



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 221/7  
От 05.04.2016 г.

Договор № 1365-ИЦ/ГМО от 31.12.2015 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЁНОЕ ФАСОВАННОЕ «HANS DORF» 18 РСК0007/2	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	СТО 75308402-006-2014	
ПРЕДЪЯВИТЕЛЬ/ЗАКАЗЧИК	АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество), Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ООО ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ «ИЛЬИНСКОЕ 95», 141143, РФ, МО, Щёлковский р-н, д. Долгое Ледово, ул. Новая, д.20	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ПРОВЕРКА НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 021/2011 И ТР ТС 033/2013 ПО ПОКАЗАТЕЛЯМ БЕЗОПАСНОСТИ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ: ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ; ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ФИТОСТЕРИНОВ	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	-	
ДАТА, ВРЕМЯ /АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА, ВРЕМЯ ОТБОРА: 15.03.2016 г.	АКТ ОТБОРА: б/н от 15.03.2016 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество)	
ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ/СВИДЕТЕЛЬСТВО	Не предоставлен	
МАССА ПАРТИИ/НОМЕР/РАЗМЕР ПАРТИИ	Не указана	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	8шт. × 180 г	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 7 (ЗАЯВКА № 221 А от 15.03.2016 г.)	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Полиэтиленовый пакет, опечатан красной мешковой пломбой 99938925	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	15.02.2016 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	1)9 месяцев; 2)3 месяца	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	1) хранить при температуре минус (16±2)° С и относительной влажности воздуха не более 90%; 2) хранить при температуре (4±2)° С и относительной влажности воздуха не более 90%	
ШТРИХОВОЙ КОД	4670009440129	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ	Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Автомобиль, изотермический контейнер	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 15.03.2016 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 05.04.2016 г.
РАЗДЕЛ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	прил. 1,2,3	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ/ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
МАССОВАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ:				
СВИНЕЦ	мг/кг	МУК 4.1.986-00	0.049±0.02	НЕ БОЛЕЕ 0.1
КАДМИЙ	мг/кг	МУК 4.1.986-00	МЕНЕЕ 0.01	НЕ БОЛЕЕ 0.03
МЫШЬЯК	мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	МЕНЕЕ 0.01	НЕ БОЛЕЕ 0.1
РТУТЬ	мг/кг	МУК 4.1.1472-03	МЕНЕЕ 0.001	НЕ БОЛЕЕ 0.03
МЕДЬ	мг/кг	ГОСТ 30178-96	0.16±0.025	НЕ БОЛЕЕ 0.4
ЖЕЛЕЗО	мг/кг	ГОСТ 30178-96	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ БОЛЕЕ 1.5
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:				
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА	%	ГОСТ 5867-90	80.0±1.0	
МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ	%	ГОСТ Р 55361-2012	16.2±0.1	
ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ МОЛОЧНОЙ ПЛАЗМЫ	°Т	ГОСТ Р 55361-2012	14.8±0.2	
ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ ЖИРОВОЙ ФАЗЫ МАСЛА	°К	ГОСТ Р 55361-2012	1.21±0.01	
ПЕРЕКИСНОЕ ЧИСЛО	моль акт.кисл./кг	ГОСТ Р 51487-99	2.01±0.00	
АНТИБИОТИКИ: ГРУППА ТЕТРАЦИКЛИНА	мг/кг	ГОСТ 31694-2012	МЕНЕЕ 0.001	НЕ БОЛЕЕ 0.01



## Соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира	Фактические значения	Границы соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире по ГОСТ 32261-2013
Пальмитиновой (C <sub>16:0</sub> ) к лауриновой (C <sub>12:0</sub> )	7,42	от 5,8 до 14,5
Стеариновой (C <sub>18:0</sub> ) к лауриновой (C <sub>12:0</sub> )	3,09	от 1,9 до 5,9
Олеиновой (C <sub>18:1</sub> ) к миристиновой (C <sub>14:0</sub> )	2,35	от 1,6 до 3,6
Линолевой (C <sub>18:2</sub> ) к миристиновой (C <sub>14:0</sub> )	0,29	от 0,1 до 0,5
Суммы олеиновой и линолевой к лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,52	от 0,4 до 0,7

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ОБРАЗЕЦ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 021/2011 И ТР ТС 033/2013 ПО ПОКАЗАТЕЛЯМ БЕЗОПАСНОСТИ И ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ. ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ ОБРАЗЦА ПО СООТНОШЕНИЮ МАССОВЫХ ДОЛЕЙ МЕТИЛОВЫХ ЭФИРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СООТВЕТСТВУЕТ СООТНОШЕНИЮ МАССОВЫХ ДОЛЕЙ МЕТИЛОВЫХ ЭФИРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ МОЛОЧНОГО ЖИРА КОРОВЬЕГО МОЛОКА (ГОСТ 32261-2013).

Ответственный за оформление протокола  Ныркова Д.Е.

