

**Протокол испытаний № 12-4727 от 29.03.2022 , Редакция: 1.**

**Наименование образца испытаний:** Мороженое пломбир

**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12

**основание для проведения лабораторных исследований:** Акт приема-передачи образцов для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

**дата документа основания:** 14.03.2022

**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация не предоставлена

**отбор проб произвел:** информация не предоставлена

**состояние образца:** контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена

**дата поступления:** 17.03.2022 17:00

**даты проведения испытаний:** 17.03.2022 - 29.03.2022

**на соответствие требованиям:** Техническое задание № 9/22

**примечание:** проба для испытаний доставлена в полимерном пакете. Шифр образца 246РСК0103/5. Количество образцов в упаковке: 8 шт. Мороженое Пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике, м.д. жира 12%, масса нетто 70 г. ГОСТ 31457-2012. Дата изготовления: 25.12.2021. Представитель Заказчика Гарипова А.Р.

**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Аб. Амфениколы</b>						
1	Тиамфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокозэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
2	Флорфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокозэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

3	Флорфеникол амин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4	Хлорамфеникол	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 0,2)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

## А6. Нитроимидазолы

## А6. Нитрофураны и их метаболиты

14	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадонина - АГД)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
15	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуразолидона - АОЗ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
16	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фуралтадона - АМОЗ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
17	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурацилина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

## В1. Аминогликозиды



39	Феноксиметилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоспецифической жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
----	------------------------	--------	--	---	---	---

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы лабораторные электронные GH-252	18.11.2021
2	Весы электронные GF-600	18.11.2021
3	Дозатор механический одноканальный 1000-5000 мкл	03.09.2021
4	Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл	10.03.2022
5	Дозатор TRANSFERPETTE Handy Ster (100-5000) мкл	03.09.2021
6	Дозатор механический одноканальный BIOHIT (100-1000) мкл	03.09.2021
7	Дозатор механический 1-канальный варьируемого объема дозирования	07.02.2022
8	Дозатор механический одноканальный 1000-10000 мкл	03.09.2021
9	Дозатор механический одноканальный, BIOHIT PROLINE (20-200) мкл	09.11.2021
10	Масс-спектрометр QTrap 6500+	23.03.2022
11	Масс-спектрометр квадрупольный 4000 Q Trap	02.03.2022
12	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R	27.07.2021
13	Система быстрого испарения на 48 позиций Turbo Vap LV	Не требуется
14	Система очистки воды SIMPLISITY	Не требуется
15	Система твердофазной экс-тракции Манифолд	Не требуется
16	Хромато-масс-спектрометр жидкостной, модель EVOQ Elite	10.01.2022
17	Центрифуга настольная Beckman Coulter Avanti J-15R	01.03.2022
18	Шейкер вортексного типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется

29.03.2022



Протокол лабораторных испытаний № 1314/22  
от 06.04.2022г.

**Заказчик:** АНО «Российская система качества» (ИИН 9705044437); 115184, Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., дом 12

**Наименование образца:** Мороженое Пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике с массовой долей жира 12%, выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 70г.

**Упаковка:** Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете

**Маркировка образца:** Шифр образца: 246РСК0103/2; дата изготовления 25.12.2021г.

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи лаборатории от 14.03.2022г и заявкой на испытания от 16.03.2022г. Количество образца: 15 единиц фасовки массой 70г.

**Образец испытан:** по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и составу жировой фазы образца в соответствии с заявкой Заказчика

**Дата и время приемки образца:** 16.03.2022г 12:25

**Температура образца при приемке:** -20,4°C

**Дата проведения испытаний:** в период с 16 марта по 06 апреля 2022 года.

**Количество листов в протоколе:** 4

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012, ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Органолептические показатели мороженого:</b>				
Внешний вид	Порции однослойного мороженого формы, обусловленной формой вафельных изделий или потребительской упаковки	---	Порция однослойного мороженого в вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельного стаканчика; форма без усадки	Органолептически
Оценка в баллах *	5,0	---	4,0	СТО 46429990-082-2018
Вкус и запах	Вкус чистый, молочный, сладкий, с ароматом ванили (для мороженого пломбир ванильный), без посторонних привкусов и запахов	---	Характерные для данного вида мороженого, вкус сладкий, с ванильным привкусом и запахом; но недостаточно выраженный для данного вида мороженого	Органолептически
Оценка в баллах *	50,0	---	50,0	СТО 46429990-082-2018

Лист 2  
Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 1314/22 от 06.04.2022г)

1	2	3	4	5
Консистенция	Плотная, кремообразная	---	В меру плотная, слегка рыхлая	Органолептически
Оценка в баллах *	10,0	---	7,0	СТО 46429990-082-2018
Структура	Однородная, без ощущимых комочеков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Без наличия или с наличием вкраплений частиц натуральной ванили – для мороженого пломбир ванильный	---	Однородная, без ощущимых кристаллов льда и лактозы, комочеков жира, частиц белка и стабилизатора	Органолептически
Оценка в баллах *	30,0	---	25,0	СТО 46429990-082-2018
Цвет	От молочно-белого до кремового. Для мороженого пломбир ванильный без вкраплений или с вкраплениями частиц коричневого цвета	---	Белый с легким кремовым оттенком	Органолептически
Оценка в баллах *	5,0	---	5,0	СТО 46429990-082-2018
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Консистенция плава мороженого однородная, слабо рыхлая  9,0	СТО 46429990-082-2018a
<b>Органолептические показатели вафельного стаканчика:</b>				
Внешний вид	Поверхность вафель гладкая и/или рифленая с четким рисунком, без подтеков и повреждений. Допускаются небольшие повреждения граничных поверхностей в листовых вафлях и заусениц в местах швов и по краям вафельных изделий	---	Вафельный стаканчик с незначительной, деформацией	Органолептически
Цвет	От кремового до светло-коричневого с бежевым оттенком. От светло – коричневого с бежевым оттенком до коричневого – для вафельных сахарных изделий	---	Кремовый; окраска равномерная, без пятен пригара	Органолептически
Вкус и запах	Свойственные данному виду листовых вафель и вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	---	Свойственные данному виду вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	Органолептически
Структура	Вафли равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами	---	Равномерно пористая, без следов непромеса, слабо хрустящая	Органолептически
Лом вафли в упаковке	---	---	Отсутствует	Визуально

\*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

1	2	3	4	
<b>Микотоксины (в вафельном стаканчике):</b>				
Т-2 токсин, мг/кг	Не допускаются (<0,05)	(±10,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,01)	ГОСТ 28001-88
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Содержание молочного жира, в жировой фазе продукта, %	100,0	(±5,5)	99,0*	Расчетный метод
Взбитость, %	От 30,0 до 130,0	(±10% относ.)	34,1	ГОСТ 31457-2012 приложение Г
<b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:</b>				
Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	3,01	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,64	
Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	0,99	
Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,46	
Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,20	
Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	2,73	
Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	9,01	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,06	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	28,03	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %*	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	1,36	
Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	12,99	
Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1</sub> нис), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	26,98	
Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2</sub> нис), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	2,86	
Массовая доля арахиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,13	
Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3</sub> п3), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,12	
Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,04	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	6,39	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Содержание стеринов: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостеринов не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 34456-2018
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаинат, %	---	(±8,0% относ.)	2,41	ГОСТ 31754-2012

\*\* справочные данные

\*\*\*- расчет проведен по требованию Заказчика

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 1314/21 от 06.04.2022г)

1	2	3	4	5
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$1,1 \cdot 10^3$	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
S. aureus, в 1,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
L. monocytogenes в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1503-103

Наименование продукта: Мороженое пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике 12%, 70 г, ГОСТ 31457-2012

Шифр образца: 246РСК0103/1

Вид упаковки: полимерный пакет

Описание и номер пломбы: -, -

Исследуемые показатели: акриламид

Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 25.12.2021

Дата проведения исследований: 17.03.2022 - 19.03.2022

Дата поступления: 14.03.2022

Дата составления протокола: 07.04.2022

### РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО</i>	<i>Результат</i>
Акриламид	ЛТ-ЛБПА-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	25 мкг/кг	205.5 ± 6.36 мкг/кг

Протокол испытаний № 3144  
от 12.04.2022

Лабораторный № 3164

Наименование образца испытаний: Мороженое Пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике, м.д. жира 12%, масса нетто 70 г. ГОСТ 31457-2012 Дата изготовления: 25.12.2021. Шифр 246РСК0103/4

Дата поступления образца: 16.03.22

\*Изготовитель: Образец обезличен и зашифрован.,

\*Юридический  
адрес: -

\*Фактический  
адрес места  
 осуществления  
деятельности: -

Заказчик: АНО "Роскачество"

Юридический  
адрес: РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

Фактический  
адрес места  
 осуществления  
деятельности: РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

Маркировка: -

Этикетка: 246РСК0103/4

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Содержание сукралозы , мг/кг	менее 10,0		ГОСТ EN 16155-2015

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Афлатоксин B1 , мг/кг	менее 0,0005		ГОСТ 30711-2001
Дезоксизиниваленол , мг/кг	менее 0,02		ГОСТ Р 51116-97
Афлатоксин M1 , мг/кг	менее 0,0005		ГОСТ 30711-2001

Охратоксин А, мг/кг

менее 0,0004

ГОСТ 32587-2013

## Оборудование:

1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования (100÷1000) мкл, зав. № 18028561

1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования (20÷200) мкл, зав. № 15562225

Весы лабораторные электронные Adventurer AR2140, зав. № 1226340804

Весы неавтоматического действия SQP-A PRACTUM 224-1ORU, зав. № 0031811050

Встряхиватель для сит Octagon 200 CL, зав. №1218270820

Сито лабораторное Ø200мм из металлической проволочной сетки, размер ячеек 1,0 мм, зав. №7185556

Спектрофотометр однолучевой сканирующий UNICO модель 2800, зав. № SQH 0707071

Хроматограф жидкостной Waters 2690, зав. № E98SM4 756M, с многоволновым детектором на диодной матрице Waters W996, зав. № E98996 390M

Хроматограф жидкостной Waters 2690, зав. № E98SM4 756M, с флуориметрическим детектором Waters W 2475, зав. № K11475125W

Дата начала испытаний: 16.03.2022

Дата окончания испытаний: 12.04.2022

конец протокола

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2678 /9-5 от 11.04.2022 на 2 листах

Акт № от 17.03.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"

115184 Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12

Отбор произвел(а): Капалин А.Н. Дата отбора образца: 14.03.2022

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: г. Москва

Наименование образца: Мороженое Пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике, м.д.ж. 12%, масса нетто 70 гр., дата изготовления: 25.12.2021 г., шифр пробы 246РСК0103/3

Производитель:

Дата выработки: 25.12.2021 Количество: 15 шт.

Дата поступления образца: 17.03.2022 Время поступления образца: 13:36

Доп. сведения: Дата начала/завершения испытаний: 17.03.2022/05.04.2022. Пробы упакованы в плимерный пакет. При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90	не менее 12,0	12,0±0,4
2	Массовая доля сахарозы, %	ГОСТ Р 54667-2011	не менее 14,0	16,9±0,5
3	Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018		3,47±0,14
4	Массовая доля сухих веществ(вафля), %	ГОСТ 5900-2014		77,7
5	Кислотность, град.Т	ГОСТ Р 54669-2011	не более 21,0	17,0±0,8
6	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019	70,0-4,5	68,6±0,1
7	Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%, %	ГОСТ 5901-2014	не более 0,1	0,048±0,007
8	Массовая доля сухих веществ, (мороженое) %	ГОСТ Р 54668-2011	не менее 36,0	36,0±0,3
9	Массовая доля СОМО, %	ГОСТ Р 54761-2011	7-10	7,1±1,0
10	Массовая доля крахмала, %	ГОСТ Р 54759-2011		менее 1,0
11	Массовая доля кальция, %	ГОСТ Р 55331-2012		0,104±0,005
12	Сахарин и его соли сахаринаты (в пересчете на сахарин), мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,1	менее 0,01
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	не более 0,05	менее 0,01
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,03	менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 26927-86	не более 0,005	менее 0,003
17	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 50

## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ №

2678 /9-5 от 11.04.2022 на 2 листах

18	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 1
19	Меламин, мг/кг	МУК 4.1.2420-08		менее 1,0
20	Цикламовая кислота и ее соли цикламаты (в пересчете на цикламовую кислоту), мг/кг	ГОСТ EN 12857-2015		менее 10
21	Ацесульфам калия, мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
22	Аспартам, мг/кг	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
23	ГХЦГ (а-,в-,у-, изомеры), мг/кг	ГОСТ 23452-2015 п.9	не более 1,25 в пересчете на жир	менее 0,005
24	ДДТ и его метаболиты, мг/кг	ГОСТ 23452-2015 п.9	не более 1,0 в пересчете на жир	менее 0,005

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3673 /9-5 от 27.04.2022 на 1 листах

Акт № от 20.04.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): Сорокованов А.Ф. Дата отбора образца: 15.03.2022

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: г. Москва

Наименование образца: Мороженое Пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике, м.д.ж. 12 %, масса нетто 70 гр., дата изготовления: 25.12.2021 г., шифр пробы 246РСК0103/3

Производитель:

Дата выработки: 25.12.2021 Количество: 15 шт

Дата поступления образца: 20.04.2022 Время поступления образца: 16:06

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 20.04.2022/27.04.2022. Пробы упакованы в плимерный пакет. При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля углеводов, %	ГОСТ Р 54760-2011		25,2±3,0