

## ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 573233 от 24.08.2017

Заказчик: АНО "Российская система качества", 115184, г.Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Объект испытаний: Кефир, массовая доля жира 2,5%

Код образца: 224730/2

Описание: Образцы упакованы в термо-сумки, опломбированные пластиковыми пломбами № 7602074, 7602075, 7602078. Образцы обезличены и маркированы идентификационным кодом (шифр образца 52РСК0103/С)

Упаковка: Tetra Pak, масса нетто 720 г, упаковка не нарушена

Количество: 8 штук

Дата изготовления: 30.07.2017

Срок годности (Годен/Годен до): 19.08.2017

Основание для проведения испытаний: Заявка № 224730

Сведения об отборе образца: образец предоставлен Заказчиком

Образец сдан на соответствие: СТО 46429990-057-2016 "Российская система качества. Кефир. Специальные требования к качеству"

Условия проведения испытаний: В соответствии с требованиями НД

Дата/время поступления образца: 02.08.2017 12:59

Даты проведения испытаний: 02.08.2017 - 24.08.2017

### Результаты испытаний

Наименования показателей, единицы измерения	Нормативные документы на методики (методы) испытаний	Значения, допустимые по нормативным документам	Результаты испытаний
Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2002	не менее 705,0	722,6
Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,03±0,06
Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90	0,1-9,9	2,500±0,065
Массовая доля крахмала, %	ГОСТ Р 54759-2011	-	менее 1,0 (отсутствует)
Органолептические показатели	ГОСТ 31454-2012	Внешний вид: однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе.	Внешний вид: однородная масса с нарушенным сгустком. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе.

## ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 573233 от 24.08.2017

Фосфатаза	ГОСТ 3623-2015	не допускается	отсутствует
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	ГОСТ Р 54761-2011	-	8,0±0,4
БГКП (колиформы)	ГОСТ 32901-2014	в 0,1 г продукта не допускаются	не обнаружены
Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 33566-2015	-	менее 10
Дрожжи, КОЕ/г (20 сутки, посев 19.08.2017)	ГОСТ 33566-2015	не менее 1x10 <sup>4</sup> (на конец срока годности)	менее 10
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)/[ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)]	в 25 г продукта не допускаются	не обнаружены
Плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	ГОСТ 33566-2015	не более 50	менее 10
Staphylococcus aureus	ГОСТ 30347-97	в 1,0 г продукта не допускаются	не обнаружены
Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998)	не менее 1x10 <sup>7</sup>	2,6x10 <sup>9</sup>
Количество термофильных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	ГОСТ 32901-2014	не более 10	менее 10
Свинец, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,1	менее 0,06
Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005)	не более 0,05	менее 0,02
Кадмий, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,03	менее 0,006
Ртуть, мг/кг	ГОСТ Р 53183-2008 (EN 13806:2002)	не более 0,005	менее 0,001

## \* Наименования нормативных документов на методики (методы) испытаний:

- ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых организмов»
- ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
- ГОСТ 30347-97 «Молоко и молочные продукты. Методы определения S.aureus»
- ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия»
- ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)/[ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)] «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»
- ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением»
- ГОСТ 32901-2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа»
- ГОСТ 33566-2015 «Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесеней»
- ГОСТ 3623-2015 «Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации»
- ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
- ГОСТ 8.579-2002 «ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте»
- ГОСТ Р 53183-2008 (EN 13806:2002) «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением»
- ГОСТ Р 54759-2011 «Продукты переработки молока. Методы определения массовой доли крахмала»
- ГОСТ Р 54761-2011 «Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка»
- МУК 4.1.986-00 «Методы контроля. Химические факторы. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом атомно-абсорбционной спектроскопии»

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 573233 от 24.08.2017**

Ответственный за формирование протокола:  Яковлева О.С.