ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 90 /9-5 от 02.02.2023 на 3 листах

Акт № от 12.01.2023

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12	
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 11.01.2023
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца:	**Жевательный мармелад со вкусом вишни и маракуйи, со вкусом колы и лайма, со вкусом черной смородины и апельсина. Масса нетто: 1300 г, дата изготовления: 04.11.2022 г. (годен до: 04.05.2024 г.), ПЭТ, шифр пробы 268РСК0017/1**
Производитель:	
Дата выработки: 04.11.2022	Количество: 1 шт
Дата поступления образца: 12.01.2023	Время поступления образца: 11:21
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 12.01.2023/02.02.2023. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054821). 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	соответствующий внесенным ароматизаторам, без посторонних привкусов и запаха
2	Цвет	ГОСТ 5897-90	Равномерный, без помутнений	Равномерный, без помутнений
3	Консистенция	ГОСТ 5897-90	Студнеобразная.Для желейного мармелада на основе агароида, желатина, амидированного пектина, модифицированного крахмала, смеси пектина с желатином или модифицированным крахмалом допускается студнеобразная затяжистая	студнеобразная затяжистая

90

4	Форма	ГОСТ 5897-90	Соответствующая данному наименованию мармелада. Для формового - правильная, с четким контуром, без деформации.	соответствующая наименованию (змейка), несколько деформированная
5	Поверхность	ГОСТ 5897-90	Для желейного и жевательного - глянцованная, без обсыпки или обсыпанная сахаром, или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой	глянцованная, сухая, не липкая, без трещин
6	Массовая доля влаги, %	ГОСТ 5900-2014	15-22	11,4±0,4
7	Массовая доля углеводов, %	расчетно		83,4
8	Массовая доля белка, %	ГОСТ 34551-2019		4,6±0,2
9	Массовая доля жира, %	ГОСТ 31902-2012		0
10	Масса нетто, г	ГОСТ 8.957-2019	1300,0-15,0	1290,1±0,1
11	Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе,%	ГОСТ 5903-89		53,8±1,0
12	Массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %	ГОСТ 5901-2014	не более 0,05	0,044±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	0,06±0,03
19	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	не более 1,0	0,020±0,007
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 0,002
22	КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	не более 1 х 10*3	менее 1х10*1
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 ЕН 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

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 № 172
от 01.02.2023

Лабораторный № **174**

Наименование образца испытаний:	**Мармелад жевательный со вкусом вишни и маракуйи, со вкусом колы и лайма, со вкусом черной смородины и апельсина. Масса нетто: 1300г, дата изготовления: 04.11.2022г (годен до: 04.05.2024г) пэт, Пломба № 60054822, Шифр 268РСК00017/2**
Дата поступления образца:	**11.01.23**
*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 № 60054822.
Маркировка:	-
Этикетка:	268РСК00017/2
Задание:	ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты исследования образца (Мармелад жевательный со вкусом вишни и маракуйи, со вкусом колы и лайма, со вкусом черной смородины и апельсина. Масса нетто: 1300г, дата изготовления: 04.11.2022г (годен до: 04.05.2024г) пэт, Пломба № 60054822, Шифр 268РСК00017/2) 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

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

АР № 470484

Массовая концентрация красного очаровательного АС (Е129), мг/кг	менее 0,5		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация понсо 4R (Е124), мг/кг	менее 0,5		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация Азорубина (Е122), мг/кг	менее 0,5		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация желтого "солнечного заката" FCF (Е110), мг/кг	менее 0,5		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация тартразина (Е102), 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: **11.01.2023**
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 *).