

# Протокол испытаний № 9670

## от 14 ноября 2019 г.

лабораторный номер  
(9721)

Образец: **Майонез оливковый. Шифр пробы 135РСК0150/1**

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет с дозатором, укупоренный завинчивающимся колпачком. Целостность упаковки не нарушена.

Этикетка: 135РСК0150/1

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

### Заключение:

### Результаты испытаний

#### Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %	1,0+/-0,3		ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость при температуре 20 град.С, Па x с (при скорости сдвига D $\dot{\gamma}$ =1/3с)	37,8+/-1,1		ГОСТ 31762-2012
Содержание бензойной кислоты или ее солей бензоатов в пересчете на бензойную кислоту, мг/кг	220±20		ГОСТ 31762-2012
Содержание сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/кг	153±12		ГОСТ 31762-2012
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %	менее 0,1		ГОСТ 31754-2012

#### Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свинец, мг/кг	0,02		ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	менее 0,01		ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	0,017		ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	менее 0,003		ГОСТ Р 53183-2008
Гексахлорциклогексан (а, в, у - изомеры), мг/кг	менее 0,001		МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты, мг/кг	менее 0,001		МУ 2142-80
Перекисное число, ммоль О <sub>2</sub> /кг	2,2+/-0,5		ГОСТ 31762-2012
ГМО растительного происхождения (отн.%) , %	не обнаруж. (менее 0,1)		МУК 4.2 1913-04

#### Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
БГКП (колиформы), в 0,1 г	не обнаружены		ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ, в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ, в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013

*Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.*

*Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.*

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

**АР № 389139**

## Протокол испытаний № 3620

от 13 ноября 2019 г.

**Заказчик** Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" №15184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12

**Наименование образца (пробы)** Майонез оливковый, д. изг. не указана (согласно заявке на проведение испытаний от 01.11.2019 и акту приема-передачи проб б/н от 06.11.2019)

**Изготовитель** не указан (согласно заявке на проведение испытаний и акту приема-передачи проб)

**Дата регистрации образцов (пробы)** 07.11.2019

**Описание образцов (пробы)** Образец доставлен ТК "Биокард Логистик" по накладной № 000043428 от 01.11.2019, передан в обезличенном состоянии, промаркирован шифром 135РСК О150/2 с заявкой на проведение испытаний от 01.11.2019 и актом приема-передачи проб б/н от 06.11.2019, количество 7 шт.

**Цель испытаний** Проверка соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 "Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", определение фактических значений по показателям согласно заявке на проведение испытаний от 01.11.2019

**Дата проведения испытаний** 07.11.2019 - 13.11.2019

### Методики (методы) проведения испытаний:

- ГОСТ 30711-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1"
- ГОСТ 31762-2012 "Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний"
- ГОСТ 32161-2013 "Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137"
- ГОСТ 32163-2013 "Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90"
- ГОСТ 8.579-2002 "Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте"

### Результаты испытаний

Наименование показателей	Норма по НД	Результаты испытаний	НД на методы испытаний
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	-	32,3	ГОСТ 31762-2012 п.4.3
Массовая доля жира, %	-	65,4	ГОСТ 31762-2012 п.4.6

Данный протокол может быть воспроизведен только полностью. Любая публикация или частичное воспроизведение содержания протокола возможны с письменного разрешения организации, выдавшей протокол. Результаты испытаний относятся только к конкретному образцу, прошедшему испытания.

**Отдел оценки соответствия**  
**Протокол испытаний № 3620**  
**от 13 ноября 2019 г.**

Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту	-	0,21	ГОСТ 31762-2012 п.4.13
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии	-	99,0	ГОСТ 31762-2012 п.4.15.
Масса нетто, кг	-	0,215	ГОСТ 8.579-2002
Удельная активность цезия Cs-137, Бк/кг	не более 60	менее 3,0	ГОСТ 32161-2013
Удельная активность стронция Sr-90, Бк/кг	не более 80	3,50	ГОСТ 32163-2013
Афлатоксин В1, мг/кг	не более 0,005	менее 0,003	ГОСТ 30711-2001 п.4

**Результаты испытаний. Органолептические показатели**

**Методики (методы) проведения испытаний:**

- ГОСТ 31762-2012 "Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний"

Наименование показателей	Норма по НД	Результаты испытаний
Внешний вид	-	однородная масса
Консистенция	-	сметанообразная по всей массе
Вкус и запах	-	вкус кисловатый, без посторонних запахов и привкусов
Цвет	-	светло-желтый

## Протокол испытаний № 3620-1

от 13 ноября 2019 г.

**Заказчик** Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" 184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12

**Наименование образца (пробы)** Майонез оливковый, д. изг. не указана (согласно заявке на проведение испытаний от 01.11.2019 и акту приема-передачи проб б/н от 06.11.2019)

**Изготовитель** не указан (согласно заявке на проведение испытаний и акту приема-передачи проб)

**Дата регистрации образцов (пробы)** 07.11.2019

**Описание образцов (пробы)** Образец доставлен ТК "Биокард Логистик" по накладной № 000043428 от 01.11.2019, передан в обезличенном состоянии, промаркирован шифром 135РСК О150/2 с заявкой на проведение испытаний от 01.11.2019 и актом приема-передачи проб б/н от 06.11.2019,  
**количество** 7 шт.

**Цель** Проверка соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 "Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", определение фактических значений по показателям согласно заявке на проведение испытаний от 01.11.2019

**Дата проведения испытаний** 07.11.2019 - 13.11.2019

**Методики (методы) проведения испытаний:**

- ГОСТ 31762-2012 "Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний"

### Результаты испытаний

Наименование показателей	Норма по НД	Результаты испытаний	Абсолютная погрешность	НД на методы испытаний
pH, ед. pH	-	4,2	± 0,3	ГОСТ 31762-2012 п.4.21

**Отдел оценки соответствия**  
**Протокол испытаний № 3620 -1**  
**от 13 октября 2019**

**Средства измерений, испытаний и контроля**

Наименование СИ, ИО Зав. номер	Свидетельство о поверке, аттестат, дата выдачи, срок действия
pH-метр inoLab pH 720 в комплекте с электродом SenTix 41, зав. № 08040980, A080108108	Свидетельство о поверке № 1105639 от 11.03.2019 действ. до 10.03.2020 г.
Весы электронные ВР410, зав. № 50909029	Свидетельство о поверке № 1195546 от 30.09.2019, действ. до 29.09.2020

---

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № RSK-150

Наименование образца:	Майонез оливковый
Шифр образца:	135РСКО150/3
Исследуемые показатели:	Наличие ДНК оливок
Заказчик:	АНО «Роскачество» 115184, Москва, Средний Овчинниковский пер. 12
НД на испытания:	ТЗ АНО «Роскачество»
Вид упаковки: Пакет	Кол-во образцов в упаковке: 1 Кол-во страниц в протоколе: 1
Дата передачи образца: 07.11.19	Дата окончания исследований: 12.11.19
Дата начала исследований: 11.10.19	Дата составления протокола: 14.11.19

---

## РЕЗУЛЬТАТЫ

В образце присутствует ДНК оливок.

Методика исследования: разработана в лаборатории на основе ПЦР

Предел количественного определения: 2000 молекул ДНК на 1 грамм продукта

---

## ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 692852 ОТ 13.11.2019

Заказчик: Автономная некоммерческая организация "Российская система качества", 115184, г.Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Объект испытаний: Майонез оливковый

Код образца: 262975/1

Описание: Шифр образца 135РСК0150/4 на испытания представлен образец

Упаковка: дой-пак, масса нетто 215 г

Количество: 1 штука

Основание для проведения испытаний: Заявка № 262975

Сведения об отборе образца: образец предоставлен Заказчиком

Образец сдан на соответствие: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"

Условия проведения испытаний: В соответствии с требованиями НД

Дата/время поступления образца: 06.11.2019 16:07

Даты проведения испытаний: 06.11.2019 - 13.11.2019

### Результаты испытаний

Наименования показателей, единицы измерения	Нормативные документы на методики (методы) испытаний	Значения, допустимые по нормативным документам	Результаты испытаний
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) (БГКП)	ГОСТ 31747-2012(ISO 4831:2006, MOD)(ISO 4832:2006, MOD)	в 0,1 г продукта не допускаются	не обнаружены
Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более $5 \times 10^2$	менее $1,0 \times 10^1$
Бактерии рода Salmonella (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	в 25 г продукта не допускаются	не обнаружены
Плесневые грибы (плесени), КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 50	менее $1,0 \times 10^1$

**Примечание:**

- Настоящий документ не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения Аккредитованной испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов;
- Результаты относятся только к образцам, прошедшим испытания;
- Перечень используемого испытательного оборудования, средств измерений и вспомогательного оборудования определен документами по оснащению Аккредитованной испытательной лаборатории. Предоставляется в виде приложения к протоколу лабораторных испытаний по требованию;
- Если проба отобрана Заказчиком, за правильность отбора и за сведения по процедуре отбора Аккредитованная испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ответственности не несет.

**Наименования нормативных документов на методики (методы) испытаний:**

- ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 692852 ОТ 13.11.2019**

- плесневых грибов»
2. ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*»
  3. ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD) «Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»