

Протокол лабораторных испытаний № 8383/18  
от 16.04.2018г.

- Заказчик:** АНО «Российская система качества»
- Наименование образца:** Мороженое пломбир со вкусом сливок с массовой долей жира в мороженом 12%, выработанное по ТУ 9228-001-44041224-04
- Упаковка:** Потребительская упаковка из полимерных материалов. Целостность упаковки не нарушена. Образец обезличен Заказчиком.
- Маркировка образца:** Пломба 15472418; шифр 82РСК0007/1; дата изготовления 01.12.17г; Срок годности 18 месяцев.
- Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 04.04.2018г и заявкой на проведение испытаний от 04.04.2018г. Образец предоставлен в пакете, опломбированном пластиковой пломбой красного цвета № 15472418. Количество образца – 2 единицы фасовки массой 475г.
- Образец испытан:** на соответствие требованиям нормативной документации и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), в соответствии с заявкой Заказчика
- Дата и время приемки образца:** 04.04.2018г 13:05
- Температура образца при приемке:** -6,9°С
- Дата проведения испытаний:** в период с 04 апреля по 16 апреля 2018 года
- Количество листов в протоколе:** 3

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по НД и ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Органолептические показатели:</b>				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	---	Вкус сладкий, с легким посторонним привкусом и запахом	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	50,0	---	35,0**	Проект СТО Заказчика
Консистенция	Плотная	---	Достаточно плотная, слабо кремообразная	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	10,0	---	10,0**	Проект СТО Заказчика

\*\* Оценка в баллах проведена в соответствии с проектом СТО и по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 0503/10 от 16.04.2018г)

1	2	3	4	5
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием.	---	Однородная, без ощутимых комочков жира, кристаллов льда и лактозы, частичек белка, стабилизатора, эмульгатора	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	30,0	---	30,0**	Проект СТО Заказчика
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури	---	Белый с легким желтоватым оттенком, равномерный по всей массе	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	5,0	---	5,0**	Проект СТО Заказчика
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	---	Порция однослойного мороженого, в полимерной потребительской упаковке, форма обусловлена формой упаковки, поверхность – дозирующим устройством, поверхность мороженого сухая без повреждений и деформаций	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Однородная, без хлопьев и выделения сыворотки	Проект СТО Заказчика
Оценка в баллах *	5,0	---	5,0	Проект СТО Заказчика
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, %	Не менее 12,0	(±0,12)	13,00	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля влаги, %	---	(±0,30)	58,83	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 36,0	(±0,30)	41,17	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля углеводов, %	---	(±8,0% относ.)	24,88	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±8,0% относ.)	17,56	
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0****	(±0,4)	10,61	ГОСТ Р 54761-2011

\*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

\*\* Оценка в баллах проведена в соответствии с проектом СТО и по требованию Заказчика

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № *2583/18* от 16.04.2018г)

1	2	3	4	5
Кислотность, °Т	Не более 21,0	(±1,20)	<b>22,5</b>	ГОСТ Р 54669-2011
Взбитость, %	30,0-130,0	(±10% относ.)	72,3	ГОСТ 31457-2012 приложение Г
<b>Показатели окислительной порчи:</b>				
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 2,0 ***	(±0,02)	0,79	ГОСТ Р 51453-99
Кислотное число, мг КОН/г жира	Не более 0,6 ***	(±0,10)	0,38	ГОСТ Р 50457-92
Анизидиновое число жировой фазы продукта	Не более 3,0 ***	(±0,07)	0,31	ГОСТ 31756-2012
<b>Микотоксины:</b>				
Афлатоксин М <sub>1</sub> , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 1,0*10 <sup>5</sup>	---	7,2*10 <sup>2</sup>	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01 продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
S. aureus, 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
L. monocytogenes в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012

\*\*\* Требования согласна проекта СТО Заказчика.

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

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.