

Протокол испытаний № 5841
от 11 ноября 2015

лабораторный номер
(5824)

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

Образец: **Майонез, шифр 9**

Изготовитель: Образцы обезличенные и зашифрованные.

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

Упаковка: Пакеты из полимерного материала, укупоренные завариванием швов пакетов с дозаторами из полимерного материала. Укупорка не нарушена. Пакеты оклеены непрозрачной пленкой с бумажной этикеткой: "15B060117".
Образец помещен в полимерный пакет, опломбированный пластиковой пломбой с оттиском: "99945044". Целостность пакета и пломбы не нарушена.

Маркировка: 290915 H376.

Этикетка: 15B060117

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

Заключение:

Исследованный образец (Майонез, шифр 9) по показателям безопасности и микробиологическим показателям соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (приложение 1; приложение 2; статья 6, п. 1) и требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (приложение 2; приложение 3, п. 7; приложение 4; глава 2, статья 7, п. 9). По содержанию консервантов образец соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств" (приложение 8). По органолептическим и физико-химическим показателям образец соответствует требованиям ГОСТ 31761-2012 "Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия".

Результаты испытаний

Органолептические показатели

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

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля влаги, %	28,1	В соответствии с техническим документом на продукт	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля жира, %	65,9	не менее 50,0	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %	2,3	не менее 1,0	ГОСТ 31762-2012

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная переписка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

К протоколу испытаний № 5841

Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	0,18	не более 1,00	ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии	100	не менее 98	ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость при температуре 20 град.С, Па x с (при скорости сдвига Dg=1/3с)	5,7	не менее 5,0	ГОСТ 31762-2012
pH	3,8	3,5 - 5,0	ГОСТ 31762-2012
Содержание бензойной кислоты или ее солей бензоатов в пересчете на бензойную кислоту, мг/кг	менее 5	500	ГОСТ 31762-2012
Содержание сорбиновой кислоты или ее солей сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту (с содерж. жира 60% и более), г/кг	менее 0,001	1	ГОСТ 31762-2012

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец, мг/кг	0,03	0,3	МУК 4.1.986-00
Мышьяк, мг/кг	0,013	0,1	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	менее 0,005	0,05	МУК 4.1.986-00
Ртуть, мг/кг	менее 0,005	0,05	ГОСТ 26927-86
Афлатоксин В1, мг/кг	менее 0,0001	0,005	ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры), мг/кг	менее 0,002	0,05	МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты, мг/кг	менее 0,004	0,1	МУ 2142-80
Цезий-137, Бк/кг	0,21+/-1,47	60	ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	2,48+/-10,26	80	ГОСТ 32163-2013
ГМО растительного происхождения (отн.%) растительного происхождения (отн. %), %	менее 0,1	не более 0,9	МУК 4.2.2304-07

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
БГКП (колиформы), в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ, в 1,0 г	<10	5,0x10 ²	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ, в 1,0 г	<10	50	ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 23.10.2015

Заключение испытаний: 11.11.2015

Руководитель испытательного центра



Анохина Т.А.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.
 Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке