

Протокол лабораторных испытаний № 427/18
от 06.02.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»
Наименование образца: Сметана массовой долей жира 20,0%, фасованная.
Упаковка: Баночка из полимерных материалов герметично укупоренная фольгой с термолаковым покрытием и полимерной крышкой нахлобучкой. Целостность упаковки не нарушена.
Маркировка образца: дата производства: 17.01.2018г; 12:07; годен до 21.02.18 П4; шифр 63РСК0010/П/2
Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 29.01.2018г и Актом приема-передачи проб от 29.01.2018г. Образцы предоставлены в пакете из полимерных материалов (белый п/э пакет), опломбированным пластиковой пломбой красного цвета №19926171. Количество образца: 1 упаковка массой 250г.
Образец испытан: по микробиологическим показателям на соответствие требованиям «Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), в соответствии с заявкой Заказчика.
Дата и время приемки образца: 29.01.2018г. 14:40
Температура образца при приемке: +5,3°C.
Дата проведения испытаний: в период с 29 января по 06 февраля 2018 года.
Количество листов в протоколе: 1

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по НД	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4
Микробиологические показатели:			
Общее количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ в том числе	Не менее 1,0*10 ⁷	5,4*10 ⁸	ГОСТ 33951-2016 п.8.2.
Количество мезофильных молочнокислых бактерий (t _{термостатирования} 30°C), КОЕ/см ³	---	9,2*10 ⁸	
Количество термофильных молочнокислых бактерий (t _{термостатирования} 37°C), КОЕ/см ³	---	6,1*10 ⁸	
Количество термофильных молочнокислых бактерий (t _{термостатирования} 40°C), КОЕ/см ³	---	8,8*10 ⁷	