

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 2981-ПТ

на трёх страницах

Дата регистрации образца: 14.04.2016

Дата начала испытаний: 14.04.2016

Дата окончания испытаний и оформления протокола: 26.05.2016

Продукция: Кетчуп томатный

Количество: 3 × 540 г = 1620 г

Производитель продукции:

Предъявитель продукции: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12, Степанов Н.А.

Отбор проб произвел: образец от предъявителя

В соответствии с НД:

Акт отбора проб и техническое задание на испытания: от 06.04.2016

Испытания проведены на соответствие требованиям НД: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8

Характеристика испытуемого образца (маркировка, вид и состояние упаковки, этикетки, штриховой код):

Образец "Кетчуп томатный" доставлен в опломбированной картонной коробке, в обезличенном состоянии, 3-х стеклянных бутылок с металлическими навинчивающимися крышками, оклеенных черным скотчем. Описание пломбы: лента. Номер пломбы: 00337374. Шифр образца: 23РСК0006/1. Маркировка (штамп на крышках): 26.12.15 25.12.16.

К образцам приложен акт приема-передачи образцов от 06.04.2016г. с информацией: образцы передал: 06.04.2016 г. эксперт по закупкам Автономной некоммерческой организации «Российская система качества» Степанов Н.А. Образцы принял: 14.04.16 г. в 15 час. начальник сектора приема и регистрации ИЛ "ПЕТЭКС" Деркач Н.В.

Результаты испытаний:

| Наименование показателей | Значение показателей по НД | Фактически | НД на методику испытаний |
|---|----------------------------|--|--------------------------|
| Органолептические показатели: | | | |
| Вкус и запах | | Без постороннего привкуса и запаха | ГОСТ 8756.1-79 |
| Внешний вид | | Однородная протертая масса без семечек, частичек кожицы и грубых частиц плодов | ГОСТ 8756.1-79 |
| Цвет | | Красно-коричневый, однородный по всей массе | ГОСТ 8756.1-79 |
| Консистенция | | Пастообразная густая | ГОСТ 8756.1-79 |
| Физико-химические показатели: | | | |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, % | | 17,5 ± 0,7 | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, г/100 г | | 0,70 ± 0,02 | ГОСТ ISO 750-2013 |
| Массовая доля хлоридов, % | | 2,10 ± 0,14 | ГОСТ 26186-84 |

| Наименование показателей | Значение показателей по НД | Фактически | НД на методику испытаний |
|--|----------------------------|--|--|
| Физико-химические показатели: | | | |
| Сорбиновая кислота, г/кг | Не более 1,0 | 0,28 ± 0,02 | ГОСТ Р 52052-2003 |
| Бензойная кислота, г/кг | Не более 1,0 | 0,28 ± 0,02 | ГОСТ Р 52052-2003 |
| Массовая доля минеральных примесей, % | | Менее 0,01 | ГОСТ ISO 762-2013 |
| Посторонние примеси | | Не обнаружены | Визуально |
| Содержание крахмала, % | | Крахмал присутствует (массовая доля не менее 0,1%) | ГОСТ Р 54347-2011 |
| Сорбиновая кислота в комбинации с бензойной кислотой, г/кг | Не более 1,0 | 0,56 ± 0,04 | ГОСТ Р 52052-2003 |
| Массовая доля синтетических красителей, мг/кг | | | |
| Красные: | | | |
| Азорубин (E122) | | Менее 12 | ГОСТ Р 54497-2011 |
| Амарант (E 123) | | Менее 12 | ГОСТ Р 54497-2011 |
| Понсо 4R (E 124) | | 20,3±2,0 | ГОСТ Р 54497-2011 |
| Красный очаровательный АС (E 129) | | Менее 12 | ГОСТ Р 54497-2011 |
| Сахарин натрия, мг/кг | | Менее 50 | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Цикламовая кислота и ее соли, мг/кг | | Менее 50 | ГОСТ Р ЕН 12857-2010 |
| Ацесульфам калия, мг/кг | | Менее 50 | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Гидроксиметилфурфурол, мг/кг | | 18 ± 5 | ФР.1.31.2012.13728 (МВИ № 44-09) |
| Микробиологические показатели: | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/см ³ | Не более 5·10 ³ | Менее 1·10 ¹ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 7218-2011 |
| БГКП (колиформы) в 1,0 см ³ продукта | Не допускаются | Не обнаружено | ГОСТ 31747-2012 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25,0 см ³ продукта | Не допускаются | Не обнаружено | ГОСТ 31659-2012 |
| Дрожжи, КОЕ/см ³ | Не более 50 | Менее 10 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| Плесени, КОЕ/см ³ | Не более 50 | Менее 10 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см ³ продукта | Не допускаются | Не обнаружено | ГОСТ 29185-2014 |
| Токсичные элементы: | | | |
| Свинец, мг/кг | Не более 0,5 | Менее 0,15 | ГОСТ 30178-96 |
| Мышьяк, мг/кг | Не более 0,2 | Менее 0,01 | ГОСТ Р 51766-2001 |
| Кадмий, мг/кг | Не более 0,03 | Менее 0,01 | ГОСТ 30178-96 |
| Ртуть, мг/кг | Не более 0,02 | Менее 0,01 | ГОСТ Р 53183-2008 |
| Микотоксины: | | | |
| Патулин, мг/кг | Не более 0,05 | Менее 0,01 | ГОСТ 28038-2013 |
| Пестициды: | | | |
| Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры), мг/кг | Не более 0,5 | Менее 0,001 | ГОСТ 30349-96 |

| Наименование показателей | Значение показателей по НД | Фактически | НД на методику испытаний |
|--|----------------------------|--|--------------------------|
| Пестициды: | | | |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг | Не более 0,1 | Менее 0,007 | ГОСТ 30349-96 |
| Нитраты: | | | |
| Нитраты, мг/кг | Не более 150 | 47 ± 8 | ГОСТ 29270-95 |
| Генетически модифицированные организмы: | | | |
| Генетически модифицированная ДНК (качественный анализ 35 S промотор, NOS терминатор) | | Материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен | МУК 4.2.2304-07 |
| Радионуклиды: | | | |
| Цезий-137, Бк/кг | Не более 80 | Менее 5 | МВИ.МН 1181-2011 |
| Стронций-90, Бк/кг | Не более 40 | Менее 3 | МВИ.МН 1181-2011 |

Погрешность измерений в соответствии с НД на методы испытаний

Заключение: Образец "Кетчуп томатный" проанализирован по указанным показателям. По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, нитратов, патулина, гексахлорциклогексана (α, β, γ-изомеры), ДДТ и его метаболитов, радионуклидов (Цезий-137, Стронций-90) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4. По содержанию консервантов (сорбиновая кислота, бензойная кислота, сорбиновая кислота в комбинации с бензойной кислотой) соответствует требованиям ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8. В образце материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен.

Начальник испытательной лаборатории



Handwritten signature of L.B. Gamova

Л.Б. Гамова

РЕЗУЛЬТАТЫ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА ОБРАЗЕЦ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ДЛЯ ИСПЫТАНИЙ
Копирование и распространение протоколов без разрешения испытательной лаборатории

З А П Р Е Щ А Е Т С Я