

Протокол лабораторных испытаний № 4615/21  
от 06.09.2021г.

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

**Наименование образца:** Мороженое пломбир шоколадный, фасованный массой нетто 100 г

**Упаковка:** Потребительская упаковка из полимерного материала, обезличена липкой лентой черного цвета. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете, опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №66296866

**Маркировка образца:** Шифр образца: 207РСК0002/2; дата изготовления 09.05.2021г.

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 19.08.2021г. Количество образца – 15 единиц фасовки массой 100г.

**Образец испытан:** по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и показателям безопасности в соответствии с заявкой Заказчика

**Дата и время приемки образца:** 19.08.2021г 15:34

**Температура образца при приемке:** -19,0 °С

**Дата проведения испытаний:** в период с 19 августа по 06 сентября 2021 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>Метрические характеристики:</b>				
Масса нетто, г	100,0	(±0,50)	98,72	ГОСТ 8.579-2002
<b>Массовая доля составных частей мороженого:</b>				
Масса мороженого, г	---	---	89,44	Взвешиванием
Масса вафельного стаканчика, г	---	---	9,28	Взвешиванием
Вкус и запах	Чистые, молочные со вкусом и ароматом какао, вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов	---	С выраженным вкусом и запахом какао, вкус в меру сладкий	Органолептически
Консистенция	Плотная, кремообразная	---	Плотная, кремообразная, с легкой мучнистостью	

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №4615/21 от 06.09.2021г)

1	2	3	4	5
Внешний вид	Порции мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий или потребительской упаковки. Не допускается отставание мороженого от стенок вафельных изделий или изделий от мороженого	---	Порция однослойного мороженого в вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельных изделий, мороженое не отстает от стенок вафельного стаканчика	Органолептически
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Допускается наличие вкраплений частиц какао-порошка	---	Однородная, с легкой мучнистостью, без ощутимых комочков жира. стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	
Цвет	От светло- до темно-коричневого	---	темно-коричневый	
Оценка в баллах	10,0	---	7,0*	Проект СТО Заказчика
<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, с небольшими механическими повреждениями (трещины, сколы)	Органолептически
Цвет	Для вафель с какао – от светло-коричневого до коричневого. Для вафель с ванилью или с корицей – с вкраплениями частиц ванили или корицы. Для вафельных сахарных изделий – от светло-коричневого до коричневого. При применении красителей – цвет, соответствующий цвету используемого красителя. Окраска равномерная, пятна пригара не допускаются.	---	Светло-кремовый	

\* Оценка в баллах проведена в соответствии с СТО Заказчика

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №4615/21 от 06.09.2021г)

1	2	3	4	5
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию вафель	---	Свойственные данному виду вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов	Органолептически
Структура	Вафли равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами	---	Структура равномерно пористая, без следов непромеса и посторонних включений, не хрустящая	
Лом вафли в упаковке	---	---	Отсутствует	
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, %	15,0	(±0,15)	13,00	ГОСТ 34455-2018
Массовая доля сухих веществ, %	39,0-43,0	(±0,30)	39,04	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля углеводов (моно и дисахаридов), %	---	(±16,0% относ.)	20,25	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	14,0-16,0	(±16,0% относ.)	16,15	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0***	(±0,4)	7,68	ГОСТ Р 54761-2011
Кислотность, °Т	Не более 24,0	(±2,2)	23,0	ГОСТ Р 54669-2011
Взбитость, %	От 30,0 до 130,0	(±10% относ.)	47,1	ГОСТ 31457-2012 приложение Г
Содержание кальция (Са), мг/100г	---	(±15% относ.)	599,64	ГОСТ EN 15505
Содержание меламина, мг/кг	Не более 1,0	(± 3,0% относ.)	менее 0,001	МУК 4.1.2420-08
<b>Показатели окислительной порчи:</b>				
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 2,0	(±0,02)	0,69	ГОСТ ISO 27107-2016
Кислотное число, мг КОН/г жира	Не более 0,6	(±0,10)	0,54	ГОСТ Р 50457-92
Анизидиновое число жировой фазы продукта	Не более 3,0	(±0,07)	0,96	ГОСТ 31756-2012

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

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №4615/21 от 06.09.2021г)

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
<i>S. aureus</i> , 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
Дрожжи, КОЕ/г	---	---	Менее $1,0 \cdot 10^1$	ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	---	---	Менее $1,0 \cdot 10^1$	ГОСТ 33566-2015
<i>L. monocytogenes</i> в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012