

Протокол испытаний № 5835
от 11 ноября 2015

лабораторный номер
(5818)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"
АНО "СОЮЗЭКСПЕРТИЗА" ТПП РФ
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ10
(срок действия с 09.06.2011 г. по 09.06.2016 г.)

Образец: **Майонез, шифр 15В060104**

Изготовитель: Образцы обезличенные и зашифрованные.,

Заявитель: "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: Банки из полимерного материала, укупоренные завинчивающимися крышками из полимерного материала. Укупорка не нарушена. Банки оклеены непрозрачной пленкой с бумажной этикеткой: "15В060104". Образец помещен в полимерный пакет, опломбированный пластиковой пломбой с оттиском: "99945043". Целостность пакета и пломбы не нарушена.

Маркировка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Этикетка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Задание: Согласно Приложению № 1 к Договору № 62-2015/РСК от 21 октября 2015 г.

Заключение:

В соответствии с требованиями договора с заказчиком, исследования образца (Майонез, шифр 15В060104) проведены на соответствие требованиям ТР ТС 024/2011, ГОСТ 31761-2012, СТО 46429990-002-2015 с указанием фактического значения показателей без обозначения нормативных значений.

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид, консистенция ГОСТ 31762-2012	Однородный сметанообразный продукт
Вкус и запах ГОСТ 31762-2012	Вкус слегка острый, кисловатый, запах и вкус свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха
Цвет ГОСТ 31762-2012	Желтовато-кремовый, однородный по всей массе

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля влаги, %	28,0		ГОСТ 31762-2012
Массовая доля жира, %	68,4		ГОСТ 31762-2012
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %	3,2		ГОСТ 31762-2012
Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	0,17		ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии	99		ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость при температуре 20 град.С, Па x с (при скорости сдвига D $\dot{\gamma}$ =1/3с)	7,3		ГОСТ 31762-2012
pH	3,8		ГОСТ 31762-2012
Содержание бензойной кислоты или ее солей бензоатов в пересчете на бензойную кислоту, мг/кг	менее 5		ГОСТ 31762-2012
Содержание сорбиновой кислоты или ее солей сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту (с содерж. жира 60% и более), г/кг	менее 0,001		ГОСТ 31762-2012

Показатели безопасности

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательства по сделке

К протоколу испытаний № 5835

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец , мг/кг	0,03		МУК 4.1.986-00
Мышьяк , мг/кг	менее 0,005		ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий , мг/кг	0,008		МУК 4.1.986-00
Ртуть , мг/кг	менее 0,005		ГОСТ 26927-86
Афлатоксин В1 , мг/кг	менее 0,0001		ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклогексан (а, в, у - изомеры) , мг/кг	менее 0,002		МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты , мг/кг	менее 0,004		МУ 2142-80
Цезий-137 , Бк/кг	0,20+/-1,73		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90 , Бк/кг	2,49+/-10,62		ГОСТ 32163-2013
ГМО растительного происхождения (отн.%) , %	менее 0,1		МУК 4.2 1913-04

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
БГКП (колиформы) , в 0,1 г	не обнаружены		ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы , в 25,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ , в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ , в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 23.10.2015

Окончание испытаний: 11.11.2015

Руководитель испытательного центра



Анохина Т.А.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке