



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 221/26
От 05.04.2016 г.

Договор № 1365-ИЦ/ГМО от 31.12.2015 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЁНОЕ. МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 82.5%. ВЫСШИЙ СОРТ «BELORUS» 18 PCK0026/2		
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ТИ ВУ 500043093.208 СТЬ 1890		
ПРЕДЪЯВИТЕЛЬ/ЗАКАЗЧИК	АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество), Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12		
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ВОЛКОВЫССКОЕ ОАО «БЕЛЛАКТ», 231900, ул. Октябрьская, 133, г. Волковыск, Гродненская обл., Республика Беларусь		
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ПРОВЕРКА НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 021/2011 И ТР ТС 033/2013 ПО ПОКАЗАТЕЛЯМ БЕЗОПАСНОСТИ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ: НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ СТЬ 1890-2008 ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ; ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ФИТОСТЕРИНОВ		
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	-		
ДАТА, ВРЕМЯ /АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА, ВРЕМЯ ОТБОРА: 15.03.2016 г.	АКТ ОТБОРА: б/н от 15.03.2016 г.	
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество)		
ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ/СВИДЕТЕЛЬСТВО	Не предоставлен		
МАССА ПАРТИИ/ ПОМЕР/ РАЗМЕР ПАРТИИ	Не указана		
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	8шт. ×200 г.		
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 26 (ЗАЯВКА № 221 А от 15.03.2016 г.)		
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Полиэтиленовый пакет, опечатан красной мешковой пломбой 99938495	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена	
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	17.02.2016 г.		
СРОК ГОДНОСТИ	1)120 суток; 2)45 суток		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	1)хранить при температуре от -18 до -14°С и относительной влажности воздуха не более 90%; 2) хранить при температуре от +2 до +6°С		
ШТРИХОВОЙ КОД	4810263023809		
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ	Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока		
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Автомобиль, изотермический контейнер		
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 15.03.2016 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 05.04.2016 г.	
РАЗДЕЛ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	прил. 1,2,3		

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ/ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
МАССОВАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ: СВИНЕЦ КАДМИЙ МЫШЬЯК РТУТЬ МЕДЬ ЖЕЛЕЗО	мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг	МУК 4.1.986-00 МУК 4.1.986-00 ГОСТ Р 51766-2001 МУК 4.1.1472-03 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 30178-96	МЕНЕЕ 0.02 МЕНЕЕ 0.01 МЕНЕЕ 0.01 МЕНЕЕ 0.001 0.17±0.027 НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ БОЛЕЕ 0.1 НЕ БОЛЕЕ 0.03 НЕ БОЛЕЕ 0.1 НЕ БОЛЕЕ 0.03 НЕ БОЛЕЕ 0.4 НЕ БОЛЕЕ 1.5
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ МОЛОЧНОЙ ПЛАЗМЫ ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ ЖИРОВОЙ ФАЗЫ МАСЛА ПЕРЕКИСНОЕ ЧИСЛО	% % °Т °К моль акт.кисл./кг	ГОСТ 5867-90 ГОСТ Р 55361-2012 ГОСТ Р 55361-2012 ГОСТ Р 55361-2012 ГОСТ Р 51487-99	82.55±1.0 15.15±0.15 15.6±0.2 1.96±0.00 2.14±0.04	50.0-85.0 14.0-46.0 НЕ БОЛЕЕ 26.0 НЕ БОЛЕЕ 2.5
АНТИБИОТИКИ: ГРУППА ТЕТРАЦИКЛИНА	мг/кг	ГОСТ 31694-2012	МЕНЕЕ 0.001	НЕ БОЛЕЕ 0.01

* -расчет произведен по сумме изомеров

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира	Фактические значения	Границы соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире по ГОСТ 32261-2013
Пальмитиновой (C _{16:0}) к лауриновой (C _{12:0})	11,20	от 5,8 до 14,5
Стеариновой (C _{18:0}) к лауриновой (C _{12:0})	3,68	от 1,9 до 5,9
Олеиновой (C _{18:1}) к миристиновой (C _{14:0})	2,47	от 1,6 до 3,6
Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,35	от 0,1 до 0,5
Суммы олеиновой и линолевой к лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,51	от 0,4 до 0,7

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ОБРАЗЕЦ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 021/2011 И ТР ТС 033/2013 ПО ПОКАЗАТЕЛЯМ БЕЗОПАСНОСТИ И ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ. СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СТБ 1890-2008 ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ И СООТВЕТСТВУЕТ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ. ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ ОБРАЗЦА ПО СООТНОШЕНИЮ МАССОВЫХ ДОЛЕЙ МЕТИЛОВЫХ ЭФИРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СООТВЕТСТВУЕТ СООТНОШЕНИЮ МАССОВЫХ ДОЛЕЙ МЕТИЛОВЫХ ЭФИРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ МОЛОЧНОГО ЖИРА КОРОВЬЕГО МОЛОКА (ГОСТ 32261-2013).

Ответственный за оформление протокола  Ныркова Д.Е.

РУКОВОДИТЕЛЬ ИЦ ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Чернуха И.М.

ЗАМЕСТИТЕЛЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ИЦ ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Юшина Ю.К.

«05» АПРЕЛЯ 2016 г.

ПЕРЕПЕЧАТКА И РАЗМНОЖЕНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ ИЦ ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» ЗАПРЕЩАЮТСЯ
РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯ

Протокол №221/26 от 05.04.2016 стр. 3 из 3



ХЛОРАМФЕНИКОЛ	мг/кг	ГОСТ Р 54904-2012	МЕНЕЕ 0.0002	НЕ БОЛЕЕ 0.01
ПЕНИЦИЛЛИН (БЕНЗИЛПЕНИЦИЛЛИН)	мг/кг	ГОСТ Р 54904-2012	МЕНЕЕ 0.001	НЕ БОЛЕЕ 0.004
МИКОТОКСИНЫ: АФЛАТОКСИН М ₁	мг/кг	ГОСТ 30711-01	МЕНЕЕ 0.0005	НЕ БОЛЕЕ 0.0005
ПЕСТИЦИДЫ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ: ГХЦГ ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИТЫ	мг/кг мг/кг	ГОСТ 23452-79 ГОСТ 23452-79	НЕ ОБНАРУЖЕНО МЕНЕЕ 0.05	НЕ БОЛЕЕ 1.25 НЕ БОЛЕЕ 1.0
ФИТОСТЕРИНЫ: БРАССИКАСТЕРИН КАМПЕСТЕРИН СТИГМАСТЕРИН β-СИТОСТЕРИН	% % % %	ГОСТ 31979-2012 ГОСТ 31979-2012 ГОСТ 31979-2012 ГОСТ 31979-2012	НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: КМАФАнМ БГКП (колиформы) ПАТОГЕННЫЕ, В Т.Ч. САЛЬМОНЕЛЛЫ ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНИ S.AUREUS L. MONOCYTOGENES	КОЕ/г В 0.01 г В 25 г КОЕ/г В 0.1 г В 25 г	ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30347-97 ГОСТ 32031-2012	5.0 × 10 ² НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО МЕНЕЕ 1.0×10 ¹ НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ БОЛЕЕ 1.0 × 10 ⁵ НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ БОЛЕЕ 100.0 НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ (ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011):

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ФАКТ.	НОРМА
ВКУС И ЗАПАХ	ВЫРАЖЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ И ПРИВКУС ПАСТЕРИЗАЦИИ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ И ЗАПАХОВ	ВЫРАЖЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ, С ПРИВКУСОМ ПАСТЕРИЗАЦИИ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ И ЗАПАХОВ
КОНСИСТЕНЦИЯ И ВНЕШНИЙ ВИД	ПЛОТНАЯ, ПЛАСТИЧНАЯ, ОДНОРОДНАЯ. ПОВЕРХНОСТЬ НА СРЕЗЕ БЛЕСТЯЩАЯ, СУХАЯ НА ВИД.	ПЛОТНАЯ, ПЛАСТИЧНАЯ, ОДНОРОДНАЯ, ПОВЕРХНОСТЬ НА СРЕЗЕ БЛЕСТЯЩАЯ, ИЛИ СЛАБОБЛЕСТЯЩАЯ, ИЛИ СУХАЯ НА ВИД. ДОПУСКАЕТСЯ НЕДОСТАТОЧНО ПЛОТНАЯ И ПЛАСТИЧНАЯ, ПОВЕРХНОСТЬ С НАЛИЧИЕМ ОДИНОЧНЫХ МЕЛКИХ КАПЕЛЕК ВЛАГИ
ЦВЕТ	СВЕТЛО-ЖЕЛТЫЙ, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ	ОТ БЕЛОГО ДО ЖЕЛТОГО, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ

Наименование показателя	Фактические значения	Жирнокислотный состав молочного жира коровьего молока по ГОСТ 32261-2013	НД на методы
1	2	3	4
Жирнокислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)			
Масляная C _{4:0}	2,96	2,4-4,2	ГОСТ 31663-2012
Капроновая C _{6:0}	1,8	1,5-3,0	
Каприловая C _{8:0}	2,93	1,0-2,0	
Каприновая C _{10:0}	2,89	2,0-3,8	
Деценовая C _{10:1}	0,22	0,2-0,4	
Лауриновая C _{12:0}	2,93	2,0-4,4	
Миристиновая C _{14:0}	10,28	8,0-13,0	
Миристолеиновая C _{14:1}	0,95	0,6-1,5	
Пальмитиновая C _{16:0} *	32,82	21,0-33,0	
Пальмитолеиновая C _{16:1} *	2,03	1,5-2,4	
Стеариновая C _{18:0}	10,79	8,0-13,5	
Олеиновая C _{18:1} *	25,39	20,0-32,0	
Линолевая C _{18:2} *	3,63	2,2-5,5	
Линоленовая C _{18:3} *	0,25	До 1,5	
Арахидиновая C _{20:0}	0,11	До 0,3	
Бегеновая C _{22:0}	0,02	До 0,1	