

Протокол лабораторных испытаний № 411/19  
от 01.02.2019г.

**Заказчик:** АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); Адрес: 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12

**Наименование образца:** Сыр плавленый сливочный (ТУ)

**Упаковка образца:** Потребительская упаковка: контейнер из полимерных материалов герметично укупоренный фольгой с термолаковым покрытием и крышкой нахлобучкой. Образец обезличен непрозрачной липкой лентой.

**Маркировка образца:** Пломба 00541997; Шифр 112РСК0009/1 дата производства 05.01.2019г; годен до: 06.03.2019г..

**Сведения об образце:** Образец для испытания отобран и предоставлен Заказчиком, в соответствии с запросом о проведении испытаний от 17.01.2019г и Актом передачи проб на экспертизу от 17.01.2019г. Количество образца: 3 единицы фасовки.

**Образец испытан:** по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и показателям безопасности в соответствии с заявкой Заказчика

**Дата и время приемки образца:** 17.01.2019г. 17:11

**Температура образца при приемке:** +5,0°C

**Дата проведения испытаний:** в период с 17 января по 01 февраля 2019 года.

**Количество листов в протоколе:** 3

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31690-2013, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Метрические характеристики:</b>				
Масса нетто, г	---	(±0,05)	204,7	ГОСТ 8.579-2002
<b>Органолептические показатели:</b>				
Вкус и запах	От слабо выраженного сырного до сырного или кисломолочный, сливочный. Допускается кисловатый или пряный и/или острый. С привкусом пастеризации. При использовании компонента и/или ароматизатора - привкус, свойственный внесенному компоненту и/или ароматизатору или смеси компонентов и/или ароматизаторов	---	Вкус и запах умеренно выраженный сырный, со слабым привкусом окисленного жира в послевкусие	Органолептически

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №

444/19

от 01.02.2019г

1	2	3	4	5
Консистенция	Нежная, пластичная, мажущаяся и/или кремообразная	---	Слабо пластичная, слегка упругая	Органолептические
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. При использовании компонентов - с наличием частиц внесенных компонентов. Допускается наличие не более трех воздушных пустот и нерасплавившихся частиц размером не более 2 мм на разрезе площадью 10 см <sup>2</sup>	---	Образец упакован в полимерную баночку, герметично укупоренную термосвариваемым слоем фольги и съемной крышкой; поверхность сыра после удаления упаковочного материала чистая, неподсохшая, неплесневелая. Рисунок отсутствует. Воздушные пустоты и нерасплавившиеся частицы отсутствуют	
Цвет	От белого до желтого. При использовании компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет продукта обусловлен цветом внесенных компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей	---	Светло-желтый с легким кремовым оттенком	
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, %	---	(±0,50)	27,10	ГОСТ Р 55063-2012 п 7.8
Массовая доля жира в сухом веществе, %	20-70 включительно	(±1,6)	57,94	Расчетный по ГОСТ Р 55063-2012
Массовая доля влаги, %	35-70 включительно	(±0,20)	53,23	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.6
Массовая доля поваренной соли, %	0,2-4 включительно	(±0,08)	0,82	ГОСТ Р 55063-2012 п 7.9
Массовая доля белка, %	---	(±0,40)	11,39	ГОСТ Р 54662-2011
Массовая доля лактозы, %	---	(±16,0% относ.)	4,47	ГОСТ Р 54760-2011
Активная кислотность (величина pH), ед. pH	От 5,4 до 6,5 включительно	(±0,06)	6,18	ГОСТ 32892-2014
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	---	(±8,0% относ.)	2,21	ГОСТ 31754-2012

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 411/19 от 01.02.2019г)

1	2	3	4	5
Содержание фосфатов, г/кг	---	(±14,0% относ.)	5,36	ГОСТ 33500-2015
<b>Стабилизаторы:</b>				
Содержание крахмала, %	---	(±22,0% относ.)	Менее 0,50*	ГОСТ Р 54759-2011
Содержание каррагинана, мг/кг	---	(±30,0% относ.)	Менее 0,02*	ГОСТ 31503-2012
<b>Консерванты:</b>				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	---	(±23,0% относ.)	Менее 0,60	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	---	(±23,0% относ.)	7,72**	ГОСТ 31504-2012
Содержание нитратов, мг/кг	---	(±0,10)	4,14	ГОСТ Р 51460-99
Содержание нитритов, мг/кг	---	(±0,30)	менее 0,30	ГОСТ Р 51460-99
<b>Токсичные элементы:</b>				
Свинец, мг/кг	Не более 0,50	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,30	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ 26930-86
Кадмий, мг/кг	Не более 0,20	(±0,002)	Менее 0,002	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,03	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ 26927-86
<b>Микотоксины:</b>				
Афлатоксин M <sub>1</sub> , мг/кг	Не допускается (менее 0,0005)	(±20,0% относ.)	Менее 0,0002	ГОСТ 30711-2001
Афлатоксин B <sub>1</sub> , мг/кг	---	(±20,0% относ.)	Менее 0,0001*	ГОСТ 30711-2001
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 5,0*10 <sup>3</sup>	---	1,1*10 <sup>3</sup>	ГОСТ 33951-2016
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,1г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0 г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 50,0	---	Менее 1,0*10 <sup>1</sup>	ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	Не более 50,0	---	Менее 1,0*10 <sup>1</sup>	ГОСТ 33566-2015

\*Испытания проведены по требованию Заказчика.

\*\* В молочных продуктах содержание бензойной кислоты и ее солей может достигать 45,0 мг/кг (справочные данные) Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

## Результат исследований по экспертизе № 10-00108 от 12.02.2019

При исследовании образца: Плавленный сыр сливочный

заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, Предоставлено заказчиком

отбор проб произвел: Штефанов А.И.

количество проб: 1 проба

дата поступления: 21.01.2019 13:00

даты проведения испытаний: 21.01.2019 - 12.02.2019

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Приложение 11. Гигиенические регламенты применения красителей, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

примечание: Красная пластиковая пломба № 00541998, шифр пробы 112РСК0009/2

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Перекисное число	мэкв/кг	0,21	+/- 0,10	норматив не установлен	ГОСТ Р 51453-99 Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы лабораторные АС – 121S Sartorius (рег. № 14666-95)	16.10.2018
2	Спектрофотометр модели UNICO мод. 2800 (рег. № 54737-13)	04.07.2018

Примечание: НД на метод испытания не предусматривает пересчета единиц измерения

**Протокол испытаний № 1-00108 от 12.02.2019**

При исследовании образца: Плавленный сыр сливочный  
 заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12  
 место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, Предоставлено заказчиком  
 отбор проб произвел: Штефанов А.И.  
 количество проб: 1 проба  
 дата поступления: 21.01.2019 13:00  
 даты проведения испытаний: 21.01.2019 - 12.02.2019

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Приложение 11. Гигиенические регламенты применения красителей, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки  
 примечание: Красная пластиковая пломба № 00541998, шифр пробы 112РСК0009/2  
 получен следующий результат:


№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
<b>Аб. Амфениколы</b>						
1	Левомицетин (Хлорамфеникол)	мкг/кг	не обнаружено (менее 0,2)	-	не допускается (менее 0,3)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
<b>Аб. Нитроимидазолы</b>						

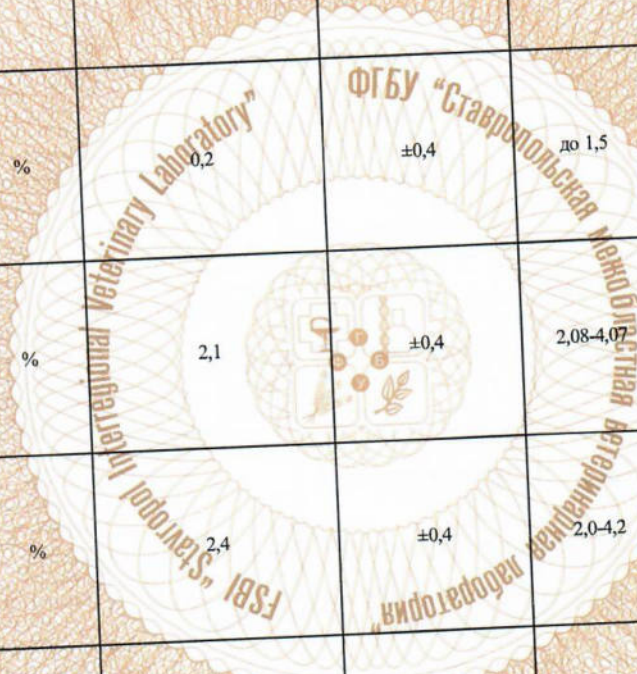
2	Метронидазол	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
<b>А6. Нитрофураны и их метаболиты</b>						
3	Нитрофураны (включая фуразолидон), в том числе:	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.1	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадониона - АГД)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.2	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурациллина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.3	Нитрофураны и их метаболиты АМОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
<b>В1. Аминогликозиды</b>						
4	Стрептомицин	мкг/кг	35,23	-	не допускается (менее 200,0)	Инструкция по применению набора реагентов для иммуноферментного определения стрептомицина в пищевых продуктах "Стрептомицин-ИФА"
<b>В1. Антибиотики тетрациклиновой группы</b>						
5	Тетрациклиновая группа	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 10,0)	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.1	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.2	Окситетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.3	Тетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.4	Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
<b>В1. Пенициллиновая группа</b>						

6		мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.1	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.2	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
<b>В1. Сульфаниламиды</b>						
7	Все вещества сульфаниламидной группы	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
7.1	Сульфадиметоксин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
7.2	Сульфамеразин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
7.3	Сульфаметазин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
<b>В3г. Радионуклиды</b>						
8	Стронций 90	Бк/кг	менее 28,8	-	100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90, методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс»
9	Цезий 137	Бк/кг	3,0	±3,14	50	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137, Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» №40151.16397/RA.RU.311243-2015 от 05.09.2016 г.
<b>В3а. Пестициды</b>						

10	ГХЦГ и изомеры, сумма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,25 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,0 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.1	ДДД	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.2	ДДЕ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.3	ДДТ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
<b>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</b>						
12	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	В исследованном образце фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S CaMV, 35S FMV и NOS а так же генов cp4EPSPS, pat и bar не обнаружены	-	не допускается	Инструкции к наборам реагентов и тест-систем для определения ГМО методом ПЦР в реальном времени
<b>Показатели качества</b>						
13	Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	-	соответствует молочному жиру	-	соответствует молочному жиру	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.1	Массовая доля арахиновой (C20:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	менее 0,1	-	до 0,3	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.2	Массовая доля бегеновой (C22:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	менее 0,1	-	до 0,1	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.3	Массовая доля деценовой (C10:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	0,3	±0,4	0,2-0,4	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.4	Массовая доля каприловой (C8:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	1,2	±0,4	1,0-2,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот



13.5	 Массовая доля каприновой (C10) кислоты от суммы жирных кислот	%	3,0	±0,4	2,0-3,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.6	Массовая доля капроновой (C6:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	1,9	±0,4	1,5-3,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.7	Массовая доля лауриновой (C12:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	4,0	±0,4	2,0-4,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.8	Массовая доля линолевой (C18:2) кислоты от суммы жирных кислот	%	3,7	±0,4	3,0-5,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.9	Массовая доля линоленовой (C18:3) кислоты от суммы жирных кислот	%	0,2	±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.10	Массовая доля маргариновой (C17:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	2,1	±0,4	2,08-4,07	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.11	Массовая доля масляной (C4:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	2,4	±0,4	2,0-4,2	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.12	Массовая доля миристиновой (C14:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	12,3	±2,1	8,0-13,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.13	Массовая доля миристиленовой (C14:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	1,1	±0,4	0,6-1,5	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.14	Массовая доля олеиновой (C18:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	23,0	±2,1	22,0-32,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот



13.15	Массовая доля пальмитиновой (C16:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	33,0	±2,1	22,0-33,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.16	Массовая доля пальмитолеиновой (C16:1) кислоты от суммы жирных кислот	%	2,0	±0,4	1,5-2,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.17	Массовая доля пентадекановой (C15:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	3,1	±0,4	3,06-4,45	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
13.18	Массовая доля стеариновой (C18:0) кислоты от суммы жирных кислот	%	9,9	±2,1	9,0-13,0	ГОСТ 32915-2014 - Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии, п.8; ГОСТ 31665-2012 - Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
14	Массовая доля синтетических красителей	мг/кг	не обнаружено	-	отсутствует в соответствии с составом заявленным на этикетке	ГОСТ 31504-2012 - Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
14.1	Массовая концентрация азорубина	мг/кг	не обнаружено (менее 10,0)	-	отсутствует в соответствии с составом заявленным на этикетке	ГОСТ 31504-2012 - Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
14.2	Массовая концентрация желтого "Солнечный закат"	мг/кг	не обнаружено (менее 10,0)	-	отсутствует в соответствии с составом заявленным на этикетке	ГОСТ 31504-2012 - Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
14.3	Массовая концентрация понсо 4R	мг/кг	не обнаружено (менее 10,0)	-	отсутствует в соответствии с составом заявленным на этикетке	ГОСТ 31504-2012 - Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
14.4	Массовая концентрация тартразина	мг/кг	не обнаружено (менее 10,0)	-	отсутствует в соответствии с составом заявленным на этикетке	ГОСТ 31504-2012 - Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
15	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	%	21,3	+/- 0,4	норматив не установлен	ГОСТ Р 54761-2011 - Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка
16	Обнаружение растительных жиров методом ГЖХ стеринов	-	в жировой фазе продукта отсутствуют растительные масла и жиры на растительной основе	-	в жировой фазе продукта отсутствуют растительные масла и жиры на растительной основе	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
16.1	Бета-ситостерин	-	не обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
16.2	Брассикастерин	-	не обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

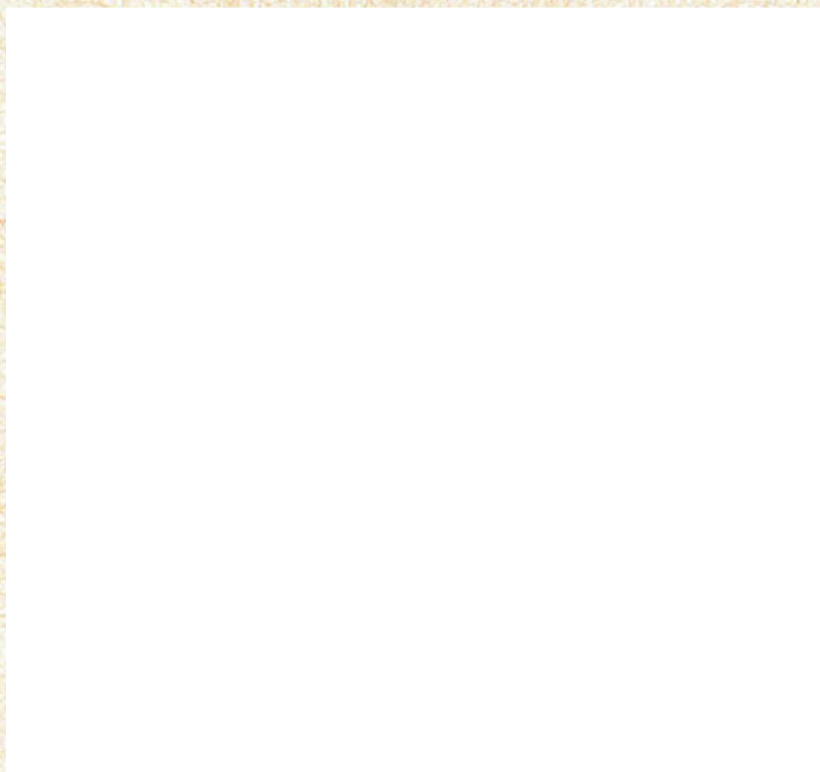
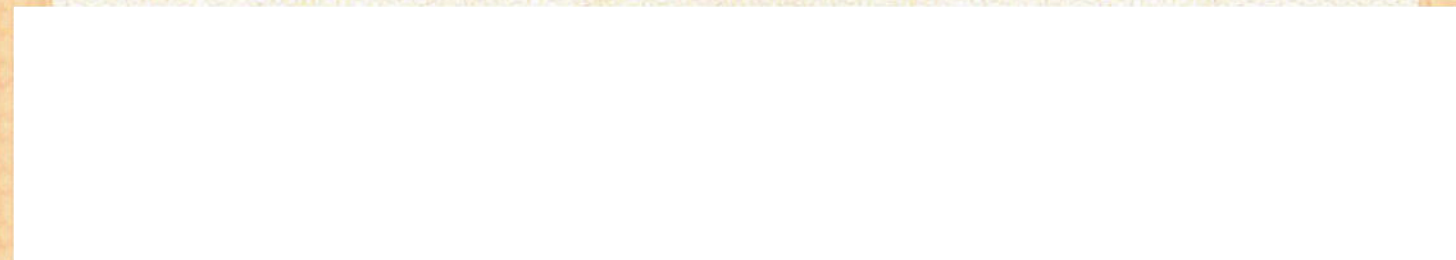
16.3	 Капестерия	-	не обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
16.4	 Ставропольская МВЛ Стигмастерин	-	не обнаружен	-	-	ГОСТ 33490-2015 - Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
<b>Сырьевой состав (ДНК)</b>						
17	ДНК сои	-	не обнаружено	-	отсутствует в соответствии с заявленным составом на этикетке	ГОСТ 31719-2012 - Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Амплификатор детектирующий DT-Прайм	12.10.2018
2	Баня шестиместная водяная ПЭ-4300	17.11.2017
3	Весы электронные AC 121S Sartorius (рег. № 14014-94)	01.10.2018
4	Весы лабораторные тип ВЛ-210 (рег. № 23623-02)	26.06.2018
5	Весы лабораторные электронные СБ-124С (рег. № 50838-12)	27.09.2018
6	Весы лабораторные электронные СБ-423С (рег. № 33939-07)	13.09.2018
7	Весы лабораторные электронные тип МВ 210-А (рег. № 26554-04)	27.06.2018
8	Весы неавтоматического действия ED224S- RCB (рег. № 50088-12)	14.12.2018
9	Весы неавтоматического действия ВМ-22G (рег. № 57513-14)	29.10.2018
10	Весы электронные тип SPS-4001F (рег. № 16315-03)	14.12.2018
11	Дозатор 1-канальный механический ВЮНИТ	27.11.2017
12	Дозатор 1-канальный механический ВЮНИТ	27.11.2017
13	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ Sartorius 0,5-10 мкл (рег. № 36152-12)	26.04.2018
14	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ Sartorius 10-100 мкл (рег. № 36152-12)	13.07.2018
15	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ Sartorius 10-100 мкл (рег. № 36152-12)	01.10.2018
16	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ Sartorius 100-1000 мкл (рег. № 36152-12)	13.07.2018
17	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ Sartorius 100-1000 мкл (рег. № 36152-12)	13.07.2018
18	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ Sartorius 500-5000 мкл (рег. № 36152-12)	04.10.2018
19	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ, объем 20-200 мкл (рег. № 36152-12)	10.12.2018
20	Дозатор механический многоканальный (8) объем 30-300 мкл. (рег. № 36153-12)	13.07.2018
21	Дозатор механический одноканальный ВЮНИТ Sartorius, объем 100-1000 мкл (рег. № 26152-12)	28.08.2018
22	Дозатор пипеточный одноканальный, БЛЭК, объем 10-100мкл (рег. № 41939-15)	05.12.2018
23	Дозатор пипеточный одноканальный, БЛЭК, объем 100-1000мкл (рег. № 41939-15)	05.12.2018
24	Дозатор пипеточный одноканальный, БЛЭК, объем 5-50мкл (рег. № 48868-12)	05.12.2018
25	Дозатор пипеточный с двойным термостатирующим цветным корпусом с переменным объемом доз, многоканальный (8) КОЛОП, объем 5-50 мкл (рег. № 37682-13)	10.12.2018
26	Дозатор пипеточный с двойным термостатирующим цветным корпусом с переменными объемами доз, одноканальный КОЛОП, объем 0,5-10 мкл (рег. № 37682-13)	28.08.2018
27	Комплекс спектрометрический для измерений активности альфа-, бета- и гамма-излучающих нуклидов «ПРОГРЕСС» (рег. № 15235-01)	18.07.2018
28	Комплекс хроматографический газовый "Хромос GX-1000" с пламенно-ионизационным детектором (ПИД) и с электронно-захватным детектором (ЭЗД) (рег. № 21064-13)	03.07.2018
29	Комплекс хроматографический газовый "Хромос GX-1000" с пламенно-ионизационным детектором (ПИД) и с электронно-захватным детектором (ЭЗД) (рег. № 21064-13)	03.07.2018
30	Мини-центрифуга/вортекс Комбиспин FVL-2400N	Не требуется
31	Морозильник Атлант ММ-184	17.11.2017
32	Муфельная печь LEF-316S-1	17.11.2017
33	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X-12R	14.03.2017
34	Приборы для проведения полимеразной цепной реакции в режиме реального времени Rotor-Gene 6000 (рег. № 40128-08)	13.12.2018
35	Приборы для проведения полимеразной цепной реакции в режиме реального времени Rotor-Gene Q (рег. № 48068-11)	07.12.2018
36	Система многоканального концентрирования ЕВА вариант ЭКО	14.03.2017
37	Фотометр микропланшетный Multiskan FS (рег. № 40982-09)	13.12.2018
38	Холодильник «Саратов-105»-№2 ПШИХ-335/125	14.03.2017
39	Холодильник бытовой "Ат-лант" 6022-000	15.03.2017
40	Хромато-масс-спектрометр жидкостный модель EVOQ Qube с умножителем ионных чисел (хроматограф) (рег. № 56814-14)	22.10.2018
41	Хроматограф газовый Clarus 600 с детектором ионизации пламени (ПИД-FID) (рег. № 15946-07)	26.02.2018
42	Хроматограф жидкостной Series 200 с детектором на диодной матрице и с флуориметрическим детектором (рег. № 15945-06)	13.12.2018

