

Протокол испытаний № 12-4731 от 22.04.2022 , Редакция: 2 взамен Протокола испытаний № 12-4731 от 29.03.2022 Редакции 1.

Наименование образца испытаний: Мороженое пломбир

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

основание для проведения лабораторных исследований: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)
дата документа основания: 15.03.2022

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация не предоставлена

отбор проб произвел: информация не предоставлена

состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена

дата поступления: 17.03.2022 17:00

даты проведения испытаний: 17.03.2022 - 29.03.2022

на соответствие требованиям: Техническое задание № 9/22

примечание: проба для испытаний доставлена в коробке, опечатанной синей наклейкой, пломба № 5305886. Шифр образца 246РСК0011/5. Количество точечных проб в упаковке: 7 шт. Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, вес: 70 г, дата изготовления: 19.01.2022, пэт. Представитель Заказчика Капалин А.Н.

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
A6. Амфениколы						

1	Тиамфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
2	Флорфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3	Флорфеникол амин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4	Хлорамфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 0,2)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

А6. Нитроимидазолы

37	Нафциллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
38	Оксациллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
39	Феноксиметилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы лабораторные электронные GH-252	18.11.2021
2	Весы электронные GF-600	18.11.2021
3	Дозатор механический одноканальный, 1000-5000 мкл	03.09.2021
4	Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл	10.03.2022
5	Дозатор TRANSFERPETTE Handy Ster (100-5000) мкл	03.09.2021
6	Дозатор механический одноканальный BIOHIT (100-1000) мкл	03.09.2021
7	Дозатор механический 1-канальный варьируемого объема дозирования	07.02.2022
8	Дозатор механический одноканальный 1000-10000 мкл	03.09.2021
9	Дозатор механический одноканальный, BIOHIT PROLINE (20-200) мкл	09.11.2021
10	Масс-спектрометр QTrap 6500+	23.03.2022
11	Масс-спектрометр квадрупольный 4000 Q Trap	02.03.2022
12	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R	27.07.2021
13	Система быстрого испарения на 48 позиций Turbo Vap LV	Не требуется
14	Система очистки воды SIMPLICITY	Не требуется
15	Система твердофазной экс-тракции Манифолд	Не требуется
16	Хромато-масс-спектрометр жидкостной, модель EVOQ Elite	10.01.2022
17	Центрифуга настольная Beckman Coulter Avanti J-15R	01.03.2022
18	Шейкер вортексного типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется

22.04.2022

Протокол лабораторных испытаний № 1313/22
от 06.04.2022г.

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

Наименование образца: Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, фасованное массой нетто 70г.

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете, опломбированном синей пломбой наклейкой № 5305883

Маркировка образца: Шифр образца: 246РСК0011/2; дата изготовления 08.02.2022г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен

представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 15.03.2022г и заявкой на испытания от 15.03.2022г. Количество образца: 15 единиц фасовки массой 100г.

Образец испытан: по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и составу жировой фазы образца в соответствии с заявкой Заказчика

Дата и время приемки образца: 15.03.2022г 13:26

Температура образца при приемке: -16,9°C

Дата проведения испытаний: в период с 15 марта по 06 апреля 2022 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012, ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Органолептические показатели мороженого:				
Внешний вид	Порции однослойного мороженого формы, обусловленной формой вафельных изделий или потребительской упаковки	---	Порция однослойного мороженого в вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельного стаканчика; с отслоением мороженого от поверхности вафельного стаканчика более чем на 1 мм (на 5 мм)	Органолептически
Оценка в баллах *	5,0	---	1,0	СТО 46429990-082-2018
Вкус и запах	Вкус чистый, молочный, сладкий, с ароматом ванили (для мороженого пломбир ванильный), без посторонних привкусов и запахов	---	Характерные для данного вида мороженого, но вкус недостаточно выраженный, вкус сладкий, с легким ванильным привкусом	Органолептически
Оценка в баллах *	50,0	---	40,0	СТО 46429990-082-2018

