

Протокол испытаний № 12-4989 от 31.03.2022 , Редакция 1

Наименование образца испытаний: Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, м.д.ж. 15% молочной части 15%

нормативный документ по которому произведен продукт: информация не предоставлена

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 образцов для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

дата документа основания: 15.03.2022

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация не предоставлена

отбор проб произвел: информация не предоставлена

состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен

дата поступления: 21.03.2022 14:45

даты проведения испытаний: 21.03.2022 - 31.03.2022

на соответствие требованиям: Техническое задание № 9/22

примечание: проба для испытаний доставлена в полимерном пакете, опломбированном пломбой № 0155266. Шифр образца 246РСК0100/5. Количество образцов в упаковке: 7 шт. Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 15%, 90 г, 07.10.2021. Ответственный представитель Заказчика: эксперт Нечаева Мария Владимировна

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|-----------------------|-------------------------|----------|--|--------------------------------|----------|--|
| А6. 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, пеницилинов, амфениколов с помощью высокоеффективной 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, пеницилинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |

А6. Нитрофураны и их метаболиты

| | | | | | | |
|----|-------------------------|--------|--|---|---|---|
| 39 | Феноксиметилпенициillin | 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 высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
|----|-------------------------|--------|--|---|---|---|

Применяющее 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 BIOHIT (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, BIOHIT PROLINE (20-200) мкл | 09.11.2021 |
| 10 | Масс-спектрометр QTrap 6500+ | 23.03.2022 |
| 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 вортексного типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок | Не требуется |

31.03.2022

Протокол лабораторных испытаний № 1332/22
от 08.04.2022г.

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

Наименование образца: Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике с массовой долей жира 15%, фасованное массой нетто 90г.

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете, опломбированном пластиковой пломбой № 0155265

Маркировка образца: Шифр образца: 246РСК0100/2; дата изготовления 07.10.2021г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 15.03.2022г и заявкой на испытания от 18.03.2022г. Количество образца: 15 единиц фасовки массой 90г.

Образец испытан: по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и составу жировой фазы образца в соответствии с заявкой Заказчика

Дата и время приемки образца: 18.03.2022г 13:20

Температура образца при приемке: -21,5°C

Дата проведения испытаний: в период с 18 марта по 08 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 однослоиного мороженого формы, обусловленной формой вафельных изделий или потребительской упаковки | --- | Порция однослоиного мороженого в вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельного стаканчика; форма без усадки; с отслоением мороженого от поверхности вафельного стаканчика более чем на 1 мм (на 3 мм) | 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 чистый, сладкий, с ванильным привкусом | Органолептически |
| Оценка в баллах * | 50,0 | --- | 30,0 | СТО 46429990-082-2018 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|-----|--|---|
| Консистенция | Плотная, кремообразная | --- | Плотная, однородная, кремообразная | Органолептически |
| Оценка в баллах * | 10,0 | --- | 10,0 | СТО 46429990-082-2018 Органолептически |
| Структура | Однородная, без ощутимых комочеков 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, комочеков жира, частичек белка и стабилизатора | |
| 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 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 8,0 | СТО 46429990-082-2018a |
| 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 незначительными механическими повреждениями | Органолептически |
| Цвет | От кремового до светло-коричневого с бежевым оттенком. От светло – коричневого с бежевым оттенком до коричневого – для вафельных сахарных изделий | --- | Кремовый с бежевым оттенком; окраска равномерная, без пятен пригора | 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, % | --- | --- | 0,05 | Визуально |

*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

| 1 | 2 | 3 | 4 | |
|--|--|--------------------|---|------------------------------|
| 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) | 81,7*** | Расчетный метод |
| Взбитость, % | От 30,0 до 130,0 | (±10% относ.) | 38,6 | 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.) | 2,45 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), % | 1,5-3,0** | (±3,0% относ.) | 1,33 | |
| Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), % | 1,0-2,0** | (±3,0% относ.) | 0,77 | |
| Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), % | 2,0-3,8** | (±3,0% относ.) | 1,89 | |
| Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), % | 0,2-0,4** | (±3,0% относ.) | 0,18 | |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), % | 2,0-4,4** | (±3,0% относ.) | 2,05 | |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), % | 8,0-13,0** | (±3,0% относ.) | 7,61 | |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), % | 0,6-1,5** | (±3,0% относ.) | 1,06 | |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %* | 21,0-33,0** | (±3,0% относ.) | 29,25 | |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %* | 1,5-2,4** | (±3,0% относ.) | 1,77 | |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), % | 8,0-13,5** | (±3,0% относ.) | 14,08 | |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1} цис), %* | 20,0-32,0** | (±3,0% относ.) | 28,23 | |
| Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2} цис), %* | 2,2-5,5** | (±3,0% относ.) | 3,17 | |
| Массовая доля арахиновой кислоты (C _{20:0}), %* | До 0,3** | (±3,0% относ.) | 0,12 | |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3} п3), %* | До 1,5** | (±3,0% относ.) | 0,13 | |
| Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), % | До 0,1** | (±3,0% относ.) | 0,03 | |
| Массовая доля прочих жирных кислот, % | 4,0-6,5** | (±3,0% относ.) | 5,88 | |
| *-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 и обнаружены фитостериды | ГОСТ 34456-2018 |
| Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, % | --- | (±8,0% относ.) | 2,12 | ГОСТ 31754-2012 |

** справочные данные

***- расчет проведен по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1332/21 от 08.04.2022г)

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

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1503-100

Наименование продукта: Мороженое пломбир ванильный, 15% вес: 90 г
Шифр образца: 246РСК0100/1
Вид упаковки: полимерный пакет
Описание и номер пломбы: ALPHA, 0155270
Исследуемые показатели: акриламид
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 07.10.2021 Дата проведения исследований: 18.03.2022 - 20.03.2022
Дата поступления: 15.03.2022 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 | 193.5 ± 4.95 мкг/кг |

**Протокол испытаний № 3246
от 12.04.2022**

Лабораторный № 3267

Наименование образца испытаний: **Мороженое пломбир ванильный м.д.ж 15%, 90 г., 07.10.2021. Шифр 246РСК0100/4. Номер пломбы 0155269.**

Дата поступления образца: **18.03.22**

*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: 0155269". Целостность пломбы не нарушена.**

Маркировка: **-**

Этикетка: **246РСК0100/4**

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 |

| | | |
|------------------------|--------------|-----------------|
| Дезоксиваленол , мг/кг | менее 0,02 | ГОСТ Р 51116-97 |
| Афлатоксин M1 , мг/кг | менее 0,0005 | ГОСТ 30711-2001 |
| Охратоксин A , 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: 18.03.2022

Дата окончания испытаний: 12.04.2022

конец протокола

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3681 /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): Нечаева М.В. Дата отбора образца: 15.03.2022

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: г. Москва

Наименование образца: Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 15 %, вес: 90 г., дата изготовления: 07.10.2021 г., ПЭТ, шифр пробы 246РСК0100/3

Производитель:

Дата выработки: 07.10.2021 Количество: 14 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 полимерный пакет и опломбированы (номер пломбы 0155267). 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 | | 22,9±2,7 |

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2691 /9-5 от 12.04.2022 на 2 листах

Акт № от 21.03.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"

| | |
|--|--|
| 115184 Россия, | г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12 |
| Отбор произвел(а): Капалин А.Н. | Дата отбора образца: 16.03.2022 |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком | |
| Место отбора: г. Москва | |
| Наименование образца: | Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 15%, вес: 90 г., дата изготовления: 07.10.2021 г., ПЭТ, шифр пробы 246РСК0100/3. |
| Производитель: | |
| Дата выработки: 07.10.2021 | Количество: 14 шт. |
| Дата поступления образца: 21.03.2022 | Время поступления образца: 14:05 |
| Доп. сведения: Дата начала/завершения испытаний: 21.03.2022/07.04.2022. Пробы упакованы в полимерный пакет и опломбированы (номер пломбы 0155267). При поступлении в Испытательный центр целостность пломбы не нарушена. | |
| НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 033/2013 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 | 15,5±0,4 |
| 2 | Массовая доля сахарозы, % | ГОСТ Р 54667-2011 | не менее 14,0 | 14,3±0,5 |
| 3 | Массовая доля белка, % | ГОСТ 34454-2018 | | 2,65±0,14 |
| 4 | Массовая доля сухих веществ,(вафля) % | ГОСТ 5900-2014 | | 86,7 |
| 5 | Кислотность, град.Т | ГОСТ Р 54669-2011 | не более 21,0 | 16,6±0,8 |
| 6 | Масса нетто, г | ГОСТ 8.579-2019 | 90,0-4,5 | 87,2±0,1 |
| 7 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%, % | ГОСТ 5901-2014 | | 0,037±0,007 |
| 8 | Массовая доля сухих веществ,(мороженое) % | ГОСТ Р 54668-2011 | не менее 36,0 | 39,0±0,3 |
| 9 | Массовая доля СОМО, % | ГОСТ Р 54761-2011 | 7-10 | 9,2±1,0 |
| 10 | Массовая доля крахмала, % | ГОСТ Р 54759-2011 | | менее 1,0 |
| 11 | Массовая доля кальция, % | ГОСТ Р 55331-2012 | | менее 0,100 |
| 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 |
| 17 | Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, мг/кг | ГОСТ 31504-2012 | | менее 50 |

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2691 /9-5 от 12.04.2022 на 2 листах

| | | | | |
|----|---|---------------------|----------------------------------|-------------|
| 18 | Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, мг/кг | ГОСТ 31504-2012 | | менее 1 |
| 19 | Аспартам, мг/кг | ГОСТ EN 12856-2015 | | менее 10 |
| 20 | Цикламовая кислота и ее соли цикламаты (в пересчете на цикламовую кислоту), мг/кг | ГОСТ EN 12857-2015 | | менее 10 |
| 21 | Ацесульфам калия, 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 |

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 52 Температура , °C : 21