

Протокол лабораторных испытаний №6253/21
от 06.12.2021г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (Роскачество) (ИНН 9705044437);
Юридический адрес: 115184, Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12

Наименование образца: Творог массовой долей жира 9,0%, фасованный массой нетто 200г.

Упаковка: потребительская упаковка из полимерных материалов, целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в коробке опломбированной полимерной пломбой красного цвета №68529165

Маркировка образца: Шифр С21РСК0089/3; дата изготовления (число, месяц, год): 17.11.2021

Сведения об образце: Образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с актом приема-передачи проб от 18.11.2021г и запросом о проведении испытаний от 18.11.2021г. Количество образца: 5 единиц фасовки.

Образец испытан: по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 18.11.2021г 15:47

Температура образца при приемке: +5,5 °С

Дата проведения испытаний: в период с 18 ноября по 06 декабря 2021 года.

Количество листов в протоколе: 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристики:				
Масса нетто, г	200,0	(±0,5)	204,6	ГОСТ 8.579-2019
Органолептические показатели:				
Внешний вид упакованного продукта	---	---	Образец творога образец упакован в двойную упаковку: пергамент с нанесенной маркировкой и сверху герметично в прозрачную полимерную упаковку, упаковка без механических повреждений, загрязнений, без деформации	Органолептически

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №6253/21 от 06.12.2021г)

1	2	3	4	5
Консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки	---	Мягкая, рыхлая, с ощутимыми частицами молочного белка	Органолептически
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молока	---	Вкус и запах кисломолочный, с легким кормовым привкусом, со слабой мучнистостью во вкусе с мучнистостью во вкусе	
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	---	Белый с легким кремовым оттенком, равномерный по всей массе	
Наличие посторонних примесей	---	---	Не обнаружены	Визуально
Физико-химические показатели:				
Фосфатаза	Не допускается	---	Отсутствует	ГОСТ 3623-2015
Стабилизаторы:				
Содержание каррагинана, мг/кг	---	(±10,0% относ)	Не обнаружено (Менее 0,02)	ГОСТ 31503-2012