

Протокол лабораторных испытаний № 2581/18
от 16.04.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»

Наименование образца: Мороженое пломбир ванильный с массовой долей молочной жира продукта 15%, выработанный по ТУ 9228-106-00419762-2015

Упаковка: Потребительская упаковка из полимерной пленки. Целостность упаковки не нарушена. Образец обозначен Заказчиком.

Маркировка образца: Пломба 15472409; шифр 82РСК0005/1; дата изготовления 20.02.18г; Срок годности 18 месяцев.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 03.04.2018г и заявкой на проведение испытаний от 03.04.2018г. Образец предоставлен в пакете, опломбированном пластиковой пломбой красного цвета № 15472409. Количество образца – 2 единицы фасовки массой 800г.

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: 03.04.2018г 15:00

Температура образца при приемке: -12,7°C

Дата проведения испытаний: в период с 03 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
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	---	Вкус сладкий, характерный для данного вида мороженого выражен слабо; со слабым ванильным запахом и легким привкусом; с легким привкусом пастеризации	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	50,0	---	37,0**	Проект СТО Заказчика
Консистенция	Плотная	---	Слегка рыхлая, слабо кремообразная	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	10,0	---	6,0**	Проект СТО Заказчика

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

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 058/2018 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 пищевкусовых компонентов - с их наличием.	---	Однородная, без ощутимых комочков жира, частичек белка, стабилизатора, эмульгатора, с легким хрустом	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Оценка в баллах	30,0	---	24,0**	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, 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, форма мороженого слегка деформирована, мороженое в отдельных частях неплотно прилегает к поверхности упаковки	Органолептически по ТР ТС 033/2013
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Однородная	Проект СТО Заказчика
Оценка в баллах*	5,0	---	4,0	Проект СТО Заказчика
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 15,0	(±0,12)	14,50	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля влаги, %	---	(±0,30)	60,94	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 36,0	(±0,30)	39,06	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля углеводов, %	---	(±8,0% относ.)	22,26	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±8,0% относ.)	15,33	
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0****	(±0,4)	9,23	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 № 2589/18 от 16.04.2018г)

1	2	3	4	5
Кислотность, °Т	Не более 21,0	(±1,20)	11,8	ГОСТ Р 54669-2011
Взбитость, %	30,0-130,0	(±10% относ.)	35,5	ГОСТ 31457-2012 приложение Г
Показатели окислительной порчи:				
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 2,0 ***	(±0,02)	0,75	ГОСТ Р 51453-99
Кислотное число, мг КОН/г жира	Не более 0,6 ***	(±0,10)	0,51	ГОСТ Р 50457-92
Анизидиновое число жировой фазы продукта	Не более 3,0 ***	(±0,07)	0,34	ГОСТ 31756-2012
Микотоксины:				
Афлатоксин М ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$6,3 \cdot 10^2$	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01 продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
<i>S. aureus</i> , 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
<i>L. monocytogenes</i> 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.