

Протокол испытаний № 1385  
от 8 апреля 2016

лабораторный номер  
(1375)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР  
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"  
АНО "СОЮЗЭКСПЕРТИЗА" ТПП РФ  
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ10  
(срок действия с 09.06.2011 г. по 09.06.2016 г.)

Образец: Масло сливочное. Пломба № 99938739, шифр 18РСК0043/1, дата производства/масса нетто  
09.03.16г, 180гр

Изготовитель:

Заявитель: "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: 09.03.16

Этикетка: Масло сладко-сливочное несоленое Традиционное. ОКА-РЕКА. Массовая доля жира 82,5%. ГОСТ 32261-2013. Масса нетто 180г. Состав: изготовлено из пастеризованных сливок. Пищевая ценность в 100г продукта: жир - 82,5г, белок - 0,6г, углеводы - 0,8г. Энергетическая ценность: 748ккал/3132кДж. Срок годности при температуре минус 6+-3С и относительной влажности воздуха не более 90% - не более 60 суток, при температуре 3+-2С - не более 35 суток. Продукция "ЗАО Торговый Дом ОКА-РЕКА", Россия, 391133, с.Новоселки, Рыбновского района, Рязанской области. ЕАС. Штрих-код 4607029690180.

Задание: В соответствии с Приложением № 1 (Техническое задание) к Договору № 23-2016/РСК от 24 февраля 2016 г.

**Заключение:**

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938739, шифр 18РСК0043/1, дата производства/масса нетто 09.03.16г, 180гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям образец не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" (п. 5.1.5.) по повышенному КМАФАнМ в 1,0 г продукта, наличию БГКП в 0,1 г продукта и повышенному количеству дрожжей и плесневых грибов в 1,0 г продукта. По физико-химическим показателям образец не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" по массовой доле жира (72,5% при норме не менее 82,5%), массовой доле влаги (25% при норме не более 16%) и по кислотности жировой фазы (2,8 град.К при норме не более 2,5 град.К). По идентификационным характеристикам жировой фазы масла, установленным по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), образец не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Наличие жиров немолочного происхождения подтверждено расчетным методом по ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Значения показателей "Медь", "Железо" приведены в протоколе испытаний.

**Результаты испытаний**

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид и консистенция ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Плотная, однородная, пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.  
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке



Цвет ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Светло-желтый.
Вкус и запах ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	С выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

**Физико-химические показатели**

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля жира, %	72,5±0,7	не менее 82,5	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля влаги, %	25±0,4	не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, град. Т	16,4±0,7	не более 22,0	ГОСТ Р 55361-2012
Кислотность жировой фазы, град. "Кеттстофера"	2,8±0,1	не более 2,5	ГОСТ Р 55361-2012
Содержание каротина (Е160а), %	0,00012±0,00002	не более 0,00060	ГОСТ Р 54058-2010
Содержание каротина (Е160а), мг/кг	1,2±0,2	не более 6,0	ГОСТ Р 54058-2010
Соотношение м/эф ЖК С18:2/С14:0	0,60	0,10 - 0,50	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1/С14:0	3,1	1,6 - 3,6	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:0/С12:0	3,5	1,9 - 5,9	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С16:0/С12:0	13,6	5,8 - 14,5	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1, С18:2/С12:0, С14:0, С16:0, С18:0	0,60	0,4 - 0,7	ГОСТ 32261-2013

**Показатели безопасности**

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец, мг/кг	менее 0,01	не более 0,10	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	менее 0,005	не более 0,100	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	менее 0,01	не более 0,200	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	менее 0,003	не более 0,030	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	0,020+/-0,002		ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	1,07+/-0,11		ГОСТ 30178-96
Афлатоксин М1, мг/кг	менее 0,00002	не более 0,0005	ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклогексан (а, в, у - изомеры) в пересчете на жир, мг/кг	менее 0,001	не более 1,250	ГОСТ 23452-79
ДДТ и его метаболиты в пересчете на жир, мг/кг	менее 0,001	не более 1,000	ГОСТ 23452-79
Цезий-137, Бк/кг	0+/-22,3	200	ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-25,4	60	ГОСТ 32163-2013

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАММ, КОЕ, в 1,0 г	>3,0x10 <sup>5</sup>	1,0x10 <sup>5</sup>	ГОСТ 32901-2014
БГКП (колиформы), в 0,1 г	обнаружены	не допускаются	ГОСТ 32901-2014
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012
стафилококки S aureus, в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 30347-97
листерии L. monocytogenes, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 32031-2012
Дрожжи и плесневые грибы в сумме, КОЕ, в 1,0 г	6,0x10 <sup>3</sup>	50	ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 18.03.2016

Окончание испытаний: 08.04.2016

Руководитель испытательного центра



Анохина Т.А.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.  
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке