

## Протокол испытаний № 1313 от 7 апреля 2016

лабораторный номер  
(1286)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР  
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"  
АНО "СОЮЗЭКСПЕРТИЗА" ТПП РФ  
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ10  
(срок действия с 09.06.2011 г. по 09.06.2016 г.)

Образец: Масло сливочное. Пломба № 99938794, шифр 18РСК0028/1, дата производства/масса нетто 11.03.16г, 175гр

Изготовитель: ,

Заявитель: "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: 11.03.16 б 15.04.16 16/207

Этикетка: Масло сливочное Традиционное. Высший сорт. Массовая доля жира 82,5%. ГОСТ 32261. Масса нетто 175г. Состав: пастеризованные сливки. Пищевая ценность в 100г продукта: жир - 82,5г, белок - 0,6г, углеводов - 0,8г. Энергетическая ценность: 748ккал/3132кДж. Хранить при температуре 3+-2С и относительной влажности воздуха не более 90%. ИСО 9001. Изготовитель: ОАО "РУЗСКОЕ МОЛОКО", 143100, Россия, Московская обл, г.Руза, Волоколамское шоссе, 13а. ЕАС. Штрих-код 4603209001746.

Задание: В соответствии с Приложением № 1 (Техническое задание) к Договору № 23-2016/РСК от 24 февраля 2016 г.

### Заключение:

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938794, шифр 18РСК0028/1, дата производства/масса нетто 11.03.16г, 175гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям образец не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" (п. 5.1.5.) по повышенному КМАФАнМ в 1,0 г продукта и наличию БГКП в 0,1 г продукта. По физико-химическим, органолептическим показателям образец соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%". По идентификационным характеристикам жировой фазы масла, установленным по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), образец соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Отсутствие жиров немолочного происхождения подтверждено расчетным методом по ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Значения показателей "Медь", "Железо" приведены в протоколе испытаний.

### Результаты испытаний

#### Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид и консистенция ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Плотная, однородная, пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая.
Цвет ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Светло-желтый.
Вкус и запах ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	С выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

#### Физико-химические показатели

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке