

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИИ

№ 943 от 08 ноября 2021 г.

1 Наименование предприятия, организации (заявитель):

Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (АНО «Роскачество»), г. Москва.

2 Юридический адрес:

115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12.

3 Наименование образца (пробы), дата изготовления:

Сыр Тильзитер. Сегменты в ПЭТ. Масса нетто 1001 г. Дата изготовления: 30.08.2021 г.

3.1 Внешний вид образца при доставке: образец сыра в виде сегментов, упакованных в пленку (1 единица) с пломбой пластиковой № 68529106, доставлен на испытания. Пломба не нарушена. При вскрытии упаковочного пакета образец (проба) характеризовался целостным внешним видом, правильной формы, без повреждений и деформаций.

4 Изготовитель (фирма, предприятие, организация):

Образец (проба) поступил на испытания Исполнителю в закрытом Заказчиком виде. Код (шифр) 233РСК0093/3.

5 Время и дата отбора пробы:

Отбор (образца) пробы из торговой сети осуществлен в количестве 1 сегмента. Образец (проба) доставлена транспортной компанией в контейнере с охлаждающими элементами при соответствующих температурных условиях 01.11.2021 г. в 11 час. 30 мин.

Дата передачи образца (пробы) на испытания – 01.11.2021 г.

Дата начала испытаний – 08.11.2021 г. Дата окончания испытаний – 08.11.2021 г.

6 Ф.И.О., должность специалиста, отобравшего пробу:

Отбор проб осуществлен представителем Заказчика – Сороковановым А.Ф., образец (проба) передан Исполнителю в лице ответственного за приемку

7 Цель испытаний: оценка органолептических показателей сыра из торговой сети на соответствие требованиям ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей».

8 НД на продукцию: в акте приема-передачи образцов (проб) нет данных.

9 НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:

ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей».

10 НД на метод отбора проб: ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты».

11 Код образца (пробы): 943.

12 Информация о регистрации образца (пробы):

Образец поступил 01.11.2021 г. в 11 час 30 мин. Регистрационный номер в журнале - № 943.

13 Результаты испытаний образца (пробы):

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований образца № 943; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы исследований
<i>Органолептические показатели идентификации</i>				
1	Внешний вид, характеристика (балловая оценка)	Соответствует требованиям ТД (10 баллов)	Корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. (От 4 до 10 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей»
2	Вкус и запах, характеристика (балловая оценка)	Слабо выраженный сырный, чистый (39 баллов)	От умеренно до выраженного-сырного, слегка кисловатый. (От 34 до 45 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
3	Консистенция, характеристика (балловая оценка)	Хорошая, эластично-пластичная) (24 балла)	Тесто эластично-пластичное, однородное во всей массе (От 10-ти до 25-ти баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
4	Рисунок, характеристика (балловая оценка)	Равномерно расположенные глазки угловатой формы (10 баллов)	Глазки неправильной и угловатой формы, равномерно расположенные по всей массе (От 3 до 10 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
5	Цвет, характеристика (балловая оценка)	Белый, равномерный по всей массе (5 баллов)	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе. (От 3 до 5 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
6	Упаковка и маркировка (условно)	-	Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая (От 4 до 5 баллов в зависимости от наличия и степени выраженности порока)	
7	Общая оценка	-	Менее 75 баллов – к реализации не допускается	