РУКОВОДИТЕЛЬ ИЦ ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Чернуха И.М.

ЗАМЕСТИТЕЛЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ИЦ ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Юшина Ю.К.

«05» АПРЕЛЯ 2016 г.

ПЕРЕПЕЧАТКА И РАЗМНОЖЕНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ ИЦ ФГБНУ «ВНИИМП» НЕВОЗМОЖНО. РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯМ.

Протокол №221/7 от 05.04.2016 стр. 3 из 3



ХЛОРАМФЕНИКОЛ ПЕНИЦИЛЛИН (БЕНЗИЛПЕНИЦИЛ- ЛИН)	мг/кг мг/кг	ГОСТ Р 54904-2012 ГОСТ Р 54904-2012	МЕНЕЕ 0.0002 МЕНЕЕ 0.001	НЕ БОЛЕЕ 0.01 НЕ БОЛЕЕ 0.004
МИКОТОКСИНЫ: АФЛАТОКСИН M <sub>1</sub>	мг/кг	ГОСТ 30711-01	МЕНЕЕ 0.0005	НЕ БОЛЕЕ 0.0005
ПЕСТИЦИДЫ ХЛОРОРГАНИЧЕ- СКИЕ: ГХЦГ ДДТ И ЕГО МЕТАБОЛИТЫ	мг/кг мг/кг	ГОСТ 23452-79 ГОСТ 23452-79	НЕ ОБНАРУЖЕНО МЕНЕЕ 0.05	НЕ БОЛЕЕ 1.25 НЕ БОЛЕЕ 1.0
ФИТОСТЕРИНЫ: БРАССИКАСТЕРИН КАМПЕСТЕРИН СТИГМАСТЕРИН β-СИТОСТЕРИН	% % % %	ГОСТ 31979-2012 ГОСТ 31979-2012 ГОСТ 31979-2012 ГОСТ 31979-2012	НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: КМАФАнМ БГКП (колиформы) ПАТОГЕННЫЕ, В Т.Ч. САЛЬМО- НЕЛЛЫ ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНИ S.AUREUS L. MONOCYTOGENES	КОЕ/г В 0.01 г  В 25 г КОЕ/г В 0.1 г В 25 г	ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 32901-2014  ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30347-97 ГОСТ 32031-2012	3.0 × 10 <sup>3</sup> НЕ ОБНАРУЖЕНО  НЕ ОБНАРУЖЕНО МЕНЕЕ 1.0×10 <sup>1</sup> НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ БОЛЕЕ 1.0 × 10 <sup>5</sup> НЕ ДОПУСКАЕТ  НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ БОЛЕЕ 100.0 НЕ ДОПУСКАЕТ НЕ ДОПУСКАЕТ

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ (ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011):**

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ФАКТ.
ВКУС И ЗАПАХ	ВЫРАЖЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ И ПРИВКУС ПАСТЕРИЗАЦИИ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ И ЗАПАХОВ
КОНСИСТЕНЦИЯ И ВНЕШНИЙ ВИД	ПЛОТНАЯ, ПЛАСТИЧНАЯ, ОДНОРОДНАЯ. ПОВЕРХНОСТЬ НА СРЕЗЕ БЛЕСТЯЩАЯ, СУХАЯ НА ВИД.
ЦВЕТ	ИНТЕНСИВНЫЙ ЖЕЛТЫЙ, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ

Наименование показателя	Фактические значения	Жирнокислотный состав молочного жира коровьего молока по ГОСТ 32261-2013	НД на методы
1	2	3	4
<b>Жирнокислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)</b>			
Масляная C <sub>4:0</sub>	2,55	2,4-4,2	ГОСТ 31663-2012
Капроновая C <sub>6:0</sub>	2,16	1,5-3,0	
Каприловая C <sub>8:0</sub>	1,56	1,0-2,0	
Каприновая C <sub>10:0</sub>	2,89	2,0-3,8	
Деценовая C <sub>10:1</sub>	0,2	0,2-0,4	
Лауриновая C <sub>12:0</sub>	4,02	2,0-4,4	
Миристиновая C <sub>14:0</sub>	11,26	8,0-13,0	
Миристолеиновая C <sub>14:1</sub>	0,81	0,6-1,5	
Пальмитиновая C <sub>16:0</sub> *	29,84	21,0-33,0	
Пальмитолеиновая C <sub>16:1</sub> *	1,78	1,5-2,4	
Стеариновая C <sub>18:0</sub>	12,42	8,0-13,5	
Олеиновая C <sub>18:1</sub> *	26,41	20,0-32,0	
Линолевая C <sub>18:2</sub> *	3,25	2,2-5,5	
Линоленовая C <sub>18:3</sub> *	0,7	До 1,5	
Арахидиновая C <sub>20:0</sub>	0,12	До 0,3	
Бегеновая C <sub>22:0</sub>	0,03	До 0,1	

\* -расчет произведен по сумме изомеров