

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 221/11

От 05.04.2016 г.

Договор № 1365-ИЦ/ГМО от 31.12.2015 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «ОТБОРНОЕ» С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 82.5% 18 РСК0011/2		
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ТУ 9221-122-05268977-11		
ПРЕДЪЯВИТЕЛЬ/ЗАКАЗЧИК	АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество), Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12		
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ОАО «ВБД» г. Москва, Дмитровское ш., д.108/Россия, 603950, г. Н.Новгород, ул.Ларина, д.19		
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.№ 11 (ЗАЯВКА № 221 А от 15.03.2016 г.)		
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Полиэтиленовый пакет, опечатан красной мешковой пломбой 99938922	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена	
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	02.03.2016 г.		
СРОК ГОДНОСТИ	1) 60 суток; 2)35 суток		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре минус (6±3)° С и относительной влажности воздуха не более 90%, в т.ч. при (3±2)° С и относительной влажности воздуха не более 90%		
ШТРИХОВОЙ КОД	4607096006464		
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ	Состав: сливки пастеризованные		
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 КАДМИЙ МЫШЬЯК РТУТЬ МЕДЬ ЖЕЛЕЗО	мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг	МУК 4.1.986-00 МУК 4.1.986-00 ГОСТ Р 51766-2001 МУК 4.1.1472-03 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 30178-96	МЕНЕЕ 0.02 МЕНЕЕ 0.01 МЕНЕЕ 0.01 МЕНЕЕ 0.001 0.15±0.024 НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ БОЛЕЕ 0.1 НЕ БОЛЕЕ 0.03 НЕ БОЛЕЕ 0.1 НЕ БОЛЕЕ 0.03 НЕ БОЛЕЕ 0.4 НЕ БОЛЕЕ 1.5
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ МОЛОЧНОЙ ПЛАЗМЫ ТИТРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ ЖИРОВОЙ ФАЗЫ МАСЛА ПЕРЕКИСНОЕ ЧИСЛО	% % °Т °К МОЛЬ акт.кисл./кг	ГОСТ 5867-90 ГОСТ Р 55361-2012 ГОСТ Р 55361-2012 ГОСТ Р 55361-2012 ГОСТ Р 51487-99	79.7±1.0 18.5±0.1 16.4±0.0 1.22±0.00 3.35±0.02	
АНТИБИОТИКИ: ГРУППА ТЕТРАЦИКЛИНА ХЛОРАМФЕНИКОЛ	мг/кг мг/кг	ГОСТ 31694-2012 ГОСТ Р 54904-2012	МЕНЕЕ 0.001 МЕНЕЕ 0.0002	НЕ БОЛЕЕ 0.01 НЕ БОЛЕЕ 0.01

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 _{16:0}) к лауриновой (C _{12:0})	14,00	от 5,8 до 14,5
Стеариновой (C _{18:0}) к лауриновой (C _{12:0})	5,48	от 1,9 до 5,9
Олеиновой (C _{18:1}) к миристиновой (C _{14:0})	2,55	от 1,6 до 3,6
Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	0,33	от 0,1 до 0,5
Суммы олеиновой и линолевой к лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,53	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 им. В.М. Горбатова» ЗАПРЕЩАЮТСЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯ

Протокол №221/11 от 05.04.2016 стр. 3 из 3



ПЕНИЦИЛЛИН (БЕНЗИЛПЕНИЦИЛЛИН)	мг/кг	ГОСТ Р 54904-2012	МЕНЕЕ 0.001	НЕ БОЛЕЕ 0.004
МИКОТОКСИНЫ: АФЛАТОКСИН M ₁	мг/кг	ГОСТ 30711-01	МЕНЕЕ 0.0005	НЕ БОЛЕЕ 0.0005
ПЕСТИЦИДЫ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ: 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. САЛЬМОНЕЛЛЫ 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	4.0 × 10 ³ НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО 90.0 НЕ ОБНАРУЖЕНО НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ БОЛЕЕ 1.0 × 10 ⁵ 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	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
Жирнокислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)			
Масляная C _{4:0}	2,94	2,4-4,2	ГОСТ 31663-2012
Капроновая C _{6:0}	1,96	1,5-3,0	
Каприловая C _{8:0}	1,57	1,0-2,0	
Каприновая C _{10:0}	2,55	2,0-3,8	
Деценовая C _{10:1}	0,21	0,2-0,4	
Лауриновая C _{12:0}	2,27	2,0-4,4	
Миристиновая C _{14:0}	10,49	8,0-13,0	
Миристолеиновая C _{14:1}	0,75	0,6-1,5	
Пальмитиновая C _{16:0} *	31,79	21,0-33,0	
Пальмитолеиновая C _{16:1} *	1,97	1,5-2,4	
Стеариновая C _{18:0}	12,43	8,0-13,5	
Олеиновая C _{18:1} *	26,79	20,0-32,0	
Линолевая C _{18:2} *	3,51	2,2-5,5	
Линоленовая C _{18:3} *	0,63	До 1,5	
Арахидиновая C _{20:0}	0,09	До 0,3	
Бегеновая C _{22:0}	0,05	До 0,1	
* -расчет произведен по сумме изомеров			
Соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира			