массой 180г.

**Образец испытан:** на соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в соответствии с заявкой Заказчика.

**Дата и время приемки образца:** 25.09.2018г. 14:34

**Температура образца при приемке:** +2,3°C.

**Дата проведения испытаний:** в период с 25 сентября по 10 октября 2018 года.

**Количество листов в протоколе:** 3

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по ГОСТ 32261-2013; ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Метрические характеристика:</b>				
Масса нетто, г	180,0	(±0,01)	176,44	ГОСТ 8.579-2002
<b>Органолептические показатели:</b>				
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	---	Со сливочным запахом и привкусом, с легким запахом и привкусом пастеризации, вкус невыраженный, без посторонних привкусов и запахов	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 8	---	7,0	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5901/18 от 10.10.2018г)

1	2	3	4	5
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	---	Консистенция рыхлая, слабослоистая, слабо пластичная, поверхность на разрезе – сухая на вид, слабо блестящая	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 4	---	3,0	
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	---	Светло-желтый равномерный по всей массе	
Оценка в баллах	Не менее 2	---	2,0	
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5	(±1,0)	81,00	ГОСТ 5867-90
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0	(±0,30)	15,93	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6
Термоустойчивость	0,7-1,0	(±0,03)	0,77	ГОСТ 32261-2013 п 7.5
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0	(±1,0)	15,4	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14
<b>Показатели окислительной порчи:</b>				
Кислотность жировой фазы, °К	Не более 4,0	(±0,20)	1,09	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 4,0	(±0,02)	0,52	ГОСТ Р 51453-99
<b>Консерванты:</b>				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	---	(±0,60)	Менее 0,60	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	---	(±0,55)	Менее 0,55	
<b>Красители:</b>				
Массовая концентрация β-каротина (E160a), мг/кг	Не более 3,0	(±8,0% относ.)	Менее 0,10	ГОСТ Р 54058-2010
Массовая доля β-каротина (E160a), %	Не более 0,0003	(±8,0% относ.)	Менее 0,0001	
Массовая концентрация натурального пищевого красителя аннато экстракт (E160b), мг/кг	Отсутствует	(±28,0% относ)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация тартразина (E 102), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация красителя желтый «Солнечный закат» (E 110), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012



Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5904/18 от 10.10.2018г)

1	2	3	4	5
<b>Токсичные элементы:</b>				
Свинец, мг/кг	Не более 0,10	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,10	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,03	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 0,4	(±0,004)	Менее 0,006	ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 1,5	(±0,05)	0,18	ГОСТ 30178-96
<b>Микотоксины:</b>				
Афлатоксин М <sub>1</sub> , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0002	ГОСТ 30711-2001
<b>Пестициды:</b>				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,25	(±4,0% относ.)	Менее 0,007	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты, мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,0	(±4,0% относ.)	Менее 0,005	
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$4,5 \cdot 10^3$	ГОСТ 33951-2016
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
<i>S. aureus</i> , в 0,1г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0 г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100,0 в сумме	---	Менее $1,0 \cdot 10^1$	ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г		---	Менее $1,0 \cdot 10^1$	ГОСТ 33566-2015
<i>L. monocitogenes</i> , в 25,0 г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

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