

### Протокол испытаний № 20699 от 13.10.2022 , Редакция: 2

**Наименование образца испытаний:** Сметана, массовая доля жира 20%, масса нетто 350г. ИД Шифр пробы 254РСК0303/4

**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12

**основание для проведения лабораторных исследований:** обращение заказчика

**место отбора проб:** Российская Федерация, Ленинградская обл., -

**дата изготовления:** 19.07.2022

**срок годности:** 10 суток

**сопроводительный документ:** Заявка № б/н от 19.07.2022

**состояние образца:** Т= +4°С

**дата поступления:** 19.07.2022

**даты проведения испытаний:** 19.07.2022 - 28.07.2022

**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"

**примечание:** информация о нормативном документе на отбор проб, месте, времени и лицах, проводивших отбор проб заказчиком не предоставлена

#### Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	Listeria monocytogenes	-	в 25г не обнаружено	-	-	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Listeria monocytogenes, п.10
2	S. aureus	-	в 1,0г не обнаружено	-	в 1,0г не допускается	ГОСТ 30347-2016 - Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus, п.8.1.
3	БГКП	-	в 0,001г не обнаружено	-	в 0,001г не допускается	ГОСТ 32901-2014 - Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа, п.8.5.1.
4	Бактерии рода Salmonella	-	в 25 г не обнаружено	-	в 25 г не допускается	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

5	Дрожжи	КОЕ/г	не обнаружено	-	не более 50	ГОСТ 33566-2015 - Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.
6	Молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/г	1,1x10 <sup>7</sup>	-	не менее 1,0x10 <sup>7</sup>	ГОСТ 33951-2016 - Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
7	Плесени	КОЕ/г	не обнаружено	-	не более 50	ГОСТ 33566-2015 - Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.

<b>Показатели качества</b>						
8	Органолептические показатели	-	Внешний вид и консистенция - однородная масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах – кисломолочный, со слабо выраженным сырным запахом и горьковатым привкусом. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный.	-	Внешний вид и консистенция - однородная масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах - чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки, п.п. 13.4.1, 13.4.2, 13.4.3

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Pioneer PX 323	17.09.2021	16.09.2022
2	Инкубатор общего назначения GI11-2	22.06.2022	22.06.2024
3	Инкубатор с охлаждением UT-3070	15.11.2021	15.11.2023
4	Термостат лабораторный SANYO MIR 553	22.06.2022	22.06.2024
5	Термостат электрический суховоздушный	03.11.2021	03.11.2023
6	Термостат электрический суховоздушный TC-80	22.06.2022	22.06.2024

**Примечание:** Испытательный центр не несет ответственности за отбор проб (образцов). Информация распространяется только на образец, подвергнутый испытаниям. Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения Испытательного центра. Испытательный центр не несет ответственности за достоверность данных, предоставленных заказчиком.

-----Идентификация конца протокола-----

13.10.2022

Ответственный за оформление протокола: