

Протокол лабораторных испытаний № 586118  
от 14.02.2018г.

**Заказчик:** АНО «Российская система качества»  
**Наименование образца:** Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое массовой долей жира 82,5%, высший сорт, ГОСТ 32261-2013  
**Упаковка:** Кашированная фольга. Целостность упаковки не нарушена.  
**Маркировка образца:** Пломба №19926172; шифр 73РСК0003/3; дата изготовления 09.01.18 1885  
**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 30.01.2018г и Актом приема-передачи проб от 30.01.2018г. Образцы предоставлены в пакете из полимерных материалов опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №19926172. Количество образца: 4 единицы упаковки массой по 200г.  
**Образец испытан:** на соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в соответствии с заявкой Заказчика.  
**Дата и время приемки образца:** 30.01.2018г. 14:15  
**Температура образца при приемке:** +4,3°C.  
**Дата проведения испытаний:** в период с 30 января по 14 февраля 2018 года.  
**Количество листов в протоколе:** 3

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по ГОСТ 32261-2013; ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Метрические характеристика:</b>				
Масса нетто, г	200,0	(±0,01)	198,10	ГОСТ 8.579-2002
<b>Органолептические показатели:</b>				
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	---	Со сливочным запахом и вкусом; с привкусом и запахом пастеризации	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 8	---	8,0	
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	---	Консистенция достаточно плотная, однородная, пластичная, поверхность на разрезе – блестящая сухая на вид	
Оценка в баллах	Не менее 4	---	4,0	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №

5861/18

от 14.02.2018г)

1	2	3	4	5
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	---	Светло-желтый равномерный по всей массе	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 2	---	2,0	
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5	(±1,0)	<b>80,00</b>	ГОСТ 5867-90
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0	(±0,30)	<b>17,12</b>	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6
Термоустойчивость	0,7-1,0	(±0,03)	0,64	ГОСТ 32261-2013 п 7.5
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0	(±1,0)	14,0	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14
<b>Показатели окислительной порчи:</b>				
Кислотность жировой фазы, °К	Не более 4,0	(±0,10)	0,80	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 4,0	(±0,02)	0,45	ГОСТ Р 51453-99
<b>Консерванты:</b>				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	---	(±0,60)	Менее 0,60	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	---	(±0,55)	Менее 0,55	
<b>Красители:</b>				
Массовая концентрация β-каротина (E160a), мг/кг	Не более 3,0	(±8,0% относ.)	0,0106	ГОСТ Р 54058-2010
Массовая концентрация β-каротина (E160a), мг/кг	Не более 0,0003	(±8,0% относ.)	0,0001	
Массовая концентрация натурального пищевого красителя аннато экстракты (E160b), мг/кг	Отсутствует	(±28,0% относ)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация тартразина (E 102), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация красителя желтый «Солнечный закат» (E 110), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
<b>Токсичные элементы:</b>				
Свинец, мг/кг	Не более 0,10	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,10	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,03	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 0,4	(±0,004)	0,037	ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 1,5	(±0,05)	0,67	ГОСТ 30178-96

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 586/18 от 14.02.2018г)

1	2	3	4	5
<b>Микотоксины:</b>				
Афлатоксин М <sub>1</sub> , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
<b>Пестициды:</b>				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,25	(±4,0% относ.)	Менее 0,001	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты, мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,0	(±4,0% относ.)	Менее 0,001	

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.  
Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения