

# ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1909 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

Акт № от 09.04.2025

|                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |                                    |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Заказчик:                                                                                                                                                                                                                          | АНО "Роскачество"                                                                                                                                        |                                    |                      |
| 119071                                                                                                                                                                                                                             | Россия,                                                                                                                                                  | г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12 |                      |
| Отбор произвел(а): -                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                          |                                    | Дата отбора образца: |
| НД на метод отбора:                                                                                                                                                                                                                | Образец отобран заказчиком                                                                                                                               |                                    |                      |
| Место отбора:                                                                                                                                                                                                                      | -                                                                                                                                                        |                                    |                      |
| Наименование образца:                                                                                                                                                                                                              | Сыр мягкий «Бри» с белой плесенью. Массовая доля жира в сухом веществе 50 %. Дата изготовления: 10.03.2025, годен до 09.05.2025, шифр пробы 342РСК0008/1 |                                    |                      |
| Производитель:                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                                    |                      |
| Дата выработки:                                                                                                                                                                                                                    | 10.03.2025                                                                                                                                               | Количество:                        | 3 шт                 |
| Дата поступления образца:                                                                                                                                                                                                          | 09.04.2025                                                                                                                                               | Время поступления образца:         | 11:09                |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 09.04.2025/30.04.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054257). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена. |                                                                                                                                                          |                                    |                      |
| НД, на соответствие которому испытывается образец:                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                          |                                    |                      |

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| №  | Показатели испытаний                                                          | НД на метод        | Нормы по НД | Факт. данные              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|---------------------------|
| 1  | Массовая доля жира, %                                                         | ГОСТ Р 55063-2012  |             | 22,7±0,8                  |
| 2  | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %                           | ГОСТ Р 55063-2012  |             | 50,0±0,8                  |
| 3  | Массовая доля влаги, %                                                        | ГОСТ Р 55063-2012  |             | 54,6±0,2                  |
| 4  | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %                                | ГОСТ Р 52686-2006  |             | 70,6                      |
| 5  | Массовая доля белка, %                                                        | ГОСТ Р 54662-2011  |             | 19,4±0,5                  |
| 6  | Масса нетто, г                                                                | ГОСТ 8.579-2019    |             | 115,7±0,1                 |
| 7  | Активная кислотность (pH), ед. pH                                             | ГОСТ 32892-2014    |             | 6,66±0,06                 |
| 8  | Массовая доля нитратов, мг/кг                                                 | ГОСТ Р 51460-99    |             | менее 5                   |
| 9  | Массовая доля нитритов, мг/кг                                                 | ГОСТ Р 51460-99    |             | 1,10±0,11                 |
| 10 | Массовая доля углеводов (лактозы), %                                          | ГОСТ 33527-2015    |             | менее 0,5                 |
| 11 | Массовая доля крахмала, %                                                     | ГОСТ Р 54759-2011  |             | не обнаружено (менее 1,0) |
| 12 | Афлатоксин М1, мг/кг                                                          | ГОСТ 34049-2017    |             | менее 0,00002             |
| 13 | БГКП (колиформы)                                                              | ГОСТ 32901-2014    |             | не обнаружены в 0,001 г   |
| 14 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (бактерии рода Salmonella) | ГОСТ ISO 6785-2015 |             | не обнаружены в 25 г      |
| 15 | Стафилококки S.aureus                                                         | ГОСТ 30347-2016    |             | не обнаружены в 0,001 г   |



1909

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1909 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

|    |                                                                                                        |                                                                               |  |                       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------|
| 16 | Листерии <i>L. monocytogenes</i>                                                                       | ГОСТ 32031-2022                                                               |  | не обнаружены в 125 г |
| 17 | Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г                             | ГОСТ 32901-2014                                                               |  | 2,0x10 <sup>3</sup>   |
| 18 | Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г                     | ГОСТ 32901-2014                                                               |  | 4,0x10 <sup>3</sup>   |
| 19 | Масляная кислота C4:0, %                                                                               | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 2,9±0,3               |
| 20 | Капроновая кислота C6:0, %                                                                             | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,5±0,3               |
| 21 | Каприловая кислота C8:0, %                                                                             | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,4±0,3               |
| 22 | Каприновая кислота C 10:0, %                                                                           | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 2,1±0,3               |
| 23 | Лауриновая кислота C 12:0, %                                                                           | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 2,9±0,3               |
| 24 | Миристиновая кислота C 14:0, %                                                                         | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 10,6±0,5              |
| 25 | Миристолеиновая кислота C14:1, %                                                                       | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,2±0,3               |
| 26 | Пальмитиновая кислота C 16:0, %                                                                        | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 32,0±1,3              |
| 27 | Пальмитолеиновая кислота C 16:1, %                                                                     | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,9±0,3               |
| 28 | Стеариновая кислота C 18:0, %                                                                          | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 10,6±0,4              |
| 29 | Олеиновая кислота C 18:1, %                                                                            | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 21,7±0,9              |
| 30 | Линолевая кислота C 18:2, %                                                                            | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 4,0±0,3               |
| 31 | Линоленовая кислота C 18:3, %                                                                          | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 0,4±0,3               |
| 32 | Арахидовая кислота C 20:0, %                                                                           | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 0,2±0,3               |
| 33 | Бегеновая кислота C 22:0, %                                                                            | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | менее 0,1             |
| 34 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:пальмитиновой (C16:0) к лауриновой(C12:0) | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 10,9                  |
| 35 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:стеариновой (C18:0) к лауриновой(C12:0)   | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 3,6                   |
| 36 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:олеиновой (C18:1) к миристиновой(C14:0)   | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 2,0                   |
| 37 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:линолевой(C18:2) к миристиновой(C14:0)    | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 0,4                   |



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1909 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

|    |                                                                                                                                          |                                                                            |  |                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|
| 38 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %: суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой и стеариновой | ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004       |  | 0,5                            |
| 39 | Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта, %                                                                                  | ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ Р 70238-2022 п.6,8, ГОСТ 34178-2017 |  | более 85,0 (100% молочный жир) |
| 40 | Растительные масла или жиры в жировой фазе продукта                                                                                      | ГОСТ 31979-2012                                                            |  | отсутствуют                    |
| 41 | Массовая доля триглицерида C24, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 0,18±0,02                      |
| 42 | Массовая доля триглицерида C26, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 0,56±0,06                      |
| 43 | Массовая доля триглицерида C28, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 0,82±0,09                      |
| 44 | Массовая доля триглицерида C30, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 1,46±0,17                      |
| 45 | Массовая доля триглицерида C32, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 3,00±0,35                      |
| 46 | Массовая доля триглицерида C34, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 6,01±0,69                      |
| 47 | Массовая доля триглицерида C36, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 13,00±1,50                     |
| 48 | Массовая доля триглицерида C38, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 12,28±1,41                     |
| 49 | Массовая доля триглицерида C40, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 9,04±1,04                      |
| 50 | Массовая доля триглицерида C42, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 6,67±0,77                      |
| 51 | Массовая доля триглицерида C44, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 6,30±0,73                      |
| 52 | Массовая доля триглицерида C46, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 6,10±0,70                      |
| 53 | Массовая доля триглицерида C48, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 7,33±0,84                      |
| 54 | Массовая доля триглицерида C50, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 10,81±1,25                     |
| 55 | Массовая доля триглицерида C52, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 10,21±1,18                     |
| 56 | Массовая доля триглицерида C54, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 3,08±0,35                      |
| 57 | Меламин, мг/кг                                                                                                                           | ГОСТ 34515-2019                                                            |  | менее 0,5                      |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2400 /9-5 от 26.05.2025 на 1 листах**

Акт № от 09.04.2025

|                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Заказчик:</b> АНО "Роскачество"                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                          |
| 119071                                                                                                                                                                                                                             | Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12                                                                                                               |
| Отбор произвел(а): -                                                                                                                                                                                                               | Дата отбора образца:                                                                                                                                     |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
| Место отбора: -                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
| <b>Наименование образца:</b>                                                                                                                                                                                                       | Сыр мягкий «Бри» с белой плесенью. Массовая доля жира в сухом веществе 50 %. Дата изготовления: 10.03.2025, годен до 09.05.2025, шифр пробы 342РСК0008/1 |
| Производитель:                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
| Дата выработки: 10.03.2025                                                                                                                                                                                                         | Количество: 3 шт                                                                                                                                         |
| Дата поступления образца: 09.04.2025                                                                                                                                                                                               | Время поступления образца: 11:09                                                                                                                         |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 09.04.2025/23.04.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054257). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена. |                                                                                                                                                          |
| НД, на соответствие которому испытывается образец:                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                          |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| № | Показатели испытаний      | НД на метод     | Нормы по НД | Факт. данные |
|---|---------------------------|-----------------|-------------|--------------|
| 1 | Содержание кальция, мг/кг | МУК 4.1.3606-20 |             | 2155,0±431,0 |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



2400

### Протокол испытаний № 3136 от 26.05.2025

**Наименование образца испытаний:** Сыр мягкий "Бри" с белой плесенью. Массовая доля жира в сухом веществе 50%, 342РСК0008/2

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

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

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

**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком

**дата изготовления:** 10.03.2025

**срок годности:** 09.05.2025

**вид упаковки доставленного образца:** опломбированная коробка (пломба-синяя наклейка №60054258), упаковка не повреждена

**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий транспортировки

**масса пробы:** 0,36 килограмма

**количество проб:** 1 проба

**дата поступления:** 08.04.2025 15:00

**даты проведения испытаний:** 08.04.2025 - 29.04.2025

**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", техническое задание АНО "Российская система качества"

#### Результаты испытаний:

| № п/п                                         | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний          | Погрешность/неопределенность | Норматив                         | НД на метод испытаний                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-------------------------|----------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>А6. Амфениколы</b>                         |                         |          |                              |                              |                                  |                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                             | Хлорамфеникол           | мг/кг    | менее 0,00003                | -                            | не допускается (менее 0,0003)    | МУК 4.1 3679-20 - Количественное определение остаточных количеств хлорамфеникола (левомицетина) в пищевой продукции животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа (ФР.1.31.2022.42676) |
| <b>В1. Аминогликозиды</b>                     |                         |          |                              |                              |                                  |                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                                             | Стрептомицин            | -        | Отсутствие (менее 20 мкг/кг) | -                            | не допускается (менее 0,2 мг/кг) | МУ 5-1-14/1005 - «Методические указания по количественному определению стрептомицина в мясе, печени, меде и молоке с помощью тест-системы RIDA SCREEN® Streptomycin»                                             |
| <b>В1. Антибиотики тетрациклиновой группы</b> |                         |          |                              |                              |                                  |                                                                                                                                                                                                                  |

|                                     |                                                      |        |                                     |   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------|---|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3                                   | Тетрациклиновая группа                               | -      | Отсутствие<br>(менее<br>0,01 мг/кг) | - | Не<br>допускается<br>(менее 0,01<br>мг/кг)  | МУК 4.1.2158-07 - Определение остаточных<br>количеств антибиотиков тетрациклиновой<br>группы и сульфаниламидных препаратов в<br>продуктах животного происхождения<br>методом иммуноферментного анализа                             |
| <b>В1. Пенициллиновая группа</b>    |                                                      |        |                                     |   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4                                   | Пенициллин                                           | мкг/кг | менее 2,5                           | - | не<br>допускается<br>(менее 0,004<br>мг/кг) | МВИ.МН 5336-2015 - Методика выполнения<br>измерений содержания антибиотиков<br>группы пенициллинов в продукции<br>животного происхождения методом ИФА с<br>использованием тест-систем производства<br>EuroProxima B.V., Нидерланды |
| <b>Пищевые добавки</b>              |                                                      |        |                                     |   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5                                   | Содержание бензойной кислоты                         | мг/кг  | менее 20,0                          | - | -                                           | МВИ.МН 806-98 - Методика определения<br>концентраций сорбиновой и бензойной<br>кислот в пищевых продуктах методом<br>высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии                                                                 |
| 6                                   | Содержание сорбиновой<br>кислоты                     | мг/кг  | менее 50,0                          | - | -                                           | МВИ.МН 806-98 - Методика определения<br>концентраций сорбиновой и бензойной<br>кислот в пищевых продуктах методом<br>высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии                                                                 |
| <b>Физико-химические показатели</b> |                                                      |        |                                     |   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7                                   | Массовая доля хлористого<br>натрия (поваренной соли) | %      | 1,30                                | - | -                                           | ГОСТ 3627-81 - Молочные продукты.<br>Методы определения хлористого натрия                                                                                                                                                          |

