

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО НАУЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
 (ФГБНУ «ВНИМИ»)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ «МОЛОКО»

Аттестат аккредитации RA.RU.21ПЩ98

Зарегистрирован в реестре органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров)

115093, Москва, ул. Люсиновская д. 35, к.7 ИНН 7705009252 КПП 770501001

Банковские реквизиты: Получатель УФК по г. Москве (л/с 20736Ц43870, ФГБНУ ВНИМИ)

Банк получателя: Отделение 1 Московского ГТУ Банка России г. Москва 705

БИК 044583001 Р/с 40503810600001009079 ОКПО 00419785

ОКТМО 45376000 ОГРН 1037739374672

Телефон: (499) 236-4481, факс: (499) 236-3164, e-mail: ilmoloko@mail.ru

Протокол лабораторных испытаний № 188/17
 От 30.03.2017г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»

Наименование образца: Сыр «Российский», фасованный массой нетто 0,300кг

Упаковка образца: Потребительская упаковка из полимерных материалов обезличенная липкой лентой светло-коричневого цвета. Образец обезличен представителями Заказчика.

Маркировка образца: Шифр образца: 46РСК0010/1; 13.02.17г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ФГБНУ «ВНИМИ» представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 20.03.2017г и Актом приема-передачи проб от 20.03.2017г. Образцы предоставлены в пакете из полимерных материалов (прозрачный н/э пакет), опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №В432808. Количество образца: 2 упаковки массой по 0,300кг.

Образец испытан: на соответствие требованиям ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. ТУ» и 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: 20.03.2017г. 14:05

Температура образца при приемке: +4,5°C.

Дата проведения испытаний: в период с 20 марта по 30 марта 2017 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| Наименование показателя | Норма по ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011 | (± неопределенность) | Фактические значения | НД на методы анализа |
|--------------------------------------|---|----------------------|---|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Метрические характеристики: | | | | |
| Масса нетто, г | --- | (± 0,5) | 284,46 | ГОСТ Р 55063-2012 п.7.2; ГОСТ 8.579-2002 |
| Органолептические показатели: | | | | |
| Внешний вид | Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами | --- | Образец закодирован, маркировка закрыта непрозрачной пленкой, поверхность сыра - с тонкой коркой, без подкоркового слоя | Органолептически по ГОСТ 33630-2015; ГОСТ 32260-2013 |
| Оценка в баллах | Max 10,0 | --- | 9,0 | |
| Консистенция | Умеренно эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка плотная | --- | Консистенция плотная, не пластичная, тесто ломкое на изгибе | |
| Оценка в баллах | Max 25,0 | --- | 22,0 | |

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 1804/17 от 30.03.2017г)

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|----------------|---|--|
| Вкус и запах | Выраженный сырный, слегка кисловатый | --- | Слабовыраженные сырные, со слабым посторонним привкусом (картонным), кисловатым запахом | Органолептически по ГОСТ 33630-2015; ГОСТ 32260-2013 |
| Оценка в баллах | Мах 45,0 | --- | * 36,0 | |
| Рисунок | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе | --- | Рисунок в виде некрупных глазков неправильной угловатой щелевидной формы, расположенных, в основном, равномерно | |
| Оценка в баллах | Мах 10,0 | --- | 9,0 | |
| Цвет | От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе | --- | Желтый равномерный по всей массе | |
| Оценка в баллах | Мах 5,0 | --- | 5,0 | |
| Физико-химические показатели: | | | | |
| Массовая доля жира, % | 28,0 | (±0,25) | 27,90 | ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8 |
| Массовая доля жира в сухом веществе, % | 50,0 | (±1,6) | 47,11 | Расчетный по ГОСТ Р 55063-2012 |
| Массовая доля белка, % | --- | (±0,40) | 26,54 | ГОСТ Р 54662-2011 |
| Массовая доля влаги, % | Не более 43,0 | (±0,20) | 40,77 | ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6 |
| Массовая доля сухих веществ, % | --- | (±0,20) | 59,23 | ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6 |
| Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, % | 54,0-69,0 включ. | --- | 56,55 | Расчетный метод по ГОСТ Р 52686-2006 |
| Массовая доля поваренной соли, % | 1,5-1,8 | (±0,20) | 2,65 | ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.9 |
| Активная кислотность (величина pH), ед | От 5,15 до 5,35 включ. | (±0,02) | 5,45 | ГОСТ 32892-2014 |
| Жирно-кислотный состав жировой фазы образца: | | | | |
| Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), % | 2,0-4,2 ** | (±3,0% относ.) | 2,98 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), % | 1,5-3,0 ** | (±3,0% относ.) | 2,11 | |
| Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), % | 1,0-2,0 ** | (±3,0% относ.) | 1,32 | |
| Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), % | 2,0-3,5 ** | (±3,0% относ.) | 3,06 | |
| Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), % | 0,2-0,4 ** | (±3,0% относ.) | 0,44 | |

** Справочные данные

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 188/117 от 30.03.2017г)

| | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--------------|----------------|--------------|---|
| Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), % | 2,0-4,0 ** | (±3,0% относ.) | 3,75 | ГОСТ 32915-2014 "МОЛОКО ПУШКИ" ФГБН ВНИИ МОСКВА |
| Массовая доля тридекановой кислоты (C _{13:0}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,15 | |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), % | 8,0-13,0 ** | (±3,0% относ.) | 11,66 | |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), % | 0,6-1,5 ** | (±3,0% относ.) | 1,24 | |
| Массовая доля пентадекановой кислоты (C _{15:0}), % | --- | (±3,0% относ.) | 1,26 | |
| Массовая доля пентадекановой кислоты цис-10 (C _{15:1}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,25 | |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %* | 22,0-33,0 ** | (±3,0% относ.) | 34,37 | |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %* | 1,5-2,0 ** | (±3,0% относ.) | 1,82 | |
| Массовая доля маргариновой кислоты (C _{17:0}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,53 | |
| Массовая доля маргариновой кислоты цис-10 (C _{17:1}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,38 | |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), % | 9,0-13,0 ** | (±3,0% относ.) | 8,91 | |
| Массовая доля элаидиновой кислоты (C _{18:1 транс}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 1,40 | |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %* | 22,0-32,0 ** | (±3,0% относ.) | 20,55 | |
| Массовая доля линолэлаидиновой кислоты (C _{18:2 транс}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,17 | |
| Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %* | 2,0-5,5 ** | (±3,0% относ.) | 1,70 | |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %* | до 0,3 ** | (±3,0% относ.) | 0,016 | |
| Массовая доля гамма-линолевой кислоты (C _{18:3 пб}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,134 | |
| Массовая доля эйкозеновая цис -11 (гадолеиновая) (C _{18:3}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,015 | |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 пз}), %* | до 1,5 ** | (±3,0% относ.) | 0,560 | |
| Массовая доля гнейкозановой кислоты (C _{21:0}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,555 | |
| Массовая доля эйкозодиеновой кислоты (C _{20:2}), %* | --- | (±3,0% относ.) | 0,049 | |
| Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), % | До 0,1 ** | (±3,0% относ.) | 0,061 | |
| Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-8,11, 14 (C _{20:3 пб}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,024 | |
| Массовая доля эруковой кислоты (C _{22:1}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,015 | |
| Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-11,14, 16 (C _{20:3 пз}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,074 | |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:4 пб}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,029 | |
| Массовая доля трикозановой кислоты (C _{23:0}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,005 | |
| Массовая доля докозодиеновой кислоты (C _{23:0}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,197 | |
| Массовая доля лигноцериновой кислоты (C _{24:0}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,022 | |
| Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (C _{20:5 пз}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,045 | |
| Массовая доля селэхолевой кислоты (C _{24:1}), % | --- | (±3,0% относ.) | 0,111 | |
| Массовая доля докозагексаеновой кислоты (C _{22:6 пз}) | --- | (±3,0% относ.) | 0,096 | |

*-Расчет проведен по сумме изомеров

** Справочные данные

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 1881/17 от 30.03.2017г.)

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|-----------------|--|---------------------|
| Содержание стерина: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, % | В молоке и молочных продуктах наличие фитостерина не допускается | (±1,0) | Присутствует холестерин, фитостерины отсутствуют. | ГОСТ 31979- 2012 |
| Показатели окислительной порчи: | | | | |
| Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг | Не более 4,0 | (±0,02) | 0,42 | ГОСТ Р 51453-99 |
| Консерванты: | | | | |
| 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) | 2,85*** | ГОСТ 31504- 2012 |
| Содержание пропионовой кислоты, мг/кг | --- | (±23,0% относ.) | Менее 0,04 | ГОСТ 31504- 2012 |
| Содержание нитрата калия (E252) и нитрата натрия (E251), г/кг | --- | (±0,07) | 0,156 | ГОСТ Р 51460-99 |
| Содержание нитрита натрия (E250) и нитрита калия (E249), г/кг | --- | (±0,05) | Менее 0,05 | ГОСТ Р 51460-99 |
| Содержание фосфатов, г/кг | --- | (±6,0% относ.) | 5,84 | МУК 4.1.3217-14 |
| Радионуклиды: | | | | |
| Цезий-137, Бк/кг | Не более 50,0 | (±0,50) | 1,4 | ГОСТ 32161- 2013 |
| Стронций-90, Бк/кг | Не более 100,0 | (±0,90) | Менее 0,90 | ГОСТ 32163- 2013 |

*** в молочных продуктах содержание бензойной кислоты и ее солей может достигать 45,0 мг/кг (справочные значения).

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения ИЛ «МОЛОКО».

Руководитель ИЛ «МОЛОКО»
ФГБНУ «ВНИМИ»



Е.А. Юрова