

Протокол лабораторных испытаний № 5850/18
от 10.10.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (ИНН 9705044437); 115184, Россия, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12

Наименование образца: Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированных материалов: контейнер из полимерных материалов и бумажная этикетка. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен в п/э пакете опломбированном пластиковой пломбой красного цвета № 00542134.

Маркировка образца: Пломба 00542134; Шифр 82РСК 0014П/1; дата изготовления 05.06.2018г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 25.09.2018г и заявкой на испытания от 25.09.2018г. Количество образца – 8 единиц фасовки массой 90г.

Образец испытан: на соответствие требованиям 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: 25.09.2018г 14:34

Температура образца при приемке: -7,2°C

Дата проведения испытаний: в период с 25 сентября по 10 октября 2018 года

Количество листов в протоколе: 3

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ТР ТС 033/2013; ТР ТС 021/2011	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	---	Характерные для данного вида мороженого, но недостаточно выраженные, вкус сладкий; с легким ванильным запахом и привкусом	Органолептически
Оценка в баллах	50,0	---	39,0**	Проект СТО Заказчика
Консистенция	Плотная	---	Плотная, слегка кремообразная	Органолептически
Оценка в баллах	10,0	---	7,0**	Проект СТО Заказчика

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

1	2	3	4	5
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием.	---	Однородная, без ощутимых комочков жира, кристаллов льда и лактозы, частичек белка, стабилизатора, эмульгатора; структура вафель – равномерно пористая, без следов непромеса, слабо хрустящая	Органолептически
Оценка в баллах	30,0	---	27,0**	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 с легким желтоватым оттенком, равномерный	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 вафельном стаканчике, форма обусловлена формой вафельного стаканчика, поверхность продукта сухая, мороженое не прилипает к упаковке, вафельный стаканчик – с деформацией, с незначительными механическими повреждениями (менее 1 см по наибольшему геометрическому размеру)	Органолептически
Внешний вид* (консистенция) плава мороженого	Согласно требованиям СТО Заказчика	---	Консистенция плава мороженого - слегка рыхлая	Проект СТО Заказчика
Оценка в баллах *	5,0	---	3,0**	Проект СТО Заказчика
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 12,0	(±0,12)	13,00	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля влаги, %	---	(±0,30)	38,01	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 36,0	(±0,30)	61,99	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля углеводов, %	---	(±8,0% относ.)	19,45	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±8,0% относ.)	13,05	
Массовая доля лактозы, %	---	(±8,0% относ.)	6,40	

*внешний вид включая внешний вид плава мороженого

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

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5850/18 от 10.10.2018г)

1	2	3	4	5
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0****	(±0,4)	11,96	ГОСТ Р 54761-2011
Кислотность, °Т	Не более 21,0	(±1,20)	18,8	ГОСТ Р 54669-2011
Взбитость, %	30,0-130,0	(±10% относ.)	79,2	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)	0,67	ГОСТ Р 51453-99
Кислотное число, мг КОН/г жира	Не более 0,6 ***	(±0,10)	0,31	ГОСТ Р 50457-92
Анизидиновое число жировой фазы продукта	Не более 3,0 ***	(±0,07)	1,24	ГОСТ 31756-2012
Пестициды:				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,25	(±4,0% относ.)	Менее 0,007	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты, мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,00	(±4,0% относит.)	Менее 0,005	
Радионуклиды:				
Цезий-137, Бк/кг	Не более 100,0	(±0,50)	Менее 0,50	ГОСТ 32161-2013
Стронций-90, Бк/кг	Не более 25,0	(±0,90)	2,12	ГОСТ 32163-2013
Антибиотики:				
Левомецетин (хлорамфеникол), мг/кг	Не более 0,0003	(±6,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,0003)	ГОСТ 33526-2015
Тетрациклиновая группа, мг/кг	Не более 0,01	(±3,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,01)	
Стрептомицин, мг/кг	Не более 0,20	(±3,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,20)	
Пенициллин, мг/кг	Не более 0,004	(±6,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,004)	
Токсичные элементы:				
Свинец, мг/кг	Не более 0,10	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,05	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03	(±0,008)	Менее 0,008	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,005	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ Р 53183-2008
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*10 ⁵	---	8,1*10 ²	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01 продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
S. aureus, 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
L. monocytogenes в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012

*** Требования согласно 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.