

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1923 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

Акт № от 10.04.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца:
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца:	Сыр мягкий с белой плесенью "Brie". Массовая доля жира в сухом веществе 45 %. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления: 17.03.2025, срок годности 40 сут. Бумага, шифр пробы 342РСК0010/1
Производитель:	
Дата выработки:	Количество: 3 шт
Дата поступления образца: 10.04.2025	Время поступления образца: 10:39
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 10.04.2025/05.05.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054253). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55063-2012		25,7±0,8
2	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063-2012		45,3±0,8
3	Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063-2012		43,3±0,2
4	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %	ГОСТ Р 52686-2006		58,3
5	Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 54662-2011		23,0±0,5
6	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019		131,7 ±0,1
7	Активная кислотность (рН), ед. рН	ГОСТ 32892-2014		6,73±0,06
8	Массовая доля нитратов, мг/кг	ГОСТ Р 51460-99		менее 5
9	Массовая доля нитритов, мг/кг	ГОСТ Р 51460-99		0,90±0,09
10	Массовая доля углеводов (лактозы), %	ГОСТ 33527-2015		менее 0,5
11	Массовая доля крахмала, %	ГОСТ Р 54759-2011		не обнаружено (менее 1,0)
12	Афлатоксин М1, мг/кг	ГОСТ 34049-2017		менее 0,00002
13	БГКП (колиформы)	ГОСТ 32901-2014		обнаружены в 0,001 г
14	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	ГОСТ ISO 6785-2015		не обнаружены в 25 г
15	Стафилококки S.aureus	ГОСТ 30347-2016		не обнаружены в 0,001 г



1923

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1923 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

16	Листерии <i>L.monocytogenes</i>	ГОСТ 32031-2022		не обнаружены в 125 г
17	Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	ГОСТ 32901-2014		менее 1,0x10*1
18	Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	ГОСТ 32901-2014		6,0x10*3
19	Масляная кислота C4:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,7±0,3
20	Капроновая кислота C6:0,%	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		1,6±0,3
21	Каприловая кислота C8:0,%	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		1,0±0,3
22	Каприновая кислота C 10:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,9±0,3
23	Лауриновая кислота C 12:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		3,7±0,3
24	Миристиновая кислота C 14:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		11,5±0,5
25	Миристолеиновая кислота C14:1, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		1,4±0,3
26	Пальмитиновая кислота C 16:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		32,3±1,4
27	Пальмитолеиновая кислота C 16:1, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,3±0,3
28	Стеариновая кислота C 18:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		9,5±0,4
29	Олеиновая кислота C 18:1, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		22,7±1,0
30	Линолевая кислота C 18:2, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,7±0,3
31	Линоленовая кислота C 18:3, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		0,5±0,3
32	Арахидовая кислота C 20:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		0,1±0,3
33	Бегеновая кислота C 22:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		менее 0,1
34	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:пальмитиновой (C16:0) к лауриновой(C12:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		8,7
35	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:стеариновой (C18:0) к лауриновой(C12:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		2,5
36	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:олеиновой (C18:1) к миристиновой(C14:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		2,0
37	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:линолевой(C18:2) к миристиновой(C14:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		0,2



38	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %: суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой и стеариновой	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		0,5
39	Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта, %	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ Р 70238-2022 п.6,8, ГОСТ 34178-2017		100
40	Растительные масла или жиры в жировой фазе продукта	ГОСТ 31979-2012		отсутствуют
41	Массовая доля триглицерида C24, %	ГОСТ 28928-91		0,15±0,02
42	Массовая доля триглицерида C26, %	ГОСТ 28928-91		0,53±0,06
43	Массовая доля триглицерида C28, %	ГОСТ 28928-91		0,78±0,09
44	Массовая доля триглицерида C30, %	ГОСТ 28928-91		1,29±0,15
45	Массовая доля триглицерида C32, %	ГОСТ 28928-91		2,55±0,29
46	Массовая доля триглицерида C34, %	ГОСТ 28928-91		5,99±0,69
47	Массовая доля триглицерида C36, %	ГОСТ 28928-91		13,07±1,51
48	Массовая доля триглицерида C38, %	ГОСТ 28928-91		12,50±1,44
49	Массовая доля триглицерида C40, %	ГОСТ 28928-91		11,50±1,32
50	Массовая доля триглицерида C42, %	ГОСТ 28928-91		6,58±0,76
51	Массовая доля триглицерида C44, %	ГОСТ 28928-91		6,19±0,71
52	Массовая доля триглицерида C46, %	ГОСТ 28928-91		5,07±0,58
53	Массовая доля триглицерида C48, %	ГОСТ 28928-91		8,10±0,93
54	Массовая доля триглицерида C50, %	ГОСТ 28928-91		10,28±1,18
55	Массовая доля триглицерида C52, %	ГОСТ 28928-91		10,01±1,15
56	Массовая доля триглицерида C54, %	ГОСТ 28928-91		3,03±0,35
57	Меламин, мг/кг	ГОСТ 34515-2019		менее 0,5

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2402 /9-5 от 26.05.2025 на 1 листах

Акт № от 10.04.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071	Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца:
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца:	Сыр мягкий с белой плесенью "Brie". Массовая доля жира в сухом веществе 45 %. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления: 17.03.2025, срок годности 40 сут. Бумага, шифр пробы 342РСК0010/1
Производитель:	
Дата выработки: 17.03.2025	Количество: 3 шт
Дата поступления образца: 10.04.2025	Время поступления образца: 10:39
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 10.04.2025/25.04.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054253). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Содержание кальция, мг/кг	МУК 4.1.3606-20		4262,8±852,6

Ответственный за оформление протокола:
 Перепечатка и копирование только с разрешения
 Результаты выданы на представленный образец.
 Конец протокола.



Протокол испытаний № 3197 от 26.05.2025

Наименование образца испытаний: Сыр мягкий с белой плесенью "Brie". Массовая доля жира в сухом веществе 45%, 125г, 342РСК0010/2

принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12

заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12

основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком

дата изготовления: 17.03.2025

срок годности: 40 суток

вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба-синяя наклейка №60054254), упаковка не повреждена

состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки

масса пробы: 0,375 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 09.04.2025 10:00

даты проведения испытаний: 09.04.2025 - 29.04.2025

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", техническое задание АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
А6. Амфениколы						
1	Хлорамфеникол	мг/кг	менее 0,00003	-	не допускается (менее 0,0003)	МУК 4.1.3679-20 - Количественное определение остаточных количеств хлорамфеникола (левомицетина) в пищевой продукции животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа (ФР.1.31.2022.42676)
В1. Аминогликозиды						
2	Стрептомицин	-	Отсутствие (менее 20 мкг/кг)	-	не допускается (менее 0,2 мг/кг)	МУ 5-1-14/1005 - «Методические указания по количественному определению стрептомицина в мясе, печени, меде и молоке с помощью тест-системы RIDA SCREEN® Streptomycin»
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						

3	Тетрациклиновая группа	-	Отсутствие (менее 0,01 мг/кг)	-	Не допускается (менее 0,01 мг/кг)	МУК 4.1.2158-07 - Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
B1. Пенициллиновая группа						
4	Пенициллин	мкг/кг	менее 2,5	-	не допускается (менее 0,004 мг/кг)	МВИ.МН 5336-2015 - Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы пенициллинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды
Пищевые добавки						
5	Содержание бензойной кислоты	мг/кг	менее 20,0	-	-	МВИ.МН 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
6	Содержание сорбиновой кислоты	мг/кг	менее 50,0	-	-	МВИ.МН 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						
7	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	%	1,24	-	-	ГОСТ 3627-81 - Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	19.11.2024	18.11.2025
2	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025
3	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025
4	Весы электронные Sartorius CP225D	19.11.2024	18.11.2025
5	Плита нагревательная ULAB UH-2840A	Не требуется	Не требуется
6	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	19.09.2024	18.09.2025
7	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	29.11.2024	28.11.2025
8	Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96	13.09.2024	12.09.2025
9	Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)	21.05.2025	20.05.2026

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

26.05.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 125-8104-P1 от 26.05.2025, Редакция: 1.

Наименование образца испытаний*: Сыр с плесенью
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)
дата документа основания: 09.04.2025
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: информация не предоставлена
состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена
дата поступления: 10.04.2025 11:40
даты проведения испытаний: 10.04.2025 - 18.04.2025
структурные подразделения, проводившие исследования:
фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: Техническое задание №1.15 от 26.03.2025

примечание*: Шифр 342РСК0010/3. Проба для испытаний доставлена в коробке, опломбированной Синей наклейкой. Номер пломбы: 60054255. Количество точечных проб в упаковке: 3 шт. Сыр мягкий с белой плесенью "Brie". Массовая доля жира в сухом веществе 45%. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления 17.03.2025, срок годности 40 сут. Бумага. Представитель Заказчика: Сорокованов А.Ф. Контактные данные заказчика: 84952230615

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						
1	Вкус (Описание)	-	Приятный, мягкий сливочный, без посторонних привкусов	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
2	Внешний вид (описание)	-	Сыр упакован в полимерный материал, форма – низкий цилиндр. Сыр имеет корочку, поверхность которой покрыта бархатистой белого цвета плесенью, мягкой на ощупь; на корочке присутствуют небольших размеров потертости. На разрезе: присутствует наличие единичных глазков овальной и неправильной формы	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
3	Запах (Описание)	-	Присутствует грибной аромат, без посторонних запахов	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
4	Консистенция (Описание)	-	Сырного теста - умеренно плотная	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
5	Цвет (Описание)	-	Сырной массы – бледно-желтый	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
Пищевые добавки						
6	Микробная трансклутаминаза	%	менее 0,0001	-	-	№ К961 - Методика измерений массовой доли микробной трансклутаминазы в пробах продуктов питания методом ИФА с помощью набора реагентов «МТГ-ИФА» производства ООО «ХЕМА».

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Анализатор иммунологический Multiskan FC	09.08.2024	08.08.2025
2	Весы электронные GF-600	11.11.2024	10.11.2025
3	Дозатор пипеточный одноканальный TRANSFERPETTE Handy Step S, 200-1000 мкл	22.10.2024	21.10.2025

4	Термометр ТС-4М	15.11.2024	14.11.2025
5	Термостат электрический суховоздушный охлаждающий	05.02.2025	04.02.2026
6	Центрифуга лабораторная IEC Micro CL 21	27.02.2025	26.02.2026
7	Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется	Не требуется

* - сведения предоставлены заказчиком, за их достоверность лаборатория ответственности не несёт.

В графе «Результат испытаний» после слова «менее» указано числовое значение, которое является нижним пределом количественного определения (нижним пределом диапазона определения), предусмотренным документом на метод испытаний, что свидетельствует о не обнаружении на уровне определения метода. Нижний предел количественного определения соответствует нижнему пределу количественного определения для данного вида продукта, указанному в нормативном документе на метод исследований (испытаний). Если единицы измерений методики испытаний не совпадают с единицами измерений в НД на продукцию, то в столбце «Норматив» дополнительно указывается единица измерения из нормирующего документа.

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний в целях подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 1 экз. — для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

26.05.2025

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

Agosto

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 10 от 26 мая 2025 г.

1 Наименование заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества».

2 Адрес заказчика: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

3 Наименование образца: сыр с плесенью.

4 Шифр образца: 342РСК0010/4.

5 Описание образца: Сыр мягкий с белой плесенью «Brie». Массовая доля жира в сухом веществе 45%. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления: 17.03.2025, срок годности 40 сут. Упаковка: бумага.

6 Внешний вид образца при доставке: упаковочная единица завернута в чёрную упаковочную плёнку и опломбирована; номер пломбы – 60054256. Упаковка не нарушена.

7 Количество переданных единиц для испытаний: 1.

8 Дата передачи образца: 10 апреля 2025 г.

9 Дата начала испытаний: 14 апреля 2025 г.

10 Дата окончания испытаний: 26 мая 2025 г.

11 Количество страниц в протоколе: 2 стр.

12 Нормативные документы, на соответствие которым проводятся испытания: не указаны.

13 Цель испытаний:

Идентификация поверхностной микрофлоры.

14 НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:

ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия;

ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей;

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа;

ГОСТ 33566-2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.

15 Результаты испытаний сыра с плесенью:

№ п/п	Этап исследований	Результаты исследований	Оценка результатов исследований	НД на методы исследований
1	Оценка внешнего вида колоний референтных тест-культур при посеве на чашки Петри на питательную среду Сабуро: <i>Geotrichum candidum</i> <i>Penicillium candidum</i> (camemberti)	Рост поверхностных колоний крупного размера диаметром более 3 см, покрытых мицелием белого цвета с ползущим краем и более концентрированным центром Рост поверхностных полупрозрачных колоний среднего размера с ровным краем, покрытых тонким слоем пушистого мицелия белого цвета		ГОСТ 33566-2015
2	Визуальная оценка характера роста микрофлоры на поверхности сыра	На поверхности мицелий белого цвета без вкраплений. Мицелий плотный, сплошной		ГОСТ 32263-2013 ГОСТ 33630-2015
3	Выполнение смыва с поверхности сырной головки с последующим высевом на питательную среду Сабуро с неомицином	Проведение морфологической идентификации выросших колоний и сравнение с ростом референтных культур	Соответствует росту колоний тест-культур <i>G. candidum</i> и <i>P. candidum</i>	ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 33566-2015
4	Микроскопирование колоний, выросших в посевах смыва с поверхности сырной головки, с последующей сравнительной оценкой относительно микроскопической картины референтных тест-культур	1. Разветвлённые длинные тонкие вегетативные гифы <i>P. candidum</i> 2. Крупные клетки с ядрами прямоугольной формы с обрубленными или закруглёнными концами, представляющие собой клетки <i>G. candidum</i>	Микроскопическая картина соответствует микроскопической картине колоний тест-культур <i>G. candidum</i> и <i>P. candidum</i>	ГОСТ 32901-2014

Закключение: поверхностная микрофлора соответствует по внешнему виду и микроскопической картине тест-культурам *Geotrichum candidum* и *Penicillium candidum*, рекомендуемым при производстве сыра Бри, с преобладанием развития *Geotrichum candidum*.