

Протокол лабораторных испытаний № 8728/18
от 23.04.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»
Наименование образца: Пломбир ванильный ГОСТ 31457-2012
Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированных материалов. Целостность упаковки не нарушена. Образец обезличен Заказчиком.
Маркировка образца: Пломба 15472401; шифр 82РСК0016/1; дата изготовления 17.11.17г; годен до: 17.11.18г.
Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 11.04.2018г и заявкой на проведение испытаний от 11.04.2018г. Образец предоставлен в пакете, опломбированном пластиковой пломбой красного цвета № 15472401. Количество образца – 3 единицы фасовки массой 270г.
Образец испытан: на соответствие требованиям ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), в соответствии с заявкой Заказчика
Дата и время приемки образца: 11.04.2018г 12:30
Температура образца при приемке: -13,8°C
Дата проведения испытаний: в период с 11 апреля по 23 апреля 2018 года
Количество листов в протоколе: 3

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
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	---	Характерные для данного вида мороженого, вкус сладкий, с легким ванильным запахом и привкусом	Органолептически по ГОСТ 31457-2012
Оценка в баллах	50,0	---	46,0**	Проект СТО Заказчика
Консистенция	Плотная	---	Кремообразная, с достаточной взбитостью и плотностью	Органолептически по ГОСТ 31457-2012
Оценка в баллах	10,0	---	10,0**	Проект СТО Заказчика

** Оценка в баллах проведена в соответствии с проектом СТО и по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 04-2/18 от 23.04.2018г)

1	2	3	4	5
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослойки", "прожилки", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений.	---	Однородная, без ощутимых кристаллов льда, лактозы, комочков жира, частичек белка, стабилизатора, эмульгатора	Органолептически по ГОСТ 31457-2012
Оценка в баллах	30,0	---	30,0**	Проект СТО Заказчика
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада	---	Белый с легким кремовым, равномерный по всей массе	Органолептически по ГОСТ 31457-2012
Оценка в баллах	5,0	---	5,0**	Проект СТО Заказчика
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм	---	Порция однослойного мороженого, в комбинированной потребительской упаковке, форма обусловлена формой упаковки, без усадки, без деформаций, мороженое плотно прилегает к поверхности упаковки	Органолептически по ГОСТ 31457-2012
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Однородная	Проект СТО Заказчика
Оценка в баллах *	5,0	---	5,0	Проект СТО Заказчика

*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

** Оценка в баллах проведена в соответствии с проектом СТО и по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 2768/18 от 23.04.2018г)

1	2	3	4	5
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 12,0	(±0,12)	11,50	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля влаги, %	---	(±0,30)	62,67	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 36,0	(±0,30)	37,33	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля углеводов, %	---	(±8,0% относ.)	17,75	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±8,0% относ.)	14,49	
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0****	(±0,4)	11,34	ГОСТ Р 54761-2011
Кислотность, °Т	Не более 21,0	(±1,20)	15,7	ГОСТ Р 54669-2011
Взбитость, %	30,0-130,0	(±10% относ.)	33,8	ГОСТ 31457-2012 приложение Г
Показатели окислительной порчи:				
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 2,0 ***	(±0,02)	0,73	ГОСТ Р 51453-99
Кислотное число, мг КОН/г жира	Не более 0,6 ***	(±0,10)	0,44	ГОСТ Р 50457-92
Анизидиновое число жировой фазы продукта	Не более 3,0 ***	(±0,07)	1,11	ГОСТ 31756-2012
Микотоксины:				
Афлатоксин М ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 1,0*10 ⁵	---	1,1*10 ³	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01 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

*** Требования согласна проекта СТО Заказчика.

****Показатель не является обязательно нормируемым и устанавливается по усмотрению изготовителя.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.