



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1294 на 1 стр.**  
**от « 03 » ноября 2015г.**

**Наименование заказчика:** Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12

**Наименование образца:** соль пищевая поваренная. **Акт приёма-передачи образцов** от 17.10.2015г.

**Внешний вид образца при доставке:** в обезличенном состоянии, промаркированный шифром, в опломбированной коробке, № пломбы FLX 00109487

**Количество переданных единиц для испытаний, дата передачи образца:** 2 ед. упаковки, 19.10.2015г.

**Дата проведения и регистрационный номер испытаний:** 19.10.2015г. – 03.11.2015г. № 3433

**Цель испытаний:** на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Пр. 3, п.9), ГОСТ Р 51574-2000 п.п.4.2.1, 4.2.2, 4.2.4, 4.2.6; СТО 46429990-005-2015 п.п.4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.5

**Шифр образца:** 15B040115, **Дата изготовления:** 01.09.2014г.

Показатели	Допустимые уровни		Метод испытаний по НД	Результаты испытаний	Заключение
<b>Токсичные элементы (мг/кг, не более)</b>	<b>ТР ТС</b>		<b>ГОСТ</b>		
Свинец	2,0		Р 51301-99 МУ 31-04/04	0,068±0,024	
Мышьяк	1,0		31628-2012 МУ 31-05/04	менее 0,005	
Кадмий	0,1		Р 51301-99 МУ 31-04/04	0,0047±0,0015	
Ртуть	0,01		26927-86	менее 0,0025	
<b>Физико-химические показатели:</b>	<b>ГОСТ</b>	<b>СТО</b>	<b>ГОСТ</b>		
Массовая доля влаги, %, не более			54729-2011	0,005±0,02	
Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более			54345-2011	0,068±0,005	
Массовая доля кальций-иона, %, не более			54352-2011	менее 0,010	
Массовая доля магний-иона, %, не более			54352-2011	0,005±0,003	
Массовая доля сульфат-иона, %, не более			54353-2011	0,14±0,06	
Массовая доля оксида железа (III), %, не более			13685-84 п.2.10	0,00004	
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее			54751-2011	99,8±0,6	
pH раствора, ед.pH			13685-84	7,93±0,05	
Массовая доля ферроцианида калия, %, не более	1x10 <sup>-3</sup>	1x10 <sup>-3</sup>	13685-84	0,0009	
Массовая доля йода, мкг/г	40±15	40±10	МУ 31-07/04	0,037±0,019	
<b>Органолептические показатели:</b>					
Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт, без посторонних механических примесей				
Вкус	Солёный, без постороннего привкуса				
Цвет	Белый				
Запах	Без посторонних запахов				

Исполнители:

Инженер 2 категории \_\_\_\_\_ Абдулвалеева Г.А.

Инженер 1 категории \_\_\_\_\_ Габитова И.М.

Инженер 1 категории \_\_\_\_\_ Махмутова Е.А.

Результаты испытаний распространяются на представленный образец.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения лаборатории.

Ответственный за подготовку протокола: \_\_\_\_\_ Козина Н.М.