#### Применяемое оборудование:

| №<br>п/п | Наименование оборудования                             | Дата<br>поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания<br>поверки/калибровки/аттестации |
|----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1        | Весы электронные Sartorius GC803S-OCE                 | 19.11.2024                            | 18.11.2025                                      |
| 2        | Весы электронные Sartorius GP3202-OCE                 | 19.11.2024                            | 18.11.2025                                      |
| 3        | Весы электронные Sartorius GP3202-OCE                 | 19.11.2024                            | 18.11.2025                                      |
| 4        | Весы электронные Sartorius CP225D                     | 19.11.2024                            | 18.11.2025                                      |
| 5        | Плита нагревательная ULAB UH-2840A                    | Не требуется                          | Не требуется                                    |
| 6        | Секундомер механический СОСпр-26-2-010                | 19.09.2024                            | 18.09.2025                                      |
| 7        | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | 29.11.2024                            | 28.11.2025                                      |
| 8        | Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96               | 13.09.2024                            | 12.09.2025                                      |
| 9        | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)      | 21.05.2025                            | 20.05.2026                                      |

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

26.05.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

**Протокол испытаний № 125-8116-P1 от 26.05.2025 , Редакция: 1.**

**Наименование образца испытаний\*:** Сыр с плесенью  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)  
**дата документа основания:** 08.04.2025  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва,  
**отбор проб произвел:** информация не предоставлена  
**состояние образца:** контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена  
**дата поступления:** 10.04.2025 11:40  
**даты проведения испытаний:** 10.04.2025 - 22.04.2025  
**структурные подразделения, проводившие исследования:**  
**фактический адрес места осуществления деятельности:**

на соответствие требованиям: Техническое задание №1.15 от 26.03.2025

примечание\*: Шифр 342РСК0008/3. Проба для испытаний доставлена в коробке, опломбированной Синей наклейкой. Номер пломбы: 60054259. Количество точечных проб в упаковке: 3 шт. Сыр мягкий "Бри" с белой плесенью. Массовая доля жира в сухом веществе 50%. Дата изготовления 10.03.2025, годен до 09.05.2025.

Представитель Заказчика: Сорокованов А.Ф. Контактные данные заказчика: 84952230615

# Результаты испытаний:

| № п/п                               | Наименование показателя    | Ед. изм. | Результат испытаний                                                                                                                                                                                                                                                      | Погрешность/неопределенность | Норматив | НД на метод испытаний                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|----------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Органолептические показатели</b> |                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |          |                                                                                                                                                                           |
| 1                                   | Вкус (Описание)            | -        | Сливочный, островатый, с грибным привкусом, без посторонних привкусов                                                                                                                                                                                                    | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 2                                   | Внешний вид (описание)     | -        | Сыр упакован в полимерный материал, форма сыра – треугольник. Сыр имеет видимую корочку, поверхность которой покрыта плесенью белого цвета без потертостей. На разрезе: рисунок состоит из малого количества глазков (от 1 до 4) округлой, овальной и неправильной формы | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 3                                   | Запах (Описание)           | -        | Грибной аромат, без посторонних запахов                                                                                                                                                                                                                                  | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 4                                   | Консистенция (Описание)    | -        | Сырного теста – нежная, эластичная                                                                                                                                                                                                                                       | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 5                                   | Цвет (Описание)            | -        | Сырной массы – бледно-желтый                                                                                                                                                                                                                                             | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| <b>Пищевые добавки</b>              |                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |          |                                                                                                                                                                           |
| 6                                   | Микробная трансглутаминаза | %        | менее 0,0001                                                                                                                                                                                                                                                             | -                            | -        | № К961 - Методика измерений массовой доли микробной трансглутаминазы в пробах продуктов питания методом ИФА с помощью набора реагентов «МТГ-ИФА» производства ООО «ХЕМА». |

## Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования                                                 | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Анализатор иммунологический Multiskan FC                                  | 09.08.2024                         | 08.08.2025                                   |
| 2     | Весы электронные GF-600                                                   | 11.11.2024                         | 10.11.2025                                   |
| 3     | Дозатор пипеточный одноканальный TRANSFERPETTE Handy Step S, 200-1000 мкл | 22.10.2024                         | 21.10.2025                                   |

|   |                                                                                                 |              |              |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 4 | Термометр ТС-4М                                                                                 |              |              |
| 5 | Термостат электрический сушевоздушный охлаждающий                                               | 15.11.2024   | 14.11.2025   |
| 6 | Центрифуга лабораторная IEC Micro CL 21                                                         | 05.02.2025   | 04.02.2026   |
| 7 | Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок | 27.02.2025   | 26.02.2026   |
|   |                                                                                                 | Не требуется | Не требуется |

\* - сведения предоставлены заказчиком, за их достоверность лаборатория ответственности не несёт.

В графе «Результат испытаний» после слова «менее» указано числовое значение, которое является нижним пределом количественного определения (нижним пределом диапазона определения), предусмотренным документом на метод испытаний, что свидетельствует о не обнаружении на уровне определения метода. Нижний предел количественного определения соответствует нижнему пределу количественного определения для данного вида продукта, указанному в нормативном документе на метод исследований (испытаний). Если единицы измерений методики испытаний не совпадают с единицами измерений в НД на продукцию, то в столбце «Норматив» дополнительно указывается единица измерения из нормирующего документа.

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком, не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний в целях подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 1 экз. - для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

26.05.2025

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

August 19

August 20

August 21

August 22

August 23

August 24

August 25

August 26

August 27

August 19

August 20

August 21

August 22

August 23

August 24

August 25

August 26

August 27

August 28

## **ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ**

№ 8 от 26 мая 2025 г.

**1 Наименование заказчика:** Автономная некоммерческая организация «Российская система качества».

**2 Адрес заказчика:** 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

**3 Наименование образца:** сыр с плесенью.

**4 Шифр образца:** 342РСК0008/4.

**5 Описание образца:** Сыр мягкий «Бри» с белой плесенью. Массовая доля жира в сухом веществе 50%. Дата изготовления: 10.03.2025, годен до 09.05.2025.

**6 Внешний вид образца при доставке:** упаковочная единица завёрнута в чёрную упаковочную плёнку и опломбирована; номер пломбы – 60054260. Упаковка не нарушена.

**7 Количество переданных единиц для испытаний:** 1.

**8 Дата передачи образца:** 10 апреля 2025 г.

**9 Дата начала испытаний:** 14 апреля 2025 г.

**10 Дата окончания испытаний:** 26 мая 2025 г.

**11 Количество страниц в протоколе:** 2 стр.

**12 Нормативные документы, на соответствие которым проводятся испытания:** не указаны.

**13 Цель испытаний:**

Идентификация поверхностной микрофлоры.

**14 НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:**

ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия;

ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей;

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа;

ГОСТ 33566-2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.

### 15 Результаты испытаний сыра с плесенью:

| № п/п | Этап исследований                                                                                                                                                                          | Результаты исследований                                                                                                                                                                                                                                                                | Оценка результатов исследований                                                                                              | НД на методы исследований          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1     | Оценка внешнего вида колоний референтных тест-культур при посеве на чашки Петри на питательную среду Сабуро:<br><i>Geotrichum candidum</i><br><br><i>Penicillium candidum</i> (camemberti) | Рост поверхностных колоний крупного размера диаметром более 3 см, покрытых мицелием белого цвета с ползущим краем и более концентрированным центром<br>Рост поверхностных полупрозрачных колоний среднего размера с ровным краем, покрытых тонким слоем пушистого мицелия белого цвета |                                                                                                                              | ГОСТ 33566-2015                    |
| 2     | Визуальная оценка характера роста микрофлоры на поверхности сыра                                                                                                                           | На поверхности мицелий белого цвета, слегка серовато-бежевый. Поверхность неровная, деформированная. На рёбрах головки побурение мицелия                                                                                                                                               |                                                                                                                              | ГОСТ 32263-2013<br>ГОСТ 33630-2015 |
| 3     | Выполнение смыва с поверхности сырной головки с последующим высевом на питательную среду Сабуро с неомицином                                                                               | Проведение морфологической идентификации выросших колоний и сравнение с ростом референтных культур                                                                                                                                                                                     | Соответствует росту колоний тест-культур <i>G. candidum</i> и <i>P. candidum</i>                                             | ГОСТ 32901-2014<br>ГОСТ 33566-2015 |
| 4     | Микроскопирование колоний, выросших в посевах смыва с поверхности сырной головки, с последующей сравнительной оценкой относительно микроскопической картины референтных тест-культур       | 1. Разветвлённые длинные тонкие вегетативные гифы <i>P. candidum</i><br>2. Крупные клетки с ядрами прямоугольной формы с обрубленными или закруглёнными концами, представляющие собой клетки <i>G. candidum</i>                                                                        | Микроскопическая картина соответствует микроскопической картине колоний тест-культур <i>G. candidum</i> и <i>P. candidum</i> | ГОСТ 32901-2014                    |

**Заключение:** поверхностная микрофлора соответствует по внешнему виду и микроскопической картине тест-культурам *Geotrichum candidum* и *Penicillium candidum*, рекомендуемым при производстве сыра Бри, с преобладанием развития *Penicillium candidum*.