

Протокол испытаний № 12-4620 от 24.03.2022 , Редакция 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: 14.03.2022

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: 16.03.2022 16:30

даты проведения испытаний: 16.03.2022 - 24.03.2022

на соответствие требованиям: Техническое задание № 9/22

примечание: проба для испытаний доставлена в коробке, опечатанной синей наклейкой, пломба № 5305878. Шифр образца 246РСК0005/5. Количество точечных проб в упаковке: 5 шт. Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, вес: 100 г, дата изготовления: 28.02.2022, пэт. Представитель Заказчика Капалин А.Н.

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|-----------------------|-------------------------|----------|--|--------------------------------|----------|---|
| Аб. 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 высокоэффективной 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 высокоэффективной 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 высокоэффективной 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 BIONIT (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, BIONIT PROLINE (20-200) мкл | 09.11.2021 |
| 10 | Масс-спектрометр QTrap 6500+ | 30.03.2021 |
| 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 SIMPLISITY | 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 вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок | Не требуется |

24.03.2022

Протокол лабораторных испытаний № 1239/22
от 06.04.2022г.

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

Наименование образца: Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, фасованное массой нетто 100г.

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете, опломбированном синей пломбой наклейкой № 5305875

Маркировка образца: Шифр образца: 246РСК0005/2; дата изготовления 28.02.2022г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 14.03.2022г и заявкой на испытания от 14.03.2022г. 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: 14.03.2022г 15:45

Температура образца при приемке: -16,3°С

Дата проведения испытаний: в период с 14 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 | Органолептически |
| Оценка в баллах * | 5,0 | --- | 3,0 | 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, вкус сладкий, с ванильным привкусом | Органолептически |
| Оценка в баллах * | 50,0 | --- | 50,0 | СТО 46429990-082-2018 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|-----|---|------------------------|
| Консистенция | Плотная, кремообразная | --- | В меру плотная, однородная, слегка рыхлая кремообразная | Органолептически |
| Оценка в баллах * | 10,0 | --- | 8,0 | СТО 46429990-082-2018 |
| Структура | Однородная, без ощутимых комочков 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, комочков жира, частиц белка и стабилизатора | Органолептически |
| Оценка в баллах * | 30,0 | --- | 30,0 | 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 | СТО 46429990-082-2018а |
| 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, сколы) | 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, хрустящая | Органолептически |
| Массовая доля лома вафли в упаковке, % | --- | --- | 0,016 | Визуально |

*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|-----------------|--|------------------------------|
| 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) | 94,0*** | Расчётный метод |
| Взбитость, % | От 30,0 до 130,0 | (±10% относ.) | 45,6 | ГОСТ 31457-2012 приложение Г |
| Жирно-кислотный состав жировой фазы образца: | | | | |
| Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), % | 2,4-4,2** | (±3,0% относ.) | 2,82 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), % | 1,5-3,0** | (±3,0% относ.) | 1,58 | |
| Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), % | 1,0-2,0** | (±3,0% относ.) | 0,99 | |
| Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), % | 2,0-3,8** | (±3,0% относ.) | 2,58 | |
| Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), % | 0,2-0,4** | (±3,0% относ.) | 0,22 | |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), % | 2,0-4,4** | (±3,0% относ.) | 2,83 | |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), % | 8,0-13,0** | (±3,0% относ.) | 9,21 | |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), % | 0,6-1,5** | (±3,0% относ.) | 1,16 | |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %* | 21,0-33,0** | (±3,0% относ.) | 31,06 | |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %* | 1,5-2,4** | (±3,0% относ.) | 1,68 | |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), % | 8,0-13,5** | (±3,0% относ.) | 12,01 | |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 пнс}), %* | 20,0-32,0** | (±3,0% относ.) | 24,89 | |
| Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 пнс}), %* | 2,2-5,5** | (±3,0% относ.) | 3,09 | |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %* | До 0,3** | (±3,0% относ.) | 0,10 | |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 пз}), %* | 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.) | 5,76 | |
| *-Расчет проведен по сумме изомеров | | | | |
| Содержание стеринов: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, % | 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.) | 2,45 | ГОСТ 31754-2012 |

** справочные данные

***- расчет проведен по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1239/21 от 06.04.2022г)

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---------------------------|-----|------------------|-----------------|
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г | Не более $1,0 \cdot 10^5$ | --- | $6,0 \cdot 10^1$ | ГОСТ 32901-2014 |
| Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01г продукта | Не допускаются | --- | Не обнаружено | ГОСТ 32901-2014 |
| <i>S. aureus</i> , 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 |
| <i>L. monocytogenes</i> в 25,0г продукта | Не допускается | --- | Не обнаружено | ГОСТ 32031-2012 |

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1503-05

Наименование продукта: Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, 100 г., пэт
Шифр образца: 246РСК0005/1
Вид упаковки: коробка
Описание и номер пломбы: синяя наклейка, 5305874
Исследуемые показатели: акриламид
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 28.02.2022 Дата проведения исследований: 17.03.2022 - 19.03.2022

Дата поступления: 14.03.2022 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 | 870.5 ± 7.78 мкг/кг |

**Протокол испытаний № 3097
от 11.04.2022**

Лабораторный № 3131 КВА

Наименование образца испытаний: **Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, вес: 100 г., дата изготовления: 28.02.2022 г., пэт. Шифр 246РСК0005/4. Номер пломбы: 5305877.**

Дата поступления образца: **15.03.22**

*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: **РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.**

Упаковка: **Образец помещен в пластиковый пакет и опечатан пластмассовой пломбой с оттиском "ВНИМАНИЕ! ОПЛОМБИРОВАНО! Номер пломбы: 5305877". Целостность пломбы не нарушена.**

Маркировка: **-**

Этикетка: **246РСК0005/4**

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 |
| Дезоксиниваленол, мг/кг | менее 0,02 | | ГОСТ Р 51116-97 |

| | | |
|-----------------------|--------------|-----------------|
| Афлатоксин М1 , мг/кг | менее 0,0005 | ГОСТ 30711-2001 |
| Охратоксин А , 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: 15.03.2022

Дата окончания испытаний: 11.04.2022

_____ конец протокола _____

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3669 /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): Капалин А.Н. | Дата отбора образца: 14.03.2022 |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком | |
| Место отбора: г. Москва | |
| Наименование образца: | Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, вес: 100 г, дата изготовления: 28.02.2022, ПЭТ, шифр пробы 246РСК0005/3 |
| Производитель: | |
| Дата выработки: 28.02.2022 | Количество: 10 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 5305876). 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±3,0 |

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИИ № 2572 /9-5 от 06.04.2022 на 2 листах

АКТ № от 16.03.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"

115184 Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12

Отбор произвел(а): Капалин А.Н. Дата отбора образца: 16.02.2022

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: г. Москва

Наименование Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, вес: 100 г,
образца: дата изготовления: 28.02.2022, ПЭТ, шифр пробы 246РСК0005/3

Производитель:

Дата выработки: 28.02.2022 Количество: 10 шт.

Дата поступления образца: 16.03.2022 Время поступления образца: 14:05

Доп. сведения: Дата начала/завершения испытаний: 16.03.2022/04.04.2022. 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 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 | 17,7±0,5 |
| 3 | Массовая доля белка, % | ГОСТ 34454-2018 | | 3,13±0,14 |
| 4 | Массовая доля сухих веществ, (вафля) % | ГОСТ 5900-2014 | | 76,4 |
| 5 | Кислотность, град.Т | ГОСТ Р 54669-2011 | не более 21,0 | 13,0±0,8 |
| 6 | Масса нетто, г | ГОСТ 8.579-2019 | 100,0-4,5 | 99,2±0,1 |
| 7 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%, % | ГОСТ 5901-2014 | | 0,049±0,07 |
| 8 | Массовая доля сухих веществ, (мороженое) % | ГОСТ Р 54668-2011 | не менее 36,0 | 40,6±0,3 |
| 9 | Массовая доля СОМО, % | ГОСТ Р 54761-2011 | 7-10 | 7,9±1,0 |
| 10 | Массовая доля крахмала, % | ГОСТ Р 54759-2011 | | менее 1,0 |
| 11 | Массовая доля кальция, % (мг/100 г) | ГОСТ Р 55331-2012 | | 0,113±0,005 (113±5) |
| 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 |

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2572 /9-5 от 06.04.2022 на 2 листах

| | | | | |
|----|---|---------------------|----------------------------------|-------------|
| 17 | Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, мг/кг | ГОСТ 31504-2012 | | менее 50 |
| 18 | Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, мг/кг | ГОСТ 31504-2012 | | менее 1 |
| 19 | Цикламвая кислота и ее соли цикламаты (в пересчете на цикламвую кислоту), мг/кг | ГОСТ EN 12857-2015 | | менее 10 |
| 20 | Ацесульфам калия, мг/кг | ГОСТ EN 12856-2015 | | менее 10 |
| 21 | Аспартам, мг/кг | ГОСТ EN 12856-2015 | | менее 10 |
| 22 | ГХЦГ (а-,в-,у-, изомеры), мг/кг | ГОСТ 23452-2015 п.9 | не более 1,25 в пересчете на жир | менее 0,005 |
| 23 | ДДТ и его метаболиты, мг/кг | ГОСТ 23452-2015 п.9 | не более 1,0 в пересчете на жир | менее 0,005 |
| 24 | Меламин, мг/кг | МУК 4.1.2420-08 | | менее 1,0 |