Протокол лабораторных испытаний №6322/21
от 01.12.2021г.

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

Наименование образца: *Сыр Тильзитер, фасованный массой нетто 530г*

Упаковка: *Потребительская упаковка из комбинированных материалов, целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в пакете из полимерных материалов, опломбированном пластиковой пломбой №68529313*

Маркировка образца: *Шифр образца: 233РСК0112/3; дата изготовления (число, месяц, год): 17.09.21*

Сведения об образце: *образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 22.11.2021г и запросом о проведении испытаний 22.11.2021г. Количество образца: 1 единица фасовки*

Образец испытан: *по физико-химическим показателям в соответствии с заявкой Заказчика.*

Дата и время приемки образца: *22.11.2021г 14:08*

Температура образца при приемке: *+2,7 °С*

Дата проведения испытаний: *в период с 22 ноября по 01 декабря 2021 года.*

Количество листов в протоколе: *1*

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по НД, ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 029/2012	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристики:				
Масса нетто, г	530,0	(±0,50)	526,0	ГОСТ 8.579-2019
Физико-химические показатели:				
Содержание нитратов, мг/кг	Не более 50,0	(±0,10)	13,72	ГОСТ Р 51460-99
Содержание нитритов, мг/кг	---	(±6,0% относ.)	0,43	
Содержание натамицина в слое на глубину 5мм, мг/дм^2	Не более 1,0	(±5,0% относ.)	Менее 0,5	ГОСТ Р ИСО 9233-2-2011

Протокол испытаний № 1-05411 от 06.12.2021

Наименование образца испытаний: Сыр Тильзитер 1808г, 17.09.2021 ПЭТ
нормативный документ по которому произведен продукт: информация не предоставлена
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Обращение заказчика
дата документа основания: 18.11.2021
место отбора проб: Российская Федерация, Ставропольский край, г. Ставрополь
дата и время отбора проб: 18.11.2021
отбор проб произвел: Представитель АНО "Роскачество" Сорокованов А.Ф.
НД, регламентирующий правила отбора: информация не предоставлена
дата изготовления: 17.09.2021
срок годности: информация не предоставлена
сопроводительный документ: Заявка на исследование от 18.11.2021
вид упаковки доставленного образца: Полиэтиленовый пакет, опломбирован красной пластиковой пломбой № 68529311, помещен в изотермический контейнер с хладоэлементами
состояние образца: Целостность упаковки не нарушена, температура при доставке плюс 4°С
масса пробы: 1,808 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 18.11.2021 15:27
даты проведения испытаний: 18.11.2021 - 06.12.2021

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и

молочной продукции", МУ 4.1./4.2.2484-09 Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации в молочной продукции

примечание: Шифр образца 233РСК0112/1

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
А6. Амфениколы						
1	Флорфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
2	Флорфеникол амин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3	Хлорамфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 0,2)	-	не допускается (менее 0,0003 мг/кг)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
А6. Нитрофураны и их метаболиты						
4	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадонина - АГД)	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения 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
5	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуразолидона - АОЗ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения 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
6	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуралтадона - АМОЗ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения 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
7	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурацилина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения 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
В1. Аминогликозиды						
8	Амикацин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 100,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
9	Апрамицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 400,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

10	Гентамицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 20,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
11	Гигромицин Б	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 100,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
12	Дигидрострептомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 100,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
13	Канамицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 40,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
14	Неомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 200,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
15	Паромомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 200,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
16	Спектиномицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 100,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
17	Стрептомицин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 100,0)	-	не допускается (менее 0,2 мг/кг)	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						
18	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	тетрациклиновая группа 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
19	Окситетрациклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	тетрациклиновая группа 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
20	Тетрациклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	тетрациклиновая группа 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

21	Тетрациклиновая группа	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения 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
22	Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	тетрациклиновая группа 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
В1. Пенициллиновая группа						
23	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
24	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
25	Бензилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается (менее 0,004 мг/кг)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
26	Диклоксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
27	Клоксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
28	Оксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
29	Феноксиметилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне обнаружения метода (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Хинолоны						
30	Энрофлоксацин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 2,0)	-	не допускается	Инструкция по применению тест-системы методом ИФА "Энрофлоксацин"
Микробиологические показатели						
31	Listeria monocytogenes	-	не обнаружена в 25 г. продукта	-	не допускается в 25 г. продукта	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Listeria monocytogenes

32	Staphylococcus aureus	-	не обнаружен в 0,001 г продукта	-	не допускается в 0,001 г продукта	ГОСТ 30347-2016 - Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus
33	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 0,001 г. продукта	-	не допускаются в 0,001 г. продукта	ГОСТ 32901-2014 - Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа, п.8.5
34	Бактерии рода сальмонелла	-	не обнаружены в 25 г продукта	-	не допускаются в 25 г продукта	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
35	Дрожжи	КОЕ/г	менее $1x10^1$	-	не предусмотрен нормативной документацией устанавливающей требования к данному показателю	ГОСТ 33566-2015 - Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.
36	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	$1x10^4$	-	не предусмотрен нормативной документацией устанавливающей требования к данному показателю	ГОСТ 32901-2014 - Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа, п.8.4
37	Плесени	КОЕ/г	менее $1x10^1$	-	не предусмотрен нормативной документацией устанавливающей требования к данному показателю	ГОСТ 33566-2015 - Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.
Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе						
38	Обнаружение растительных жиров методом ГЖХ стеринов	-	**жировая фаза продукта содержит кампестерин и бета-ситостерин**	-	жировая фаза продукта не должна содержать растительные масла и жиры на растительной основе	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
38.1	Бета-ситостерин	-	обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
38.2	Брассикастерин	-	не обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
38.3	Кампестерин	-	обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
38.4	Стигмастерин	-	не обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
Показатели качества						
39	Массовая доля белка	%	23,14	+/-0,5	-	ГОСТ Р 54662-2011 - Сыры и сыры плавленные. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля
40	Массовая доля жира	%	30,0	+/-0,8	-	ГОСТ Р 55063-2012 - Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля
41	Массовая доля хлористого натрия	%	2,5	+/-0,2	-	ГОСТ Р 55063-2012 - Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля
42	метиловые эфиры жирных кислот	-	**жировая фаза содержит жир немолочного происхождения**	-	жировая фаза продукта не должна содержать жиров немолочного происхождения	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.1	Массовая доля арахиновой (С20:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,4**	±0,4	до 0,3	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

42.2	Массовая доля бегеновой (С22:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,1**	±0,4	до 0,1	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.3	Массовая доля деценовой (С10:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	**менее 0,1**	-	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.4	Массовая доля каприловой (С8:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,1**	±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.5	Массовая доля каприновой (С10:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,3**	±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.6	Массовая доля капроновой (С6:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,2**	±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.7	Массовая доля лауриновой (С12:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,5**	±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.8	Массовая доля линолевой (С18:2) кислоты от суммы жирных кислот	%	**16,1**	±2,2	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.9	Массовая доля линоленовой (С18:3) кислоты от суммы жирных кислот	%	1,4	±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.10	Массовая доля маргариновой кислоты (С 17:0) от суммы жирных кислот	%	**0,2**	±0,4	2,08-4,07	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.11	Массовая доля масляной (С4:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,3**	±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.12	Массовая доля миристиновой (С14:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**1,9**	±0,4	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.13	Массовая доля миристолеиновой (С14:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,1**	±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.14	Массовая доля олеиновой (С18:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	**36,6**	±2,2	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.15	Массовая доля пальмитиновой (С16:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**36,3**	±2,2	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.16	Массовая доля пальмитолеиновой (С16:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	**0,3**	±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.17	Массовая доля пентадекановой кислоты (С 15:0) от суммы жирных кислот	%	**0,2**	±0,4	3,06-4,45	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
42.18	Массовая доля стеариновой (С18:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	**5,1**	±2,2	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии
Физико-химические показатели						
43	Массовая доля влаги и сухих веществ	%	39,4	+/-0,2	-	ГОСТ Р 55063-2012 - Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля
44	Массовая доля жира в сухом веществе	%	49,5	+/-0,8	-	ГОСТ Р 55063-2012 - Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
№ 983 от 24 ноября 2021 г.

1 Наименование предприятия, организации (заявитель):
Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (АНО «Роскачество»), г. Москва.

2 Юридический адрес:
115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12.

3 Наименование образца (пробы), дата изготовления:
Сыр Тильзитер. Сегменты в ПЭТ. Масса нетто: 1102 г. Дата изготовления: 17.09.2021 г.

3.1 Внешний вид образца при доставке: образец сыра в виде сегментов, упакованных в пленку (1 единица) с пластиковой пломбой № 68529312, доставлен на испытания. Пломба не нарушена. При вскрытии упаковочного пакета образец (проба) характеризовался целостным внешним видом, правильной формы, без повреждений и деформаций.

4 Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
Образец (проба) поступил на испытания Исполнителю в закрытом Заказчиком виде.
Код (шифр) 233РСК0112/2.

5 Время и дата отбора пробы:
Отбор (образца) пробы из торговой сети осуществлен в количестве 1 сегмента. Образец (проба) доставлена транспортной компанией в контейнере с охлаждающими элементами при соответствующих температурных условиях 22.11.2021 г. в 11 час. 57 мин.
Дата передачи образца (пробы) на испытания – 22.11.2021 г.
Дата начала испытаний – 24.11.2021 г. Дата окончания испытаний – 24.11.2021 г.

6 Ф.И.О., должность специалиста, отобравшего пробу:
Отбор проб осуществлен представителем Заказчика – Сороковановым А.Ф., образец (проба) передан Исполнителю в лице ответственного за приемку

7 Цель испытаний: оценка органолептических показателей сыра из торговой сети на соответствие требованиям ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей».

8 НД на продукцию: в акте приема-передачи образцов (проб) нет данных.

9 НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:
ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей».

10 НД на метод отбора проб: ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты».

11 Код образца (пробы): 983.

12 Информация о регистрации образца (пробы):
Образец поступил 22.11.2021 г. в 11 час 57 мин. Регистрационный номер в журнале - № 983.

13 Результаты испытаний образца (пробы):

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований образца № 983; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы исследований
		Органолептические показатели идентификации		
1	Внешний вид, характеристика (балловая оценка)	Соответствует требованиям ТД (10 баллов)	Корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. (От 4 до 10 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей»
2	Вкус и запах, характеристика (балловая оценка)	Невыраженный сырный, посторонний (кондитерский, нехарактерный) (34 балла)	Выраженный сырный, слегка кисловатый. (От 34 до 45 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока	
3	Консистенция, характеристика (балловая оценка)	Излишне пластичная, слегка вязкая (20 баллов)	Тесто эластичное, однородное во всей массе. (От 10-ти до 25-ти баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
4	Рисунок, характеристика (балловая оценка)	Равномерно расположенные глазки угловатой формы (10 баллов)	Глазки неправильной и угловатой формы, равномерно расположенные по всей массе (От 3 до 10 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
5	Цвет, характеристика (балловая оценка)	Белый, равномерный по всей массе (5 баллов)	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе. (От 3 до 5 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
6	Упаковка и маркировка (условно)	-	Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая (От 4 до 5 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
7	Общая оценка	-	Менее 75 баллов – к реализации не допускается	