

**Протокол испытаний № 5834**  
**от 11 ноября 2015**

лабораторный номер  
(5817)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР  
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"  
АНО "СОЮЗЭКСПЕРТИЗА" ТПП РФ  
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ10  
(срок действия с 09.06.2011 г. по 09.06.2016 г.)

Образец: **Майонез, шифр 15В060102**

Изготовитель: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Заявитель: "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: Пакеты из полимерного материала, укупоренные завариванием швов пакетов с дозаторами из полимерного материала. Укупорка не нарушена. Пакеты оклеены непрозрачной пленкой с бумажной этикеткой: "15В060102". Образец помещен в полимерный пакет, опломбированный пластиковой пломбой с оттиском: "99945043". Целостность пакета и пломбы не нарушена.

Маркировка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Этикетка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Задание: Согласно Приложению № 1 к Договору № 62-2015/РСК от 21 октября 2015 г.

**Заключение:**

В соответствии с требованиями договора с заказчиком, исследования образца (Майонез, шифр 15В060102) проведены на соответствие требованиям ТР ТС 024/2011, ГОСТ 31761-2012, СТО 46429990-002-2015 с указанием фактического значения показателей без обозначения нормативных значений.

**Результаты испытаний**

**Органолептические показатели**

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид, консистенция ГОСТ 31762-2012	Однородный сметанообразный продукт
Вкус и запах ГОСТ 31762-2012	Вкус слегка острый, кисловатый, запах и вкус свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха
Цвет ГОСТ 31762-2012	Белый со слабым кремовым оттенком, однородный по всей массе

**Физико-химические показатели**

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля влаги, %	31,2		ГОСТ 31762-2012
Массовая доля жира, %	66,5		ГОСТ 31762-2012
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %	3,6		ГОСТ 31762-2012
Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	0,30		ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии	99		ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость при температуре 20 град.С, Па x с (при скорости сдвига D $\dot{\gamma}$ =1/3с)	5,5		ГОСТ 31762-2012
pH	3,9		ГОСТ 31762-2012
Содержание сорбиновой кислоты и сорбатов в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (с содерж. жира 60% и более), в т.ч.: г/кг	0,4		ГОСТ 31762-2012
бензоаты, мг/кг	500		ГОСТ 31762-2012

**Показатели безопасности**

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

К протоколу испытаний № 5834

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец , мг/кг	0,01		МУК 4.1.986-00
Мышьяк , мг/кг	0,012		ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий , мг/кг	0,008		МУК 4.1.986-00
Ртуть , мг/кг	менее 0,005		ГОСТ 26927-86
Афлатоксин В1 , мг/кг	менее 0,0001		ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) , мг/кг	менее 0,002		МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты , мг/кг	менее 0,004		МУ 2142-80
Цезий-137 , Бк/кг	0,18+/-1,03		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90 , Бк/кг	1,95+/-9,37		ГОСТ 32163-2013
ГМО растительного происхождения (отн.%) , %	менее 0,1		МУК 4.2 1913-04

**Микробиологические показатели**

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
БГКП (колиформы) , в 0,1 г	не обнаружены		ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы , в 25,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ , в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ , в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 23.10.2015

Окончание испытаний: 11.11.2015

Руководитель испытательного центра



Анохина Т.А.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке