

# ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1906 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

Акт № от 09.04.2025

|                      |                            |                                    |  |
|----------------------|----------------------------|------------------------------------|--|
| Заказчик:            | АНО "Роскачество"          |                                    |  |
| 119071               | Россия,                    | г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12 |  |
| Отбор произвел(а): - | Дата отбора образца:       |                                    |  |
| НД на метод отбора:  | Образец отобран заказчиком |                                    |  |
| Место отбора:        | -                          |                                    |  |

**Наименование образца:** Сыр мягкий с белой плесенью «Бри». Массовая доля жира в сухом веществе 50 %. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления: 27.03.2025, годен до 16.05.2025, бумага, шифр пробы 342РСК0005/1

|                                                                                                                                                                                                                                    |                            |       |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|--|
| Производитель:                                                                                                                                                                                                                     |                            |       |  |
| Дата выработки: 27.03.2025                                                                                                                                                                                                         | Количество:                | 3 шт  |  |
| Дата поступления образца: 09.04.2025                                                                                                                                                                                               | Время поступления образца: | 11:09 |  |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 09.04.2025/30.04.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054257). 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 жира, %                                                         | ГОСТ Р 55063-2012  |             | 24,2±0,8                  |
| 2  | Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %                         | ГОСТ Р 55063-2012  |             | 50,4±0,8                  |
| 3  | Массовая доля влаги, %                                                        | ГОСТ Р 55063-2012  |             | 52,0±0,2                  |
| 4  | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %                                | ГОСТ Р 52686-2006  |             | 68,6±0,2                  |
| 5  | Массовая доля белка, %                                                        | ГОСТ Р 54662-2011  |             | 19,6±0,5                  |
| 6  | Масса нетто, г                                                                | ГОСТ 8.579-2019    |             | 130,5±0,1                 |
| 7  | Активная кислотность (рН), ед. рН                                             | ГОСТ 32892-2014    |             | 6,02±0,06                 |
| 8  | Массовая доля нитратов, мг/кг                                                 | ГОСТ Р 51460-99    |             | менее 5                   |
| 9  | Массовая доля нитритов, мг/кг                                                 | ГОСТ Р 51460-99    |             | 1,19±0,12                 |
| 10 | Массовая доля углеводов (лактозы), %                                          | ГОСТ 33527-2015    |             | менее 0,5                 |
| 11 | Массовая доля крахмала, %                                                     | ГОСТ Р 54759-2011  |             | не обнаружено (менее 1,0) |
| 12 | Афлатоксин М1, мг/кг                                                          | ГОСТ 34049-2017    |             | менее 0,00002             |
| 13 | БГКП (колиформы)                                                              | ГОСТ 32901-2014    |             | обнаружены в 0,001 г      |
| 14 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (бактерии рода Salmonella) | ГОСТ ISO 6785-2015 |             | не обнаружены в 25 г      |
| 15 | Стафилококки S.aureus                                                         | ГОСТ 30347-2016    |             | не обнаружены в 0,001 г   |



1906



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1906 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

|    |                                                                                                        |                                                                               |  |                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------|
| 16 | Листерии <i>L.monocytogenes</i>                                                                        | ГОСТ 32031-2022                                                               |  | не обнаружены в 125 г     |
| 17 | Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г                             | ГОСТ 32901-2014                                                               |  | 3,0x10 <sup>3</sup>       |
| 18 | Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г                     | ГОСТ 32901-2014                                                               |  | менее 1,0x10 <sup>1</sup> |
| 19 | Масляная кислота C4:0, %                                                                               | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 2,7±0,3                   |
| 20 | Капроновая кислота C6:0,%                                                                              | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,4±0,3                   |
| 21 | Каприловая кислота C8:0,%                                                                              | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,2±0,3                   |
| 22 | Каприновая кислота C 10:0, %                                                                           | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 3,3±0,3                   |
| 23 | Лауриновая кислота C 12:0, %                                                                           | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 4,2±0,3                   |
| 24 | Миристиновая кислота C 14:0, %                                                                         | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 12,8±0,5                  |
| 25 | Миристолеиновая кислота C14:1, %                                                                       | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,5±0,3                   |
| 26 | Пальмитиновая кислота C 16:0, %                                                                        | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 32,3±1,4                  |
| 27 | Пальмитолеиновая кислота C 16:1, %                                                                     | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 1,6±0,3                   |
| 28 | Стеариновая кислота C 18:0, %                                                                          | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 10,5±0,4                  |
| 29 | Олеиновая кислота C 18:1, %                                                                            | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 20,9±0,9                  |
| 30 | Линолевая кислота C 18:2, %                                                                            | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 2,7±0,3                   |
| 31 | Линоленовая кислота C 18:3, %                                                                          | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 0,3±0,3                   |
| 32 | Арахидовая кислота C 20:0, %                                                                           | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | 0,1±0,3                   |
| 33 | Бегеновая кислота C 22:0, %                                                                            | ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012                                           |  | менее 0,1                 |
| 34 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:пальмитиновой (C16:0) к лауриновой(C12:0) | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 7,8                       |
| 35 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:стеариновой (C18:0) к лауриновой(C12:0)   | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 2,5                       |
| 36 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:олеиновой (C18:1) к миристиновой(C14:0)   | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 1,6                       |
| 37 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:линолевой(C18:2) к миристиновой(C14:0)    | ГОСТ 32915-2014,<br>ГОСТ 31663-2012,<br>ГОСТ 31665-2012,<br>ГОСТ Р 52253-2004 |  | 0,2                       |





|    |                                                                                                                                          |                                                                            |  |                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|
| 38 | Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %: суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой и стеариновой | ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004       |  | 0,4                            |
| 39 | Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта, %                                                                                  | ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ Р 70238-2022 п.6,8, ГОСТ 34178-2017 |  | более 85,0 (100% молочный жир) |
| 40 | Растительные масла или жиры в жировой фазе продукта                                                                                      | ГОСТ 31979-2012                                                            |  | отсутствуют                    |
| 41 | Массовая доля триглицерида C24, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 0,31±0,04                      |
| 42 | Массовая доля триглицерида C26, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 0,95±0,11                      |
| 43 | Массовая доля триглицерида C28, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 1,10±0,13                      |
| 44 | Массовая доля триглицерида C30, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 1,51±0,17                      |
| 45 | Массовая доля триглицерида C32, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 2,58±0,30                      |
| 46 | Массовая доля триглицерида C34, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 5,01±0,58                      |
| 47 | Массовая доля триглицерида C36, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 9,33±1,07                      |
| 48 | Массовая доля триглицерида C38, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 11,48±1,32                     |
| 49 | Массовая доля триглицерида C40, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 9,12±1,05                      |
| 50 | Массовая доля триглицерида C42, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 6,99±0,80                      |
| 51 | Массовая доля триглицерида C44, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 7,02±0,81                      |
| 52 | Массовая доля триглицерида C46, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 5,34±0,62                      |
| 53 | Массовая доля триглицерида C48, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 7,10±0,82                      |
| 54 | Массовая доля триглицерида C50, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 9,49±0,82                      |
| 55 | Массовая доля триглицерида C52, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 7,98±0,92                      |
| 56 | Массовая доля триглицерида C54, %                                                                                                        | ГОСТ 28928-91                                                              |  | 3,40±0,39                      |
| 57 | Меламин, мг/кг                                                                                                                           | ГОСТ 34515-2019                                                            |  | менее 0,5                      |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2397 /9-5 от 26.05.2025 на 1 листах**

Акт № от 09.04.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца:

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

**Наименование образца:** Сыр мягкий с белой плесенью «Бри». Массовая доля жира в сухом веществе 50 %. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления: 27.03.2025, годен до 16.05.2025, бумага, шифр пробы 342РСК0005/1

Производитель:

Дата выработки: 27.03.2025 Количество: 3 шт

Дата поступления образца: 09.04.2025 Время поступления образца: 11:09

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 09.04.2025/23.04.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054257). 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 | Содержание кальция, мг/кг | МУК 4.1.3606-20 |             | 3788,0±757,6 |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.





### Протокол испытаний № 3133 от 26.05.2025

**Наименование образца испытаний:** Сыр мягкий с белой плесенью "Бри". Массовая доля жира в сухом веществе 50%, 342РСК0005/2  
**принадлежащего:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** обращение заказчика  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком  
**дата изготовления:** 27.03.2025  
**срок годности:** 16.05.2025  
**вид упаковки доставленного образца:** опломбированная коробка (пломба-синяя наклейка №60054258), упаковка не повреждена  
**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий транспортировки  
**масса пробы:** 0,375 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 08.04.2025 15:00  
**даты проведения испытаний:** 08.04.2025 - 29.04.2025  
**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", техническое задание АНО "Российская система качества"

#### Результаты испытаний:

| № п/п                                         | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний          | Погрешность/неопределенность | Норматив                         | НД на метод испытаний                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-------------------------|----------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Аб. Амфениколы</b>                         |                         |          |                              |                              |                                  |                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                             | Хлорамфеникол           | мг/кг    | менее 0,00003                | -                            | не допускается (менее 0,0003)    | МУК 4.1.3679-20 - Количественное определение остаточных количеств хлорамфеникола (левомицетина) в пищевой продукции животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа (ФР.1.31.2022.42676) |
| <b>В1. Аминогликозиды</b>                     |                         |          |                              |                              |                                  |                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                                             | Стрептомицин            | -        | Отсутствие (менее 20 мкг/кг) | -                            | не допускается (менее 0,2 мг/кг) | МУ 5-1-14/1005 - «Методические указания по количественному определению стрептомицина в мясе, печени, меде и молоке с помощью тест-системы RIDA SCREEN® Streptomycin»                                             |
| <b>В1. Антибиотики тетрациклиновой группы</b> |                         |          |                              |                              |                                  |                                                                                                                                                                                                                  |

|                                     |                                                   |        |                               |   |                                    |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|--------|-------------------------------|---|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3                                   | Тетрациклиновая группа                            | -      | Отсутствие (менее 0,01 мг/кг) | - | Не допускается (менее 0,01 мг/кг)  | МУК 4.1.2158-07 - Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа                          |
| <b>В1. Пенициллиновая группа</b>    |                                                   |        |                               |   |                                    |                                                                                                                                                                                                                     |
| 4                                   | Пенициллин                                        | мкг/кг | менее 2,5                     | - | не допускается (менее 0,004 мг/кг) | МВИ.МН 5336-2015 - Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы пенициллинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды |
| <b>Пищевые добавки</b>              |                                                   |        |                               |   |                                    |                                                                                                                                                                                                                     |
| 5                                   | Содержание бензойной кислоты                      | мг/кг  | менее 20,0                    | - | -                                  | МВИ.МН 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии                                                              |
| 6                                   | Содержание сорбиновой кислоты                     | мг/кг  | менее 50,0                    | - | -                                  | МВИ.МН 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии                                                              |
| <b>Физико-химические показатели</b> |                                                   |        |                               |   |                                    |                                                                                                                                                                                                                     |
| 7                                   | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | %      | 0,65                          | - | -                                  | ГОСТ 3627-81 - Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия                                                                                                                                              |

#### Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования                             | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE                 | 19.11.2024                         | 18.11.2025                                   |
| 2     | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE                 | 19.11.2024                         | 18.11.2025                                   |
| 3     | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE                 | 19.11.2024                         | 18.11.2025                                   |
| 4     | Весы электронные Sartorius CP225D                     | 19.11.2024                         | 18.11.2025                                   |
| 5     | Плита нагревательная ULAB UH-2840A                    | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 6     | Секундомер механический СОСпр-26-2-010                | 19.09.2024                         | 18.09.2025                                   |
| 7     | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | 29.11.2024                         | 28.11.2025                                   |
| 8     | Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96               | 13.09.2024                         | 12.09.2025                                   |
| 9     | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)      | 21.05.2025                         | 20.05.2026                                   |

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

26.05.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

**Протокол испытаний № 125-8113-P1 от 26.05.2025 , Редакция: 1.**

**Наименование образца испытаний\*:** Сыр с плесенью

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

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

**дата документа основания:** 08.04.2025

**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва,

**отбор проб произвел:** информация не предоставлена

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

**дата поступления:** 10.04.2025 11:40

**даты проведения испытаний:** 10.04.2025 - 21.04.2025

**структурные подразделения, проводившие исследования:**

**фактический адрес места осуществления деятельности:**

на соответствие требованиям: Техническое задание №1.15 от 26.03.2025

примечание\*: Шифр 342РСК0005/3. Проба для испытаний доставлена в коробке, опломбированной Синей наклейкой. Номер пломбы: 60054259. Количество точечных проб в упаковке: 3 шт. Сыр мягкий с белой плесенью "Бри". Массовая доля жира в сухом веществе 50%. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления 27.03.2025, годен до 16.05.2025, бумага. Представитель Заказчика: Сорокованов А.Ф. Контактные данные заказчика: 84952230615

Результаты испытаний:

| № п/п                        | Наименование показателя    | Ед. изм. | Результат испытаний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Погрешность/неопределенность | Норматив | НД на метод испытаний                                                                                                                                                     |
|------------------------------|----------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Органолептические показатели |                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                              |          |                                                                                                                                                                           |
| 1                            | Вкус (Описание)            | -        | Сливочный, с легким грибным привкусом, без посторонних привкусов                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 2                            | Внешний вид (описание)     | -        | Сыр упакован в полимерный 2-х слойный материал, форма сыра – низкий цилиндр. Сыр имеет видимую корочку, поверхность которой покрыта плесенью белого цвета мягкой на ощупь с небольшим количеством потертостей светло-бежевого цвета. На разрезе: рисунок состоит из малого количества глазков (от 1 до 3) овальной, округлой и неправильной формы | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 3                            | Запах (Описание)           | -        | Приятный грибной аромат, без посторонних запахов                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 4                            | Консистенция (Описание)    | -        | Сырного теста – умеренно плотная, эластичная                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| 5                            | Цвет (Описание)            | -        | Сырной массы – светло-желтый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                            | -        | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки                                    |
| Пищевые добавки              |                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                              |          |                                                                                                                                                                           |
| 6                            | Микробная трансглутаминаза | %        | менее 0,0001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                            | -        | № К961 - Методика измерений массовой доли микробной трансглутаминазы в пробах продуктов питания методом ИФА с помощью набора реагентов «МТГ-ИФА» производства ООО «ХЕМА». |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования                | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Анализатор иммунологический Multiskan FC | 09.08.2024                         | 08.08.2025                                   |
| 2     | Весы электронные GF-600                  | 11.11.2024                         | 10.11.2025                                   |



|   |                                                                                                 |              |              |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 3 | Дозатор пипеточный одноканальный TRANSFERPETTE Handy Step S, 200-1000 мкл                       | 22.10.2024   | 21.10.2025   |
| 4 | Термометр ТС-4М                                                                                 | 15.11.2024   | 14.11.2025   |
| 5 | Термостат электрический сузовоздушный охлаждающий                                               | 05.02.2025   | 04.02.2026   |
| 6 | Центрифуга лабораторная IEC Micro CL 21                                                         | 27.02.2025   | 26.02.2026   |
| 7 | Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок | Не требуется | Не требуется |

\* - сведения предоставлены заказчиком, за их достоверность лаборатория ответственности не несёт.

В графе «Результат испытаний» после слова «менее» указано числовое значение, которое является нижним пределом количественного определения (нижним пределом диапазона определения), предусмотренным документом на метод испытаний, что свидетельствует о не обнаружении на уровне определения метода. Нижний предел количественного определения соответствует нижнему пределу количественного определения для данного вида продукта, указанному в нормативном документе на метод исследований (испытаний). Если единицы измерений методики испытаний не совпадают с единицами измерений в НД на продукцию, то в столбце «Норматив» дополнительно указывается единица измерения из нормирующего документа.

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний в целях подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 1 экз. — для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

26.05.2025

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Answer 1

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 2

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 3

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 4

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 5

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 6

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 7

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 8

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$

Answer 9

$$x^2 + 2x - 3 = 0$$



## **ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ**

№ 5 от 26 мая 2025 г.

**1 Наименование заказчика:** Автономная некоммерческая организация «Российская система качества».

**2 Адрес заказчика:** 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

**3 Наименование образца:** сыр с плесенью.

**4 Шифр образца:** 342РСК0005/4.

**5 Описание образца:** Сыр мягкий с белой плесенью «Бри». Массовая доля жира в сухом веществе 50%. Масса нетто: 125 г. Дата изготовления: 27.03.2025, годен до 16.05.2025. Упаковка: бумага.

**6 Внешний вид образца при доставке:** упаковочная единица завёрнута в чёрную упаковочную плёнку и опломбирована; номер пломбы – 60054260. Упаковка не нарушена.

**7 Количество переданных единиц для испытаний:** 1.

**8 Дата передачи образца:** 10 апреля 2025 г.

**9 Дата начала испытаний:** 14 апреля 2025 г.

**10 Дата окончания испытаний:** 26 мая 2025 г.

**11 Количество страниц в протоколе:** 2 стр.

**12 Нормативные документы, на соответствие которым проводятся испытания:** не указаны.

**13 Цель испытаний:**

Идентификация поверхностной микрофлоры.

**14 НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:**

ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия;

ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей;

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа;

ГОСТ 33566-2015 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.

### 15 Результаты испытаний сыра с плесенью:

| № п/п | Этап исследований                                                                                                                                                                          | Результаты исследований                                                                                                                                                                                                                                                                | Оценка результатов исследований                                                                                              | НД на методы исследований          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1     | Оценка внешнего вида колоний референтных тест-культур при посеве на чашки Петри на питательную среду Сабуро:<br><i>Geotrichum candidum</i><br><br><i>Penicillium candidum</i> (camemberti) | Рост поверхностных колоний крупного размера диаметром более 3 см, покрытых мицелием белого цвета с ползущим краем и более концентрированным центром<br>Рост поверхностных полупрозрачных колоний среднего размера с ровным краем, покрытых тонким слоем пушистого мицелия белого цвета |                                                                                                                              | ГОСТ 33566-2015                    |
| 2     | Визуальная оценка характера роста микрофлоры на поверхности сыра                                                                                                                           | На поверхности мицелий белого цвета. Мицелий плотный. Неравномерное распределение мицелия. На рёбрах «шайбы» серо-бурый налёт                                                                                                                                                          |                                                                                                                              | ГОСТ 32263-2013<br>ГОСТ 33630-2015 |
| 3     | Выполнение смыва с поверхности сырной головки с последующим высевом на питательную среду Сабуро с неомицином                                                                               | Проведение морфологической идентификации выросших колоний и сравнение с ростом референтных культур                                                                                                                                                                                     | Соответствует росту колоний тест-культур <i>G. candidum</i> и <i>P. candidum</i>                                             | ГОСТ 32901-2014<br>ГОСТ 33566-2015 |
| 4     | Микроскопирование колоний, выросших в посевах смыва с поверхности сырной головки, с последующей сравнительной оценкой относительно микроскопической картины референтных тест-культур       | 1. Разветвлённые длинные тонкие вегетативные гифы <i>P. candidum</i><br>2. Крупные клетки с ядрами прямоугольной формы с обрубленными или закруглёнными концами - <i>G. candidum</i>                                                                                                   | Микроскопическая картина соответствует микроскопической картине колоний тест-культур <i>G. candidum</i> и <i>P. candidum</i> | ГОСТ 32901-2014                    |

**Заключение:** поверхностная микрофлора соответствует по внешнему виду и микроскопической картине тест-культурам *Geotrichum candidum* и *Penicillium candidum*, рекомендуемым при производстве сыра Бри, с преобладанием развития *Penicillium candidum*.