

# **Протокол испытаний № 11-4359 от 26.03.2021 , Редакция: 1.**

**При исследовании образца:** Мороженое

**нормативный документ по которому произведен продукт:** информация не предоставлена

**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12

**основание для проведения лабораторных исследований:** Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

**дата документа основания:** 17.03.2021

**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация не предоставлена

**отбор проб произвел:** информация не предоставлена

**НД, регламентирующий правила отбора:** информация не предоставлена

**состояние образца:** контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена

**дата поступления:** 17.03.2021 09:40

**даты проведения испытаний:** 17.03.2021 - 26.03.2021

**на соответствие требованиям:** Техническое задание № 10/21

**примечание:** проба для испытаний доставлена в коробке, опечатанной синей наклейкой, пломба № 5305438. Шифр образца: 207РСК0011/5. Количество точечных проб в упаковке: 9 шт. Пломбир шоколадный, 70 г, от 26.11.2020, пакет, жирность 15%. Представитель Заказчика Сорокованов А.Ф.

**получен следующий результат:**

| № п/п                     | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний                                     | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------|----------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Аб. Амфениколы</b>     |                         |          |                                                         |                                |          |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1                         | Тиамфеникол             | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00) | -                              | -        | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 2                         | Флорфеникол             | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00) | -                              | -        | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 3                         | Флорфеникол амин        | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00) | -                              | -        | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 4                         | Хлорамфеникол           | мкг/кг   | не обнаружено на уровне определения метода (менее 0,20) | -                              | -        | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| <b>Аб. Нитроимидазолы</b> |                         |          |                                                         |                                |          |                                                                                                                                                                                                                                                             |

[illegible]



|                                               |                                                         |        |                                                                    |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17                                            | Метаболиты нитрофуранов<br>(метаболит фурацилина - СЕМ) | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>1,0) | - | - | ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания метаболитов<br>нитрофуранов с помощью высокоэффективной<br>жидкостной хроматографии с масс-<br>спектрометрическим детектором              |
| <b>В1. Аминогликозиды</b>                     |                                                         |        |                                                                    |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 18                                            | Амикацин                                                | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>100) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 19                                            | Апрамицин                                               | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>400) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 20                                            | Гентамицин                                              | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее 20)     | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 21                                            | Гигромицин Б                                            | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>100) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 22                                            | Дигидрострептомицин                                     | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>100) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 23                                            | Канамицин                                               | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее 40)     | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 24                                            | Неомицин                                                | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее 40)     | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 25                                            | Паромомицин                                             | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>200) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 26                                            | Спектиномицин                                           | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>100) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| 27                                            | Стрептомицин                                            | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее<br>100) | - | - | ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания аминогликозидов с<br>помощью высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором                        |
| <b>В1. Антибиотики тетрациклиновой группы</b> |                                                         |        |                                                                    |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 28                                            | Доксициклин                                             | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее 1)      | - | - | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания антибиотиков<br>тетрациклиновой группы с помощью<br>высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором |
| 29                                            | Окситетрациклин                                         | мкг/кг | не обнаружено<br>на уровне<br>определения<br>метода (менее 1)      | - | - | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые,<br>продовольственное сырье. Метод определения<br>остаточного содержания антибиотиков<br>тетрациклиновой группы с помощью<br>высокоэффективной жидкостной<br>хроматографии с масс-спектрометрическим<br>детектором |

|                                                     |                        |        |                                                                    |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30                                                  | Тетрациклин            | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1)               | - | - | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| 31                                                  | Хлортетрациклин        | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1)               | - | - | ГОСТ 31694-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором                         |
| <b>B1. Пенициллиновая группа</b>                    |                        |        |                                                                    |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 32                                                  | Амоксициллин           | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 33                                                  | Ампициллин             | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 34                                                  | Бензилпенициллин       | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 35                                                  | Диклоксациллин         | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 36                                                  | Клоксациллин           | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 37                                                  | Нафциллин              | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 38                                                  | Оксациллин             | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| 39                                                  | Феноксиметилпенициллин | мкг/кг | не обнаружено на уровне определения метода (менее 1,00)            | - | - | ГОСТ 34533-2019 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором |
| <b>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</b> |                        |        |                                                                    |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 40                                                  | Ген bar                | -      | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция к тест-системе "Pat/EPSPS/Bar скрининг" для качественного анализа ГМО. Производитель - компания "Синтол", г. Москва                                                                                                                              |
| 41                                                  | Ген pat                | -      | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция к тест-системе "Pat/EPSPS/Bar скрининг" для качественного анализа ГМО. Производитель - компания "Синтол", г. Москва                                                                                                                              |



|                              |                                         |   |                                                                     |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|-----------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 42                           | Генетическая конструкция CP4-epsps      | - | не обнаружена на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция к тест-системе "Pat/EPSPS/Bar скрининг" для качественного анализа ГМО. Производитель - компания "Синтол", г. Москва                                                                                                                                                                       |
| 43                           | Генетическая конструкция СТР2-CP4-epsps | - | не обнаружена на уровне предела детекции (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | Инструкция по применению комплекта реагентов для идентификации генетических конструкций СТР2-CP4-epsps и tE9 методом мультиплексной полимеразной цепной реакции с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме "реального времени" "СТР2-ср4-epsps/tE9". Производитель : ФГБУ "ВГНКИ", г. Москва  |
| 44                           | Промотор /энхансер 35S                  | - | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | МУК 4.2.2304-07 - Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения; Инструкция к тест-системе «Растение/35S+FMV/NOS скрининг» для качественного анализа ГМО. Производитель - компания «Синтол», г.Москва                   |
| 45                           | Промотор FMV                            | - | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | Инструкция к тест-системе «Растение/35S+FMV/NOS скрининг» для качественного анализа ГМО. Производитель - компания «Синтол», г.Москва                                                                                                                                                                 |
| 46                           | Промотор pSsuAra                        | - | не обнаружен на уровне предела детекции (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | Инструкция по применению комплекта реагентов для идентификации генетических конструкций pat и pSsuAra методом мультиплексной полимеразной цепной реакции с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» «pat/pSsuAra». Производитель: ФГБУ «ВГНКИ»                            |
| 47                           | Терминатор tE9                          | - | не обнаружен на уровне предела детекции (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | Инструкция по применению комплекта реагентов для идентификации генетических конструкций СТР2-CP4-epsps и tE9 методом мультиплексной полимеразной цепной реакции с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме "реального времени" "СТР2-ср4-epsps/tE9". Производитель : ФГБУ "ВГНКИ", г. Москва  |
| 48                           | Терминатор NOS                          | - | не обнаружен на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%)  | - | - | МУК 4.2.2304-07 - Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения; Инструкция к тест-системе «Растение/35S+FMV/NOS скрининг» для качественного анализа ГМО. Производитель - компания «Синтол», г.Москва                   |
| <b>Сырьевой состав (ДНК)</b> |                                         |   |                                                                     |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 49                           | ДНК растения                            | - | обнаружена                                                          | - | - | Инструкция к тест-системе "Растение универсал" для обнаружения и видовой идентификации растений (производитель - компания "Синтол", г. Москва); ГОСТ 31719-2012 - Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)                                              |
| 50                           | ДНК сои                                 | - | не обнаружена на уровне чувствительности (LOD) метода (менее 0,01%) | - | - | ГОСТ 31719-2012 - Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный); Инструкция по применению набора реагентов для обнаружения ДНК сои, кукурузы, рапса методом полимеразной цепной реакции в реальном времени. Организация-производитель ООО «Синтол», г.Москва |

**Применяемое оборудование:**

| № п/п | Наименование оборудования                                        | Дата поверки/аттестации |
|-------|------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1     | Весы лабораторные электронные Adventurer Pro RV 313              | 23.11.2020              |
| 2     | Весы лабораторные электронные GH-252                             | 23.11.2020              |
| 3     | Весы электронные GF-600                                          | 23.11.2020              |
| 4     | Дозатор механический одноканальный, BIOHIT PROLINE Plus          | 10.02.2021              |
| 5     | Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл                               | 16.03.2021              |
| 6     | Дозатор TRANSFERPETTE Handy Ster (100-5000) мкл                  | 04.09.2020              |
| 7     | Дозатор механический одноканальный BIOHIT (100-1000) мкл         | 04.09.2020              |
| 8     | Дозатор механический 1-канальный варьируемого объема дозирования | 10.02.2021              |
| 9     | Дозатор механический одноканальный 1000-10000 мкл                | 04.09.2020              |
| 10    | Дозатор механический одноканальный Biohit                        | 08.07.2020              |
| 11    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                     | 08.07.2020              |
| 12    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                     | 08.07.2020              |
| 13    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                     | 08.07.2020              |
| 14    | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                     | 31.07.2020              |

Протокол № 11-4359 от 26.03.2021

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 1B929CCC-0880-4210-8E34-AB6047187E94

|    |                                                                                                   |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 15 | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                                                      | 08.07.2020   |
| 16 | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                                                      | 08.07.2020   |
| 17 | Дозатор механический одноканальный SARTORIUS                                                      | 08.07.2020   |
| 18 | Дозатор механический одноканальный, BIONIT PROLINE (20-200) мкл                                   | 06.11.2020   |
| 19 | Дозатор пипеточный одноканальный Колор                                                            | 08.07.2020   |
| 20 | Масс-спектрометр QTrap 6500+                                                                      | 08.06.2020   |
| 21 | Масс-спектрометр квадрупольный 4000 Q Trap                                                        | 09.03.2021   |
| 22 | Настольная центрифуга с ротором Mini Spin Plus eppendorf                                          | 05.02.2021   |
| 23 | Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R                                               | 02.09.2020   |
| 24 | Прибор для проведения полимеразной цепной реакции в режиме реального времени Rotor - Gene Q       | 15.10.2020   |
| 25 | Прибор для проведения полимеразной цепной реакции в режиме реального времени Rotor - Gene Q6 plex | 14.09.2020   |
| 26 | Система быстрого испарения на 48 позиций Turbo Vap LV                                             | Не требуется |
| 27 | Система очистки воды SIMPLISITY                                                                   | Не требуется |
| 28 | Система твердофазной экс-тракции Манифолд                                                         | Не требуется |
| 29 | Хромато-масс-спектрометр жидкостной, модель EVOQ Elite                                            | 11.01.2021   |
| 30 | Центрифуга настольная Beckman Coulter Avanti J-15R                                                | 11.11.2020   |
| 31 | Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок   | Не требуется |

26.03.2021



**Протокол лабораторных испытаний № 1498/21**  
от 06.04.2021г.

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

**Наименование образца:** Мороженое пломбир Шоколадный в вафельном стаканчике массовой долей жира 15,0%, выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 70г.

**Упаковка:** Потребительская упаковка из комбинированного материала. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете опломбированном самоклеящейся пломбой синего цвета № 5305435

**Маркировка образца:** Шифр образца: 207РСК0011/2; Пломба №5305435; дата изготовления 26.11.2020г.

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 16.03.2021г и заявкой на испытания от 16.03.2021г. Количество образца – 29 единиц фасовки массой 70г.

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

**Дата и время приемки образца:** 16.03.2021г 13:46

**Температура образца при приемке:** -16,8°C

**Дата проведения испытаний:** в период с 16 марта по 06 апреля 2021 года.

**Количество листов в протоколе:** 5

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| Наименование показателя                           | Норма по ГОСТ 31457-2012,<br>ТР ТС 033/2013;<br>ТР ТС 021/2011 | (±<br>неопределенность) | Фактические значения | НД на методы анализа |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| 1                                                 | 2                                                              | 3                       | 4                    | 5                    |
| <b>Метрические характеристики:</b>                |                                                                |                         |                      |                      |
| Масса нетто, г                                    | 70,0                                                           | (±0,50)                 | 71,03                | ГОСТ 8.579-2002      |
| <b>Массовая доля составных частей мороженого:</b> |                                                                |                         |                      |                      |
| Масса мороженого, г                               | ---                                                            | ---                     | 62,22                | Взвешиванием         |
| Масса вафельного стаканчика, г                    | ---                                                            | ---                     | 8,81                 | Взвешиванием         |

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1498/24 от 06.04.2021г.)

| 1                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                      | 3   | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Органолептические показатели мороженого:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |
| 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 слегка отстает от стенок вафельного стаканчика                                                                                                                                                                                        | Органолептически     |
| Вкус и запах                                    | Чистые, молочные со вкусом и ароматом какао, вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов                                                                                                                                                         | --- | С выраженным вкусом и запахом какао, вкус сладкий, с легким горьковатым привкусом                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| Консистенция                                    | Плотная, кремообразная                                                                                                                                                                                                                                 | --- | Плотная, кремообразная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |
| Внешний вид* (консистенция) плава мороженого    | Согласно требованиям СТО Заказчика                                                                                                                                                                                                                     | --- | порция однослойного мороженого, обусловленная формой вафельных изделий (вафельный стаканчик), вафельный стаканчик без деформации, присутствует отслоение мороженого от внутренней поверхности вафельных изделий (не более 1 см по наибольшему геометрическому размеру) консистенция плава мороженого однородная, без хлопьев и выделения сыворотки | Проект СТО Заказчика |
| Оценка в баллах *                               | 10,0                                                                                                                                                                                                                                                   | --- | 8,0**                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Проект СТО Заказчика |

\*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

\*\* Оценка в баллах проведена в соответствии с СТО Заказчика



| 1                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3   | 4                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Органолептические показатели вафельного стаканчика:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                                                                               |
| Внешний вид                                                | Поверхность вафель гладкая и/или рифленая с четким рисунком, без подтеков и повреждений.<br>Допускаются небольшие повреждения граничных поверхностей в листовых вафлях и заусеницы в местах швов и по краям вафельных изделий                                                                                                                                   | --- | Вафельный стаканчик без деформации, с небольшими механическими повреждениями (сколы, вмятины) |
| Цвет                                                       | Для вафель с какао – от светло-коричневого до коричневого.<br>Для вафель с ванилью или с корицей – с вкраплениями частиц ванили или корицы.<br>Для вафельных сахарных изделий – от светло-коричневого до коричневого.<br>При применении красителей – цвет, соответствующий цвету используемого красителя.<br>Окраска равномерная, пятна пригара не допускаются. | --- | Светло-кремовый                                                                               |
| Вкус и запах                                               | Свойственные данному наименованию вафель                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | --- | Свойственные данному виду вафельных изделий, без посторонних привкусов и запахов              |
| Структура                                                  | Вафли равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами                                                                                                                                                                                                                                                       | --- | Равномерно пористая, без следов непромеса, слегка увлажненная                                 |
| Лом вафли в упаковке                                       | ---                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | --- | Присутствует небольшое количество мелких частиц                                               |

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1498/21 от 06.04.2021г)

| 1                                                               | 2                | 3               | 4                           | 5                               |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Физико-химические показатели:</b>                            |                  |                 |                             |                                 |
| Массовая доля жира, %                                           | 15,0             | (±0,15)         | 15,50                       | ГОСТ 34455-2018                 |
| Массовая доля сухих веществ, %                                  | 39,0-43,0        | (±0,30)         | 41,81                       | ГОСТ Р 54668-2011               |
| Массовая доля углеводов (моно и дисахаридов), %                 | ---              | (±16,0% относ.) | 21,92                       | ГОСТ Р 54760-2011               |
| Массовая доля сахарозы, %                                       | 14,0-16,0        | (±16,0% относ.) | 13,44                       | ГОСТ Р 54760-2011               |
| Массовая доля СОМО, %                                           | 7,0-10,0****     | (±0,4)          | 12,87                       | ГОСТ Р 54761-2011               |
| Кислотность, °Т                                                 | Не более 24,0    | (±1,20)         | 22,3                        | ГОСТ Р 54669-2011               |
| Взбитость, %                                                    | От 30,0 до 130,0 | (±10% относ.)   | 33,5                        | ГОСТ 31457-2012<br>приложение Г |
| Содержание кальция (Ca), мг/100г                                | ---              | (±15% относ.)   | 95,67                       | ГОСТ EN 15505                   |
| Содержание меламина, мг/кг                                      | Не более 1,0     | (± 3,0% относ.) | не обнаружено (менее 0,001) | МУК 4.1.2420-08                 |
| <b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:</b>             |                  |                 |                             |                                 |
| Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %           | 2,4-4,2**        | (±3,0% относ.)  | 2,98                        | ГОСТ 32915-2014                 |
| Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %         | 1,5-3,0**        | (±3,0% относ.)  | 2,46                        |                                 |
| Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %         | 1,0-2,0**        | (±3,0% относ.)  | 1,61                        |                                 |
| Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %        | 2,0-3,8**        | (±3,0% относ.)  | 2,20                        |                                 |
| Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %         | 0,2-0,4**        | (±3,0% относ.)  | 0,42                        |                                 |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %        | 2,0-4,4**        | (±3,0% относ.)  | 3,31                        |                                 |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %      | 8,0-13,0**       | (±3,0% относ.)  | 9,95                        |                                 |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %   | 0,6-1,5**        | (±3,0% относ.)  | 1,11                        |                                 |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*    | 21,0-33,0**      | (±3,0% относ.)  | 30,93                       |                                 |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %* | 1,5-2,4**        | (±3,0% относ.)  | 1,33                        |                                 |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %       | 8,0-13,5**       | (±3,0% относ.)  | 11,49                       |                                 |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1 цис</sub> ), %*    | 20,0-32,0**      | (±3,0% относ.)  | 22,78                       |                                 |
| Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2 цис</sub> ), %*    | 2,2-5,5**        | (±3,0% относ.)  | 2,86                        |                                 |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*     | До 0,3**         | (±3,0% относ.)  | 0,12                        |                                 |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3 пз</sub> ), %*   | До 1,5**         | (±3,0% относ.)  | 0,42                        |                                 |
| Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %         | До 0,1**         | (±3,0% относ.)  | 0,03                        |                                 |
| Массовая доля прочих жирных кислот, %                           | 4,0-6,5**        | (±3,0% относ.)  | 6,06                        |                                 |

\*-Расчет проведен по сумме изомеров

\*\* справочные данные

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



## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №1498/21 от 06.04.2021г)

| 1                                                                                                         | 2                                                                                | 3       | 4                                                              | 5                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------|------------------------|
| Содержание стеринов:<br>холестерин,<br>β-ситостерин,<br>стигмастерин,<br>кампестерин,<br>брасикастерин, % | В молоке и<br>молочных<br>продуктах<br>наличие<br>фитостеринов не<br>допускается | (±1,0)  | Присутствует<br>холестерин,<br>фитостерины<br>не<br>обнаружены | ГОСТ 31979-<br>2012    |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>                                                                    |                                                                                  |         |                                                                |                        |
| Перекисное число в жире,<br>выделенном из продукта, ммоль<br>активного кислорода/кг                       | Не более 2,0 ***                                                                 | (±0,02) | 0,69                                                           | ГОСТ ISO<br>27107-2016 |
| Кислотное число, мг КОН/г жира                                                                            | Не более 0,6 ***                                                                 | (±0,10) | 0,32                                                           | ГОСТ Р 50457-<br>92    |
| Анизидиновое число жировой фазы<br>продукта                                                               | Не более 3,0 ***                                                                 | (±0,07) | 0,87                                                           | ГОСТ 31756-<br>2012    |
| <b>Микробиологические показатели:</b>                                                                     |                                                                                  |         |                                                                |                        |
| Общее количество мезофильных<br>аэробных и факультативно-анаэробных<br>микроорганизмов, КОЕ/г             | Не более 1,0*10 <sup>5</sup>                                                     | ---     | 1,1*10 <sup>2</sup>                                            | ГОСТ 32901-<br>2014    |
| Бактерии группы кишечных палочек<br>(БГКП) колиформы в 0,01г продукта                                     | Не допускаются                                                                   | ---     | Не обнаружено                                                  | ГОСТ 32901-<br>2014    |
| S. aureus, в 1,0г продукта                                                                                | Не допускается                                                                   | ---     | Не обнаружено                                                  | ГОСТ 30347-<br>2016    |
| Патогенные микроорганизмы, в том<br>числе сальмонелла, в 25,0г продукта                                   | Не допускаются                                                                   | ---     | Не обнаружено                                                  | ГОСТ 31659-<br>2012    |
| Дрожжи, КОЕ/г                                                                                             | ---                                                                              | ---     | Менее 1,0*10 <sup>1</sup>                                      | ГОСТ 33566-<br>2015    |
| Плесени, КОЕ/г                                                                                            | ---                                                                              | ---     | Менее 1,0*10 <sup>1</sup>                                      | ГОСТ 33566-<br>2015    |
| L. monocytogenes в 25,0г продукта                                                                         | Не допускается                                                                   | ---     | Не обнаружено                                                  | ГОСТ 32031-<br>2012    |

\*\*\* Требования согласно СТО Заказчика.

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № А0903-11

Наименование продукта: Пломбир шоколадный, 70 г, пакет, жирность 15%

Шифр образца: 207РСК0011/1

Вид упаковки: коробка

Описание и номер пломбы: синяя наклейка, 5305434

Исследуемые показатели: акриламид

Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица  
Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 26.11.2020      Дата проведения исследований: 19.03.2021 - 21.03.2021

Дата поступления: 16.03.2021      Дата составления протокола: 30.03.2021

---

### РЕЗУЛЬТАТЫ

| <i>Исследуемый показатель</i> | <i>Методика исследования</i> | <i>НПКО</i> | <i>Результат</i> |
|-------------------------------|------------------------------|-------------|------------------|
| Акриламид                     | ЛТ-ЛБПА-1<br>(ВЭЖХ-МС/МС)    | 25 мкг/кг   | 220 мкг/кг       |



**Протокол испытаний № 3752**  
**от 25 марта 2021 г.**

Лаб. № 3740

Образец: Пломбир шоколадный, 70 г., от 26.11.2020г., пакет, жирность 15%. Шифр 207РСК0011/3. Номер пломбы 5305436

Изготовитель: ,

Заявитель: АНО "Роскачество" РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Упаковка: Образец обмотан непрозрачной липкой лентой и опечатан пломбой с оттиском "5305436". Целостность пломбы не нарушена.

Этикетка: Шифр 207РСК0011/3

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

**Заключение:**

-

**Результаты испытаний**

**Физико-химические показатели**

| Наименование показателя, ед.измерения                                                                   | Результат             | Нормы | Метод испытаний      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|----------------------|
| Массовая концентрация цикламовой кислоты и ее солей цикламатов (в пересчете на цикламую кислоту), мг/кг | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12857-2010 |
| Содержание сахарина и его солей сахаринатов (в пересчете на сахарин), мг/кг                             | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Содержание Ацесульфам калия , мг/кг                                                                     | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Содержание аспартама , мг/кг                                                                            | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 12856-2010 |
| Содержание сукралозы , мг/кг                                                                            | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р ЕН 16155-2015 |
| Массовая доля белка , %                                                                                 | 3,76±0,15             |       | ГОСТ 34454-2018      |
| Массовая доля жира (в мороженом), %                                                                     | 15,0±0,4              |       | ГОСТ 5867-90         |
| Массовая доля жира (в вафли), %                                                                         | 6,0±0,8               |       | ГОСТ 31902-2012      |
| Массовая доля влаги (в вафле), %                                                                        | 15,2±0,4              |       | ГОСТ 5900-2014       |
| Массовая доля влаги (в мороженом), %                                                                    | 59,3±0,3              |       | ГОСТ Р 54668-2011    |
| Массовая доля углеводов , %                                                                             | 19,1±1,9              |       | МУ № 122-5/72-91     |
| Массовая доля крахмала , %                                                                              | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ Р 54759-2011    |
| Массовая доля сухих веществ , %                                                                         | 40,7±0,3              |       | ГОСТ Р 54668-2011    |
| Содержание сорбиновой кислоты , мг/кг                                                                   | не обнаруж.(менее 1)  |       | ГОСТ 31504-2012      |
| Содержание бензойной кислоты , мг/кг                                                                    | не обнаруж.(менее 50) |       | ГОСТ 31504-2012      |



К протоколу испытаний № 3752

|                                                                                  |                           |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Содержание Афлатоксина М1 , мг/кг                                                | не обнаруж.(менее 0,0005) | ГОСТ 30711-2001    |
| Содержание афлатоксина В1 , мг/кг                                                | не обнаруж.(менее 0,0005) | ГОСТ 30711-2001    |
| Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, %                              | 6,9±0,5                   | ГОСТ 31723-2012    |
| Массовая доля сахарозы или общего сахара (за исключением лактозы) (вафля), %     | 3,6±1,1                   | ГОСТ Р 54667-2011  |
| Массовая доля сахарозы или общего сахара (за исключением лактозы) (мороженое), % | 14,0±1,1                  | ГОСТ Р 54667-2011  |
| Массовая доля лактозы , %                                                        | 3,6±0,4                   | ГОСТ Р 54760-2011  |
| Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %                                   | 100±10                    | ГОСТ 34178-2017    |
| Массовая доля транс-изомеров жирных кислот в вафле, %                            | 0,05±0,01                 | ГОСТ 31754-2012    |
| Массовая доля транс-изомеров жирных кислот (мороженое), %                        | 0,39±0,05                 | ГОСТ 31754-2012    |
| Массовая доля включений , %                                                      | не обнаруж.(менее 0,1)    | ГОСТ 5897-90 (п.5) |

Начало испытаний: 16.03.2021  
Окончание испытаний: 25.03.2021



### Протокол испытаний № 6330 от 26.03.2021

**При исследовании образца:** Мороженое шоколадное (пломбир шоколадный). Шифр пробы 207РСК0011/4  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** Заявка № 602  
**дата документа основания:** 17.03.2021  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**отбор проб произвел:** Заказчик  
**дата изготовления:** 26.11.2020 г  
**масса пробы:** 70 грамм  
**количество проб:** 7 упаковок  
**дата поступления:** 17.03.2021  
**даты проведения испытаний:** 17.03.2021 - 26.03.2021  
**фактическое место проведения испытаний:** Испытательная лаборатория по определению безопасности и качества продукции  
**получен следующий результат:**

| № п/п                          | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВЗс. Токсичные элементы</b> |                         |          |                     |                                |          |                                                                                                                                                                                                                        |
| 1                              | Кадмий                  | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | МУК 4.1.986-00 - Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии                               |
| 2                              | Мышьяк                  | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка                                                                                                                           |
| 3                              | Ртуть                   | мг/кг    | <0,005              | -                              | -        | ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением |
| 4                              | Свинец                  | мг/кг    | <0,02               | -                              | -        | МУК 4.1.986-00 - Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии                               |
| <b>ВЗг. Радионуклиды</b>       |                         |          |                     |                                |          |                                                                                                                                                                                                                        |
| 5                              | Стронций 90             | Бк/кг    | < 2,00              | -                              | -        | ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90                                                                                                                                        |
| 6                              | Цезий 137               | Бк/кг    | < 2,00              | -                              | -        | ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137                                                                                                                                          |

29.03.2021



### Протокол испытаний № 6330/168 от 26.03.2021

**При исследовании образца:** Мороженое шоколадное (пломбир шоколадный). Шифр пробы 207РСК0011/4  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** Заявка № 602  
**дата документа основания:** 17.03.2021  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**отбор проб произвел:** Заказчик  
**дата изготовления:** 26.11.2020 г  
**масса пробы:** 70 грамм  
**количество проб:** 7 упаковок  
**дата поступления:** 17.03.2021  
**даты проведения испытаний:** 17.03.2021 - 26.03.2021  
**фактическое место проведения испытаний:** Испытательная лаборатория по определению безопасности и качества продукции  
**получен следующий результат:**

| № п/п                 | Наименование показателя        | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|--------------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>В3а. Пестициды</b> |                                |          |                     |                                |          |                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1                     | 2,3,6 Трихлорбензойная кислота | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 2                     | 2,4-Д                          | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 3                     | 2,4-Д 2-этилгексиловый эфир    | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 4                     | 2-Фенилфенол                   | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 5                     | 4,4-ДДД                        | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 6                     | 4,4-ДДТ                        | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 7                     | 4,4-ДДЭ                        | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 8                     | Абамектин                      | мг/кг    | <0,01               | -                              | -        | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |

[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]





[illegible]



[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]





[illegible]



[illegible]

|     |              |       |       |   |   |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|--------------|-------|-------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 393 | Эталфлуралин | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 394 | Этион        | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 395 | Этиофенкарб  | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 396 | Этоксазол    | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 397 | Этоксиквин   | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 398 | Этопрофос    | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 399 | Этофенпрокс  | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |
| 400 | Этофумесат   | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS |

**Комментарий:** Исследования по показателям «ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)», «ДДТ и его метаболиты» проводились только в мороженом, не включая вафельный стаканчик. Остальные показатели определялись только в вафельном стаканчике. Остальные показатели по заявке от 17.03.2021 г. № 602 отражены в протоколе испытаний № 6330 от 26.03.2021

29.03.2021