

Протокол лабораторных испытаний № 588/18
от 14.02.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»

Наименование образца: Масло сливочное «Традиционное» массовой долей жира 82,5%, высший сорт, ГОСТ 32261-2013

Упаковка: Кашированная фольга. Целостность упаковки не нарушена.

Маркировка образца: Пломба 19926172; шифр 73РСК0005/3; дата изготовления 20.01.18

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 30.01.2018г и Актом приема-передачи проб от 30.01.2018г. Образцы предоставлены в пакете из полимерных материалов опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №19926172. Количество образца: 4 единицы упаковки массой по 180г.

Образец испытан: на соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ», 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: 30.01.2018г. 14:15

Температура образца при приемке: +4,3°C.

Дата проведения испытаний: в период с 30 января по 14 февраля 2018 года.

Количество листов в протоколе: 3

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по ГОСТ 32261-2013; ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристика:				
Масса нетто, г	180,0	(±0,01)	178,03	ГОСТ 8.579-2002
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	---	Со сливочным запахом и вкусом; с легким привкусом пастеризации, вкус слегка сладковатый, с легкой мучнистостью во вкусе; легким запахом и привкусом окисленного жира	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 8	---	6,0	
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид.	---	Консистенция рыхлая, размягченная, слабо пластичная, поверхность на разрезе – блестящая сухая на вид	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 588 от 14.02.2018г)

1	2	3	4	5
Оценка в баллах	Не менее 4	---	2,5	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	---	Светло-желтый равномерный по всей массе	
Оценка в баллах	Не менее 2	---	2,0	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5	(±1,0)	80,00	ГОСТ 5867-90
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0	(±0,30)	17,53	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6
Термоустойчивость	0,7-1,0	(±0,03)	0,64	ГОСТ 32261-2013 п 7.5
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0	(±1,0)	15,5	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14
Показатели окислительной порчи:				
Кислотность жировой фазы, °К	Не более 4,0	(±0,10)	1,80	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 4,0	(±0,02)	0,46	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)	Менее 0,55	
Красители:				
Массовая концентрация β-каротина (E160a), мг/кг	Не более 3,0	(±8,0% относ.)	0,0190	ГОСТ Р 54058-2010
Массовая доля β-каротина (E160a), %	Не более 0,0003	(±8,0% относ.)	Менее 0,0001	
Массовая концентрация натурального пищевого красителя аннато экстракты (E160b), мг/кг	Отсутствует	(±28,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация тартразина (E 102), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация красителя желтый «Солнечный закат» (E 110), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Токсичные элементы:				
Свинец, мг/кг	Не более 0,10	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,10	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,03	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 0,4	(±0,004)	0,11	ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 1,5	(±0,05)	0,57	ГОСТ 30178-96

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 588/18 от 14.02.2018г)

1	2	3	4	5
Микотоксины:				
Афлатоксин M ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
Пестициды:				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,25	(±4,0% относ.)	Менее 0,001	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты, мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,0	(±4,0% относ.)	Менее 0,001	

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

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