

Протокол испытаний № 1321
от 7 апреля 2016

лабораторный номер
(1295)

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

Образец: Масло сливочное. Пломба № 99938926, шифр 18РСК0007/1, дата производства/масса нетто
15.02.16г, 180гр

Изготовитель: .

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

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: 15.02.2016 1

Этикетка: Масло сладкосливочное несоленое фасованное. Массовая доля жира 82%. Масса нетто 180г. СТО 75308402-006-2014. Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока. Пищевая ценность в 100г продукта: жир - 82г, белок - 0,6г, углеводы - 0,6г. Энергетическая ценность: 740ккал/3050кДж. Хранить при температуре минус 16+-2С - 9 месяцев, при 4+-2С - 3 месяца и относительной влажности воздуха не более 90%. Изготовитель фасованного масла: ООО Производственный Комбинат "Ильинское 95", 141143, РФ, Московская обл, Щелковский район, д.Долгое Ледово, ул.Новая 20. ЕАС. Штрих-код 4670009440129.

Задание: В соответствии с Приложением № 1 (Техническое задание) к Договору № 23-2016/РСК от 24 февраля 2016 г.

Заключение:

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938926, шифр 18РСК0007/1, дата производства/масса нетто 15.02.16г, 180гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям образец соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%". По физико-химическим, органолептическим показателям образец соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%". По идентификационным характеристикам жировой фазы масла, установленным по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), образец не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Наличие жиров немолочного происхождения подтверждено расчетным методом по ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Значения показателей "Медь", "Железо" приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид и консистенция ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Плотная, однородная, пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая.
Цвет ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Желтый.

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

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

Вкус и запах ГОСТ Р ИСО
22935-2-2011

С выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля жира, %	82,6±0,7	не менее 82,5	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля влаги, %	15,8±0,1	не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, град. Т	11,5±0,7	не более 22,0	ГОСТ Р 55361-2012
Кислотность жировой фазы, град. "Кеттстофера"	0,7±0,1	не более 2,5	ГОСТ Р 55361-2012
Содержание каротина (Е160а), %	0,00037±0,00006	не более 0,00060	ГОСТ Р 54058-2010
Содержание каротина (Е160а), мг/кг	3,7±0,6	не более 6,0	ГОСТ Р 54058-2010
Соотношение м/эф ЖК С18:2/С14:0	0,20	0,10 - 0,50	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1/С14:0	2,2	1,6 - 3,6	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:0/С12:0	2,3	1,9 - 5,9	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С16:0/С12:0	5,3	5,8 - 14,5	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1, С18:2/С12:0, С14:0; С16:0, С18:0	0,50	0,4 - 0,7	ГОСТ 32261-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец, мг/кг	менее 0,01	не более 0,10	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	менее 0,005	не более 0,100	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	менее 0,01	не более 0,200	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	менее 0,003	не более 0,030	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	0,030+/-0,003		ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	1,26+/-0,13		ГОСТ 30178-96
Афлатоксин М1, мг/кг	менее 0,00002	не более 0,0005	ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклопексан (а, в, у - изомеры) в пересчете на жир, мг/кг	менее 0,001	не более 1,250	ГОСТ 23452-79
ДДТ и его метаболиты в пересчете на жир, мг/кг	менее 0,001	не более 1,000	ГОСТ 23452-79
Цезий-137, Бк/кг	0+/-18,7	200	ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-26,4	60	ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	<150	1,0x10^5	ГОСТ 32901-2014
БГКП (колиформы), в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 32901-2014
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012
стафилококки S. aureus, в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ.30347-97
листерии L. monocytogenes, в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 32031-2012
Дрожжи и плесневые грибы в сумме, КОЕ, в 1,0 г	<10	50	ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 16.03.2016

Заключение испытаний: 07.04.2016

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