

Протокол испытаний № 6478
от 24 ноября 2015

лабораторный номер
(6460)

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

Образец: **Майонез, шифр 15B060510**

Изготовитель: Образцы обезличенные и зашифрованные.,

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

Упаковка: Пакет из полимерного материала, укупоренный завариванием швов пакета, с дозатором из полимерного материала. Укупорка не нарушена. Пакет оклеен липкой лентой с бумажной этикеткой: "15B060510". Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный печатью в виде клейкой ленты с надписью: "ВНИМАНИЕ! ОПЕЧАТАНО! FLX 00109458 Вскрытие допускается только уполномоченными лицами при вскрытии проявляется надпись". Целостность пакета и пломбы не нарушена.

Маркировка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Этикетка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Задание: Согласно Приложению № 1 к Договору № 62-2015/РСК от 21 октября 2015 г.

Заключение:

В соответствии с требованиями договора с заказчиком, исследования образца (Майонез, шифр 15B060510) проведены на соответствие требованиям ТР ТС 024/2011, ГОСТ 31761-2012, СТО 46429990-002-2015 с указанием фактического значения показателей без обозначения нормативных значений.

Руководитель испытательного центра



Анохина Т.А.

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

Страница 1 из 2

К протоколу испытаний № 6478

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Цвет ГОСТ 31762-2012	Желтовато-кремовый, однородный по всей массе
Внешний вид, консистенция ГОСТ 31762-2012	Однородный сметанообразный продукт
Вкус и запах ГОСТ 31762-2012	Вкус слегка острый, кисловатый, запах и вкус свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %	2,1		ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость при температуре 20 град.С, Па·с (при скорости сдвига $D\dot{\gamma}=1/3c$)	6,2		ГОСТ 31762-2012

Начало испытаний: 18.11.2015

Окончание испытаний: 24.11.2015

Руководитель испытательного центра



Анохина Т.А.

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

Страница 2 из 2