1	2	3	4	5
Консистенция	Плотная, кремообразная	---	В меру плотная, однородная, недостаточно кремообразная, слегка рыхлая	Органолептически
Оценка в баллах *	10,0	---	7,0	СТО 46429990-082-2018
Структура	Однородная, без ощутимых комочеков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Без наличия или с наличием вкраплений частиц натуральной ванили – для мороженого пломбир ванильный	---	Однородная, без ощутимых кристаллов льда и лактозы, комочеков жира, частичек белка и стабилизатора	Органолептически
Оценка в баллах *	30,0	---	25,0	СТО 46429990-082-2018
Цвет	От молочно-белого до кремового. Для мороженого пломбир ванильный без вкраплений или с вкраплениями частиц коричневого цвета	---	Белый с легким кремовым оттенком	Органолептически
Оценка в баллах *	5,0	---	5,0	СТО 46429990-082-2018
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Консистенция плава мороженого однородная, без хлопьев и выделения сыворотки, слегка рыхлая 6,0	СТО 46429990-082-2018a
Органолептические показатели вафельного стаканчика:				
Внешний вид	Поверхность вафель гладкая и/или рифленая с четким рисунком, без подтеков и повреждений. Допускаются небольшие повреждения граничных поверхностей в листовых вафлях и заусениц в местах швов и по краям вафельных изделий	---	Вафельный стаканчик с механическими повреждениями (трещины)	Органолептически
Цвет	От кремового до светло-коричневого с бежевым оттенком. От светло – коричневого с бежевым оттенком до коричневого – для вафельных сахарных изделий	---	Кремовый; окраска равномерная, без пятен пригара	Органолептически
Вкус и запах	Свойственные данному виду листовых вафель и вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	---	Свойственные данному виду вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	Органолептически
Структура	Вафли равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами	---	Равномерно пористая, без следов непромеса, слабо хрустящая	Органолептически
Лом вафли в упаковке	---	---	Отсутствует	Визуально

*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

1	2	3	4	
Микотоксины (в вафельном стаканчике):				
T-2 токсин, мг/кг	Не допускаются (<0,05)	(±10,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,01)	ГОСТ 28001-88
Физико-химические показатели:				
Содержание молочного жира, в жировой фазе продукта, %	100,0	(±5,5)	99,0***	Расчетный метод ГОСТ 31457-2012 приложение Г
Взбитость, %	От 30,0 до 130,0	(±10% относ.)	59,6	
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	3,02	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,72	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,05	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,78	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,24	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	3,19	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	10,36	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,28	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	32,82	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	1,63	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	10,82	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1} нис), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	22,89	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2} нис), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	2,39	
Массовая доля арахиновой кислоты (C _{20:0}), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,10	
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3} п3), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,10	
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,02	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	5,59	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Содержание стеринов: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампстестерин, брацискастестерин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостеринов не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 34456-2018
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	---	(±8,0% относ.)	1,95	ГОСТ 31754-2012

** справочные данные

***- расчет проведен по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1313/22 от 06.04.2022г)

	1	2	3	4	5
Микробиологические показатели:					
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$4,7 \cdot 10^3$	ГОСТ 32901-2014	
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01г продукта	Не допускаются	---	Обнаружено	ГОСТ 32901-2014	
S. aureus, в 1,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016	
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012	
L. monocytogenes в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012	

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1503-11

Наименование продукта: Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, вес: 70 г., пэт

Шифр образца: 246РСК0011/1

Вид упаковки: коробка

Описание и номер пломбы: синяя наклейка, 5305882

Исследуемые показатели: акриламид

Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 08.02.2022 Дата проведения исследований: 18.03.2022 - 20.03.2022

Дата поступления: 15.03.2022 Дата составления протокола: 07.04.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО</i>	<i>Результат</i>
Акриламид	ЛТ-ЛБПА-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	25 мкг/кг	113 ± 1.41 мкг/кг

**Протокол испытаний № 4542
от 20.04.2022**

Лабораторный № 4833

Наименование образца испытаний: Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, вес: 70 гр., дата изготовления: 08.02.2022 г.,
пэт. Шифр 246РСК0011/4. Номер пломбы: 5305885.

Дата поступления образца: 14.04.22

*Изготовитель: Образец обезличен и зашифрован..

*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:

Упаковка: Образец помещен в пластиковый пакет. Целостность пломбы не нарушена.

Этикетка: 246РСК0011/4

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Содержание сукралозы , мг/кг	менее 10,0		ГОСТ EN 16155-2015

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Афлатоксин В1 , мг/кг	менее 0,0005		ГОСТ 30711-2001
Дезоксизиниваленол , мг/кг	менее 0,02		ГОСТ Р 51116-97

Лабораторный № 4833

Продолжение протокола испытаний

Афлатоксин M1 , мг/кг	менее 0,0005	ГОСТ 30711-2001
Охратоксин A , мг/кг	менее 0,0004	ГОСТ 32587-2013

Оборудование:

1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования (100±1000) мкл, зав. № 18028561

1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования (20±200) мкл, зав. № 15562225

Весы лабораторные электронные Adventurer AR2140, зав. № 1226340804

Весы неавтоматического действия SQP-A PRACTUM 224-1ORU, зав. № 0031811050

Встряхиватель для сит Octagon 200 CL, зав. №1218270820

Сито лабораторное Ø200мм из металлической проволочной сетки, размер ячеек 1,0 мм, зав. №7185556

Спектрофотометр однолучевой сканирующий UNICO модель 2800, зав. № SQH 0707071

Хроматограф жидкостной Waters 2690, зав. № E98SM4 756M, с многоволновым детектором на диодной матрице Waters W996, зав. № E98996 390M

Хроматограф жидкостной Waters 2690, зав. № E98SM4 756M, с флуориметрическим детектором Waters W 2475, зав. № K11475125W

Дата начала испытаний: 14.04.2022

Дата окончания испытаний: 20.04.2022

конец протокола

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3677 /9-5 от 27.04.2022 на 1 листах

Акт № от 20.04.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): Сорокованов А.Ф. | Дата отбора образца: 15.03.2022

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: г. Москва

Наименование Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, вес: 70 г, дата
образца: изготовления: 08.02.2022 г., ПЭТ, шифр пробы 246РСК0011/3

Производитель:

Дата выработки: 08.02.2022 | Количество: 14 шт

Дата поступления образца: 20.04.2022 | Время поступления образца: 16:06

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 20.04.2022/27.04.2022. Пробы упакованы в коробку и
опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 5305884). При поступлении в Испытательный
центр целостность пломбы не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля углеводов, %	ГОСТ Р 54760-2011		25,5±3,1

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2682 /9-5 от 11.04.2022 на 2 листах

Акт № от 17.03.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"	
115184 Россия,	г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12
Отбор произвел(а): Капалин А.Н.	Дата отбора образца: 15.03.2022
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: г. Москва	
Наименование образца:	Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, вес: 70 г, дата изготовления: 08.02.2022 г., ПЭТ, шифр пробы 246РСК0011/3
Производитель:	
Дата выработки: 08.02.2022	Количество: 14 шт.
Дата поступления образца: 17.03.2022	Время поступления образца: 13:36
Доп. сведения: Дата начала/завершения испытаний: 17.03.2022/05.04.2022. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 5305876). При поступлении в Испытательный центр целостность пломбы не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90	не менее 15,0	15,0±0,4
2	Массовая доля сахарозы, %	ГОСТ Р 54667-2011	не менее 14,0	17,2±0,5
3	Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018		1,43±0,14
4	Массовая доля сухих веществ,(вафля) %	ГОСТ 5900-2014		80,2
5	Кислотность, град.Т	ГОСТ Р 54669-2011	не более 21,0	14,0±0,8
6	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019	70,0-4,5	72,7±0,1
7	Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%, %	ГОСТ 5901-2014	не более 0,1	0,052±0,007
8	Массовая доля сухих веществ, (мороженое) %	ГОСТ Р 54668-2011	не менее 36,0	39,4±0,3
9	Массовая доля СОМО, %	ГОСТ Р 54761-2011	7-10	7,2±1,0
10	Массовая доля крахмала, %	ГОСТ Р 54759-2011		менее 1,0
11	Массовая доля кальция, %	ГОСТ Р 55331-2012		менее 0,100
12	Сахарин и его соли сахаринаты (в пересчете на сахарин), мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,1	менее 0,01
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	не более 0,05	менее 0,01
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,03	менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 26927-86	не более 0,005	менее 0,003
17	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 50

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2682 /9-5 от 11.04.2022 на 2 листах

18	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 1
19	Меламин, мг/кг	МУК 4.1.2420-08		менее 1,0
20	Аспартам, мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
21	Цикламовая кислота и ее соли цикламаты (в пересчете на цикламовую кислоту), мг/кг	ГОСТ EN 12857-2015		менее 10
22	Ацесульфам калия, мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
23	ГХЦГ (сумма изомеров), мг/кг	ГОСТ 23452-2015 п.9	не более 1,25 в пересчете на жир	менее 0,005
24	ДДТ и его метаболиты, мг/кг	ГОСТ 23452-2015 п.9	не более 1,0 в пересчете на жир	менее 0,005

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 53 Температура , °C : 21