

Протокол испытаний № 1304 от 7 апреля 2016

лабораторный номер
(1276)

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

Образец: Масло сливочное. Пломба № 99938953, шифр 18РСК0019/1, дата производства/масса нетто
13.02.16г, 450гр

Изготовитель: ,

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

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: 13.02.16

Этикетка: Масло сладко-сливочное несоленое. Высший сорт. Массовая доля жира 82,5%. Масса нетто 450г. ГОСТ Р 52253-2004. FSSC 22000^2010. Состав: изготовлено из пастеризованных сливок. Пищевая ценность в 100г продукта: жира - 82,5г, белка - 0,6г, углеводов - 0,8г. Энергетическая ценность: 748ккал/3076кДж. Срок годности при температуре минус 16+-2С и относительной влажности воздуха не более 90% - 180 суток, в том числе при температуре 3+-2С и относительной влажности воздуха не более 90% - 120 суток. Производитель: ООО "Невские Сыры", Россия, 192174, г.Санкт-Петербург, пр.Александровской Фермы, д.23А. ЕАС. Штрих-код 4607023232119.

Задание: В соответствии с Приложением № 1 (Техническое задание) к Договору № 23-2016/РСК от 24 февраля 2016 г.

Заключение:

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938953, шифр 18РСК0019/1, дата производства/масса нетто 13.02.16г, 450гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям образец не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" (п. 5.1.5.) по повышенному КМАФАнМ в 1,0 г продукта, наличию БГКП в 0,1 г продукта и повышенному количеству дрожжей и плесневых грибов в 1,0 г продукта. По физико-химическим, органолептическим показателям образец соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%". По идентификационным характеристикам жировой фазы масла, установленных по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), образец соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Отсутствие жиров немолочного происхождения подтверждено расчетным методом по ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия". Значения показателей "Медь", "Железо" приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Органолептические показатели

| Наименование показателя | Оценка |
|--|---|
| Внешний вид и консистенция ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 | Плотная, однородная, пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая. |
| Цвет ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 | Желтый. |
| | |

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

Вкус и запах ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 С выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели

| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|---|-----------------|------------------|-------------------|
| Массовая доля жира, % | 83,1±0,7 | не менее 82,5 | ГОСТ Р 55361-2012 |
| Массовая доля влаги, % | 15,3±0,1 | не более 16,0 | ГОСТ Р 55361-2012 |
| Титруемая кислотность плазмы, град. Т | 9,5±0,7 | не более 22,0 | ГОСТ Р 55361-2012 |
| Кислотность жировой фазы, град. "Кеттстофера" | 1,1±0,1 | не более 2,5 | ГОСТ Р 55361-2012 |
| Содержание каротина (Е160а), % | 0,00029±0,00004 | не более 0,00060 | ГОСТ Р 54058-2010 |
| Содержание каротина (Е160а), мг/кг | 2,9±0,4 | не более 6,0 | ГОСТ Р 54058-2010 |
| Соотношение м/эф ЖК С18:2/С14:0 | 0,20 | 0,10 - 0,50 | ГОСТ 32261-2013 |
| Соотношение м/эф ЖК С18:1/С14:0 | 2,3 | 1,6 - 3,6 | ГОСТ 32261-2013 |
| Соотношение м/эф ЖК С18:0/С12:0 | 3,5 | 1,9 - 5,9 | ГОСТ 32261-2013 |
| Соотношение м/эф ЖК С16:0/С12:0 | 9,0 | 5,8 - 14,5 | ГОСТ 32261-2013 |
| Соотношение м/эф ЖК С18:1, С18:2/С12:0, С14:0, С16:0, С18:0 | 0,50 | 0,4 - 0,7 | ГОСТ 32261-2013 |

Показатели безопасности

| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|--|---------------|-----------------|-------------------|
| Свинец, мг/кг | 0,030+/-0,003 | не более 0,10 | ГОСТ 30178-96 |
| Мышьяк, мг/кг | менее 0,005 | не более 0,100 | ГОСТ Р 51766-2001 |
| Кадмий, мг/кг | менее 0,01 | не более 0,200 | ГОСТ 30178-96 |
| Ртуть, мг/кг | менее 0,003 | не более 0,030 | ГОСТ 26927-86 |
| Медь, мг/кг | 0,01+/-0,001 | | ГОСТ 30178-96 |
| Железо, мг/кг | 0,77+/-0,08 | | ГОСТ 30178-96 |
| Афлатоксин М1, мг/кг | менее 0,00002 | не более 0,0005 | ГОСТ 30711-2001 |
| Гексахлорциклогексан (а, b, у - изомеры) в пересчете на жир, мг/кг | менее 0,001 | не более 1,250 | ГОСТ 23452-79 |
| ДДТ и его метаболиты в пересчете на жир, мг/кг | менее 0,001 | не более 1,000 | ГОСТ 23452-79 |
| Цезий-137, Бк/кг | 0+/-19,6 | 200 | ГОСТ 32161-2013 |
| Стронций - 90, Бк/кг | 0+/-26,3 | 60 | ГОСТ 32163-2013 |

Микробиологические показатели

| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|---|----------------------|---------------------|--------------------|
| КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г | >3,0x10 ⁵ | 1,0x10 ⁵ | ГОСТ 32901-2014 |
| БГКП (колиформы), в 0,1 г | обнаружены | не допускаются | ГОСТ 32901-2014 |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г | не обнаружены | не допускаются | ГОСТ 31659-2012 |
| стафилококки S.aureus, в 0,1 г | не обнаружены | не допускаются | ГОСТ 30347-97 |
| листерии L.monocytogenes, в 25,0 г | не обнаружены | не допускаются | ГОСТ 32031-2012 |
| Дрожжи и плесневые грибы в сумме, КОЕ, в 1,0 г | 70 | 50 | ГОСТ 10444.12-2013 |

Начало испытаний: 16.03.2016

Окончание испытаний: 07.04.2016

Руководитель испытательного центра

Анохина Т.А.



Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям. Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке