

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3605-ПТ

на трёх страницах

Дата регистрации образца: 10.05.2016

Дата начала испытаний: 10.05.2016

Дата окончания испытаний и оформления протокола: 26.05.2016

Продукция: Кетчуп томатный

Количество: 3 × 400 г = 1200 г

Производитель продукции:

Предъявитель продукции: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12, Степанов Н.А.

Отбор проб произвел: образец от предъявителя

В соответствии с НД:

Акт отбора проб и техническое задание на испытания: от 04.05.2016

Испытания проведены на соответствие требованиям НД: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8

Характеристика испытуемого образца (маркировка, вид и состояние упаковки, этикетки, штриховой код):

Образец "Кетчуп томатный" доставлен в опломбированной картонной коробке, в обезличенном состоянии, состоит из 3-х полимерных бутылок с дозирующими устройствами, оклеенных черным скотчем. Описание пломбы: лента. Номер пломбы: 00337399. Шифр образца: 23РСК0072/1.

Маркировка (штамп на бутылках): 09.02.2016.

К образцу приложен акт приема-передачи образцов от 04.05.2016г. с информацией: образцы передал: 04.05.2016 г. эксперт по закупкам Автономной некоммерческой организации «Российская система качества» Степанов Н.А. Образцы принял: 10.05.16 г. в 16 час. начальник сектора приема и регистрации ИЛ "ПЕТЭКС" Деркач Н.В.

Результаты испытаний:

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
Органолептические показатели:			
Вкус и запах		Без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 8756.1-79
Внешний вид		Однородная протертая масса без семечек, частичек кожицы и грубых частиц плодов	ГОСТ 8756.1-79
Цвет		Однородный, красный	ГОСТ 8756.1-79
Консистенция		Средней густоты	ГОСТ 8756.1-79
Физико-химические показатели:			
Массовая доля растворимых сухих веществ, %		12,1 ± 0,7	ГОСТ ISO 2173-2013
Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, г/100 г		0,50 ± 0,01	ГОСТ ISO 750-2013
Массовая доля хлоридов, %		2,50 ± 0,14	ГОСТ 26186-84
Сорбиновая кислота, г/кг	Не более 1,0	0,34 ± 0,03	ГОСТ Р 52052-2003
Бензойная кислота, г/кг	Не более 1,0	0,44 ± 0,04	ГОСТ Р 52052-2003

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
Генетически модифицированные организмы:			
Генетически модифицированная ДНК (качественный анализ 35 S промотор, NOS терминатор)		Материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен	МУК 4.2.2304-07
Радионуклиды:			
Цезий-137, Бк/кг	Не более 80	Менее 5	МВИ.МН 1181-2011
Стронций-90, Бк/кг	Не более 40	Менее 3	МВИ.МН 1181-2011

Погрешность измерений в соответствии с НД на методы испытаний

Заключение: Образец "Кетчуп томатный" проанализирован по указанным показателям. По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, нитратов, патулина, гексахлорциклогексана (α , β , γ -изомеры), ДДТ и его метаболитов, радионуклидов (Цезий-137, Стронций-90) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4. По содержанию консервантов (сорбиновая кислота, бензойная кислота, сорбиновая кислота в комбинации с бензойной кислотой) соответствует требованиям ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8. В образце материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен.

Начальник испытательной лаборатории



Л.Б. Гамова

РЕЗУЛЬТАТЫ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА ОБРАЗЕЦ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ДЛЯ ИСПЫТАНИЙ
Копирование и распространение протокола без разрешения испытательной лаборатории
ЗАПРЕЩАЕТСЯ