

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 295 /9-5 от 02.02.2023 на 3 листах**

Акт № от 19.01.2023

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Заказчик: АНО "Роскачество"  |                                    |
| 119071 Россия,   | г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12 |
| Отбор произвел(а): -   | Дата отбора образца: 18.01.2023    |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком   |                                    |
| Место отбора: -  |                                    |
| Наименование образца: Мармелад жевательный, масса нетто: 200 г, дата изготовления: 07.11.2022 г. (срок годности 12 мес.), ПЭТ, шифр пробы 268РСК0024/1   |                                    |
| Производитель:   |                                    |
| Дата выработки: 07.11.2022   | Количество: 4 шт                   |
| Дата поступления образца: 19.01.2023   | Время поступления образца: 15:42   |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 19.01.2023/02.02.2022. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054820). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена. |                                    |
| НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 021/2011 ГОСТ 6442-2014   |                                    |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| № | Показатели испытаний | НД на метод  | Нормы по НД   | Факт. данные                                     |
|---|----------------------|--------------|---|--|
| 1 | Вкус, запах          | ГОСТ 5897-90 | Характерные для данного наименования мармелада, без посторонних привкусов и запаха  | характерный, без посторонних привкусов и запаха  |
| 2 | Цвет                 | ГОСТ 5897-90 | Равномерный, без помутнений   | Равномерный, без помутнений                      |
| 3 | Консистенция         | ГОСТ 5897-90 | Студнеобразная. Для желеинового мармелада на основе агароида, желатина, амидированного пектина, модифицированного крахмала, смеси пектина с желатином или модифицированным крахмалом допускается студнеобразная затажистая. | студнеобразная, упругая                          |
| 4 | Форма                | ГОСТ 5897-90 | Соответствующая данному наименованию мармелада. Для формового - правильная, с четким контуром, без деформации.  | соответствующая наименованию (мишки), правильная |



|    |  |                      |   |  |
|----|--|----------------------|---|--|
| 5  | Поверхность  | ГОСТ 5897-90         | Для желеиногo и жевательного - глянцеванная, без обсыпки или обсыпанная сахаром, или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой. | глянцеванная, сухая, не липкая, без трещин |
| 6  | Массовая доля влаги, %   | ГОСТ 5900-2014       | 15-22   | 12,4±0,4                                   |
| 7  | Массовая доля углеводов, %   | расчетно             |   | 79,8                                       |
| 8  | Массовая доля белка, %   | ГОСТ 34551-2019      |   | 6,5±0,3                                    |
| 9  | Массовая доля жира, %  | ГОСТ 31902-2012      |   | 0,7±0,8                                    |
| 10 | Масса нетто, г   | ГОСТ 8.957-2019      | 200,0-9,0   | 200,1±0,1                                  |
| 11 | Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе, %                              | ГОСТ 5903-89         |   | 51,9±1,0                                   |
| 12 | Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, % | ГОСТ 5901-2014       | не более 0,05   | 0,037±0,007                                |
| 13 | Массовая доля общей сернистой кислоты, %   | ГОСТ 26811-2014      | не более 0,01   | менее 0,002                                |
| 14 | Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %                                      | ГОСТ 33839-2016      | не более 0,07   | менее 0,01                                 |
| 15 | Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг  | ГОСТ 33332-2015      |   | менее 10                                   |
| 16 | Массовая доля диоксида серы, мг/кг   | ГОСТ 34552-2019      |   | менее 5                                    |
| 17 | Массовая доля крахмала, мг/кг  | ГОСТ Р 54641-2011    |   | менее 20                                   |
| 18 | Свинец, мг/кг  | ГОСТ 30178-96        | не более 1,0  | 0,050±0,025                                |
| 19 | Мышьяк, мг/кг  | ГОСТ Р 51766-2001    | не более 1,0  | 0,03±0,01                                  |
| 20 | Кадмий, мг/кг  | ГОСТ 30178-96        | не более 0,1  | менее 0,01                                 |
| 21 | Ртуть, мг/кг   | ГОСТ 26927-86        | не более 0,01   | менее 0,003                                |
| 22 | КМАФАнМ, КОЕ/г   | ГОСТ 10444.15-94     | не более 1 x 10 <sup>3</sup>  | менее 1x10 <sup>3</sup>                    |
| 23 | Бактерии группы кишечных палочек   | ГОСТ 31747-2012      | не допускаются в 0,1 г  | не обнаружены                              |
| 24 | Патогенные, в том числе сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012      | не допускаются в 25 г   | не обнаружены                              |
| 25 | Дрожжи, КОЕ/г  | ГОСТ 10444.12-2013   | не более 50   | менее 10                                   |
| 26 | Плесневые грибы, КОЕ/г   | ГОСТ 10444.12-2013   | не более 100  | менее 10                                   |
| 27 | Аспартам, мг/куб. дм   | ГОСТ EN 12856-2015   |   | менее 10                                   |
| 28 | Ацесульфам калия, мг/куб. дм   | ГОСТ EN 12856-2015   |   | менее 10                                   |
| 29 | Сахарин, мг/куб. дм  | ГОСТ EN 12856-2015   |   | менее 10                                   |
| 30 | Цикламат натрия, мг/куб. дм  | ГОСТ EN 12857-2015   |   | менее 10                                   |
| 31 | Витамин С, мг/100 г  | ГОСТ Р EN 14130-2010 |   | менее 5                                    |
| 32 | Витамин РР, мг/100 г   | ГОСТ EN 15652-2015   |   | менее 0,5                                  |
| 33 | Витамин В6, мг/100 г   | ГОСТ EN 14663-2014   |   | менее 0,034                                |



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 295 /9-5 от 02.02.2023 на 3 листах

|    |                  |                 |           |
|----|------------------|-----------------|-----------|
| 34 | Витамин В5, г/кг | ГОСТ 31483-2012 | менее 2,0 |
|----|------------------|-----------------|-----------|

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 52      Температура , °С : 22

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



**Протокол испытаний № 345  
от 01.02.2023**

Лабораторный № 349

Наименование образца испытаний: **Мармелад жевательный , масса нетто: 200г, дата изготовления: 07.11.2022г. (срок годности 12 мес.) пэт, Пломба № 60054819, Шифр 268РСК0024/2**

Дата поступления образца: **18.01.23**

\*Изготовитель: Образец зашифрован и обезличен,

\*Юридический адрес: -

\*Фактический адрес места осуществления деятельности: -

Заказчик: АНО "Роскачество"

Юридический адрес: РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

Фактический адрес места осуществления деятельности: РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

Упаковка: Образец оклеен непрозрачной липкой лентой. Пломба № 60054819.

Маркировка: -

Этикетка: 268РСК0024/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

**Заключение:**

Результаты исследования образца (Мармелад жевательный , масса нетто: 200г, дата изготовления: 07.11.2022г. (срок годности 12 мес.) пэт, Пломба № 60054819, Шифр 268РСК0024/2) по заявленным показателям приведены в протоколе испытаний.

**Результаты испытаний**

**Физико-химические показатели**

| Наименование показателя, ед.измерения                            | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|--|-----------|-------|-----------------|
| Массовая концентрация Бриллиантового голубого FCF (E133) , мг/кг | менее 5   |       | ГОСТ 34229-2017 |
| Массовая концентрация красного очаровательного AC (E129), мг/кг  | менее 0,5 |       | ГОСТ 33406-2015 |

Перепечатка или частичное воспроизводство протокола без письменного разрешения испытательного центра запрещено.

Полученные результаты испытаний относятся к предоставленному заказчиком образцу.

Испытательный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением, случаев, когда информация предоставляется заказчиком (позиции отмеченные \*).

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

|   |           |                    |
|---|-----------|--------------------|
| Массовая концентрация понсо 4R (E124), мг/кг                                | менее 0,5 | ГОСТ 33406-2015    |
| Массовая концентрация Азорубина (E122), мг/кг                               | менее 0,5 | ГОСТ 33406-2015    |
| Массовая концентрация желтого "солнечного заката" FCF (E110), мг/кг         | менее 0,5 | ГОСТ 33406-2015    |
| Массовая концентрация тартразина (E102), мг/кг                              | менее 0,5 | ГОСТ 33406-2015    |
| Содержание сахарина и его солей сахаринатов (в пересчете на сахарин), мг/кг | менее 1   | ГОСТ EN 12856-2015 |

Дата начала испытаний: 18.01.2023

Дата окончания испытаний: 01.02.2023

\_\_\_\_\_конец протокола\_\_\_\_\_

Перепечатка или частичное воспроизводство протокола без письменного разрешения испытательного центра запрещено.

Полученные результаты испытаний относятся к предоставленному заказчиком образцу.

Испытательный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением случаев, когда информация предоставляется заказчиком (позиции отмеченные \*).