43	Центрифуга 5424 Pico 17	Не требуется
44	Шкаф суховоздушный ШСС-80-01 СПУ	17.11.2017
45	Шкаф сухожаровый BINDER FD 53	14.11.2017

**Примечание:** НД на метод испытания не предусматривает пересчета единиц измерения



Протокол лабораторных испытаний № 988/19  
от 27.02.2019г.

**Заказчик:** АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); Адрес: 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12

**Наименование образца:** Сыр плавленый сливочный (ТУ)

**Упаковка образца:** Потребительская упаковка: контейнер из полимерных материалов герметично укупоренный фольгой с термолаковым покрытием и крышкой нахлобучкой. Образец обезличен непрозрачной липкой лентой черного цвета. Образец предоставлен в пакете из полимерных материалов опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №00541963

**Маркировка образца:** Шифр 112РСК0009/П

**Сведения об образце:** Образец для испытания отобран и предоставлен Заказчиком, в соответствии с запросом о проведении испытаний от 27.02.2019г и Актом передачи проб на экспертизу от 27.02.2019г. Количество образца: 3 единицы фасовки.

**Образец испытан:** по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ 33630-2015 и с заявкой Заказчика

**Дата и время приемки образца:** 27.02.2019г. 12:10

**Температура образца при приемке:** +5,4°C

**Дата проведения испытаний:** 27 февраля 2019 года.

**Количество листов в протоколе:** 2

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31690-2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Органолептические показатели:</b>				
Вкус и запах	От слабо выраженного сырного до сырного или кисломолочный, сливочный. Допускается кисловатый или пряный и/или острый. С привкусом пастеризации. При использовании компонента и/или ароматизатора - привкус, свойственный внесенному компоненту и/или ароматизатору или смеси компонентов и/или ароматизаторов	---	Сырный, слабо выраженный сливочный	Органолептически
Консистенция	Нежная, пластичная, мажущаяся и/или кремообразная	---	Нежная, пластичная, однородная по всей массе	

1	2	3	4	5
Вид на разрезе	Отсутствие рисунка. При использовании компонентов - с наличием частиц внесенных компонентов. Допускается наличие не более трех воздушных пустот и нерасплавившихся частиц размером не более 2 мм на разрезе площадью 10 см <sup>2</sup>	---	Образец упакован в полимерную коробочку, герметично укупоренную термосвариваемым слоем фольги и съемной крышкой; поверхность сыра после удаления упаковочного материала чистая, неподсохшая, неплесневелая, глянцевая. Рисунок отсутствует. Воздушные пустоты и нерасплавившиеся частицы отсутствуют	Органолептические
Цвет	От белого до желтого. При использовании компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет продукта обусловлен цветом внесенных компонентов, и/или ароматизаторов, и/или красителей	---	Светло-желтый, равномерный по всей массе.	

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения