



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1292 на 1 стр.
от «03» ноября 2015г.

Наименование заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12

Наименование образца: соль пищевая поваренная. **Акт приёма-передачи образцов** от 17.10.2015г.

Внешний вид образца при доставке: в обезличенном состоянии, промаркированный шифром, в опломбированной коробке, № пломбы FLX 00109487

Количество переданных единиц для испытаний, дата передачи образца: 2 ед. упаковки, 19.10.2015г.

Дата проведения и регистрационный номер испытаний: 19.10.2015г. – 03.11.2015г. № 3431

Цель испытаний: на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Пр. 3, п.9), ГОСТ Р 51574-2000 п.п.4.2.1, 4.2.2, 4.2.4, 4.2.6; СТО 46429990-005-2015 п.п.4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.5

Шифр образца: 15B040113, **Дата: изготовлено и упаковано:** 01.07.2015г. **Употребить до:** 01.07.2017г. L15

Показатели	Допустимые уровни		Метод испытаний по НД	Результаты испытаний	Заключение
Токсичные элементы (мг/кг, не более)	ТР ТС		ГОСТ		
Свинец	2,0		Р 51301-99 МУ 31-04/04	0,065 \pm 0,023	
Мышьяк	1,0		31628-2012 МУ 31-05/04	0,0311 \pm 0,0124	
Кадмий	0,1		Р 51301-99 МУ 31-04/04	0,0039 \pm 0,0012	
Ртуть	0,01		26927-86	менее 0,0025	
Физико-химические показатели:	ГОСТ	СТО	ГОСТ		
Массовая доля влаги, %, не более			54729-2011	0,17 \pm 0,02	
Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более			54345-2011	0,078 \pm 0,005	
Массовая доля кальций-иона, %, не более			54352-2011	0,01 \pm 0,005	
Массовая доля магний-иона, %, не более			54352-2011	0,005 \pm 0,003	
Массовая доля сульфат-иона, %, не более			54353-2011	0,24 \pm 0,06	
Массовая доля оксида железа (III), %, не более			13685-84 п.2.10	0,0015	
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее			54751-2011	99,7 \pm 0,6	
pH раствора, ед.pH			13685-84	6,7 \pm 0,05	
Массовая доля ферроцианида калия, %, не более	1 \times 10 ⁻³	1 \times 10 ⁻³	13685-84	менее 0,0005	
Массовая доля йода, мкг/г	40 \pm 15	40 \pm 10	МУ 31-07/04	12,8 \pm 5,0	
Органолептические показатели:					
Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт, без посторонних механических примесей				
Вкус	Солёный, без постороннего привкуса				
Цвет	Белый				
Запах	Без посторонних запахов				

Исполнители:

Инженер 2 категории _____ Абдулвалеева Г.А.

Инженер 1 категории _____ Габитова И.М.

Инженер 1 категории _____ Махмутова Е.А.

Результаты испытаний распространяются на представленный образец.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения лаборатории.

Ответственный за подготовку протокола: _____ Козина Н.М.