

Протокол лабораторных испытаний № 5659/18
От 17.09.2018г.

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

Наименование образца: Сырок со вкусом ванили глазированный

Упаковка: Потребительская упаковка. Образец обезличен Заказчиком и предоставлен в пакете из полимерных материалов опечатанном полимерной номерной пломбой красного цвета Пломба 15472043

Маркировка образца: Пломба 15472043; Шифр 100РСК0017/1; дата производства: 29.08.2018г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 05.09.2018г. и Актом передачи проб на экспертизу от 05.09.2018г. Количество образца: 18 единиц фасовки

Образец испытан: на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)», в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 05.09.2018г. 15:28

Температура образца при приемке: +4,7°C

Дата проведения испытаний: в период с 05 сентября по 17 сентября 2018 года.

Количество листов в протоколе: 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристики:				
Масса нетто, г	---	(±0,01)	38,70	ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля составных частей:				
Массовая доля глазури %	---	---	24,00	Расчетный метод ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля творожной части, %	---	---	76,00	

1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Внешний вид	<p>Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью. На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури - гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги</p>	---	<p>Образец прямоугольной формы с закругленными краями, поверхность равномерно покрыта глазурью. На основании сырка - просвечивание творожной массы от транспортной ленты. Поверхность глазури - гладкая, матовая, с единичными мелкими каплями влаги. не прилипает к упаковочному материалу</p>	<p>Органолептически по ГОСТ 33927-2016; ГОСТ Р ИСО 22935-2-2014; ГОСТ Р ИСО 22935-32-2011</p>
Вкус и запах	<p>Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов. Для глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха</p>	---	<p>Для творожной массы - кисломолочный, сладкий, с ванильным запахом и привкусом, с легкой мучнистостью; глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых компонентов (в основном какао)</p>	
Консистенция	<p>Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов (орехов, шоколадной крошки, цукатов и др.). Для продукта с массовой долей жира не более 10,0% допускается легкая мучнистость. Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся</p>	---	<p>Творожная масса - плотная, однородная; глазурь слегка пластичная, однородная, некрошащаяся</p>	
Цвет	<p>Для творожной массы - белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных мелкодисперсных пищевых продуктов и/или пищевых добавок (какао, красителей и др.), витаминов; для глазури - в зависимости от вида используемой глазури</p>	---	<p>Творожной массы - белый с легким желтоватым оттенком; глазури - темно-коричневый</p>	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира во всем продукте, %	---	(±0,25)	25,50	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля жира в творожной части продукта, %	---	(±0,25)	22,50	ГОСТ Р 55247-2012

1	2	3	4	5
Массовая доля белка во всем продукте, %	---	(±0,55)	8,58	ГОСТ Р 53951-2010
Массовая доля сухих веществ в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	64,88	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля влаги в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	35,12	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля СОМО в творожной части продукта, %	---	(±0,4)	20,63	ГОСТ Р 54761-2011
Массовая доля сахарозы в творожной части продукта, %	---	(±8,0% относ.)	21,75	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля углеводов во всем продукте, % В том числе	—	(±8,0% относ.)	23,96	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	—	(±8,0% относ.)	23,31	ГОСТ Р 54760-2011
Кислотность творожной части продукта, °Т	---	(±2,2)	130,0	ГОСТ Р 54669-2011
Фосфатаза	Не допускается	---	Отсутствует	ГОСТ 3623-2015
Содержание белков немолочного происхождения, в творожной части продукта, %	Не допускается	(±15,0% относ.)	Не выявлено белков растительного происхождения	ГОСТ 33528-2015
Содержание стерина в творожной части продукта: холестерин, β-ситостерин, стигмастерин, кампестерин, брассикастерин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостерина не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 31979-2012
Жирно-кислотный состав жировой фазы творожной части образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,0-4,2**	(±3,0% относ.)	3,13	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	2,21	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,37	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,5**	(±3,0% относ.)	2,24	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,22	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,0**	(±3,0% относ.)	3,01	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	11,28	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	0,38	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	32,45	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	1,5-2,0**	(±3,0% относ.)	1,09	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	9,0-14,0**	(±3,0% относ.)	10,39	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	22,41	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	2,0-4,5**	(±3,0% относ.)	2,38	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,21	

** Справочные значения по ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5639/18 от 17.09.2018г.)

1	2	3	4	5
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3} пЗ), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,28	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,032	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Стабилизаторы:				
Содержание крахмала во всем продукте, %	---	(±0,50)	Менее 0,50	ГОСТ Р 54759-2011
Содержание каррагинана в творожной части продукта, мг/кг	---	(±10,0% относ.)	Менее 0,02	ГОСТ 31503-2012
Консерванты:				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту) во всем продукте, мг/кг	---	(±0,60)	Менее 0,60	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту) во всем продукте, мг/кг	---	(±0,55)	30,74***	ГОСТ 31504-2012
Содержание пропионовой кислоты во всем продукте, мг/кг	---	(±23,0% относ.)	Менее 0,20	ГОСТ 31504-2012
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	Микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	---	2,0*10 ⁴ посторонняя микрофлора. В микроскопическом препарате развитие очень слабое, в основном диплококк до 10 клеток в поле зрения	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01г продукта	Не обнаружено	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
S. aureus, в 0,1г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0 г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100,0	---	Менее 1,0*10 ¹	ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	Не более 50,0	---	Менее 1,0*10 ¹	

** Справочные значения по ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»

*** в молочных продуктах содержание бензойной кислоты и ее солей может достигать 45,0 мг/кг (справочные значения).

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

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

Протокол испытаний № 5520
от 20 сентября 2018 г.

лабораторный номер
(5539)

Образец: Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0017/2. Номер пломбы 15472042

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Образец помещен в полиэтиленовый пакет, опечатанный пластиковой пломбой: "ОПЕЧАТАНО! 15472042" упаковка не нарушена.

Этикетка: 100РСК0017/2

Задание: на соответствие требованиям ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Значения заявленных показателей в исследованном образце (Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0017/2. Номер пломбы 15472042) приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Содержание эквивалента масла какао от общего веса шоколадной массы	41,7±0,6		ГОСТ ISO 11053-2015
Массовая доля жира, %	41,7±0,5		ГОСТ 31902-2012
Содержание общего сухого остатка какао, %	6,8±0,5		ГОСТ 31682-2012

Начало испытаний: 05.09.2018

Закончание испытаний: 20.09.2018

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

Страница 1 из 1

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 368829

Протокол испытаний № 1-03815 от 24.09.2018

При исследовании образца: Глазированные сырки
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
дата документа основания: 07.09.2018
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, предоставлены заказчиком
отбор проб произвел: Сорокованов А.Ф.
масса пробы: 8 упаковок
количество проб: 1 проба
дата поступления: 07.09.2018
даты проведения испытаний: 07.09.2018 - 24.09.2018

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (в т.ч. статья 7 п. 30), ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки

примечание: красная пластиковая пломба № 15472041. шифр пробы 100РСК0017/3
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Аб. Амфениколы						
1	Левомецетин (Хлорамфеникол)	мкг/кг	не обнаружено (менее 0,2)	-	не допускается (менее 0,3)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
Аб. Нитроимидазолы						

2	Метронидазол	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
А6. Нитрофураны и их метаболиты						
3	Нитрофураны (включая фуразолидон), в том числе:	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.1	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадонина - АГД)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.2	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурациллина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.3	Нитрофураны и их метаболиты АМОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
3.4	Нитрофураны и их метаболиты АОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Аминогликозиды						
4	Стрептомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 100,0)	-	не допускается (менее 200,0)	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4.1	Гентамицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 20,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
4.2	Неомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 200,0)	-	не допускается	ГОСТ 32798-2014 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						
5	Тетрациклиновая группа	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 10,0)	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.1	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

5.2	 Оксимететрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.3	Ставропольская МВЛ Тетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
5.4	Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012 - Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В1. Пенициллиновая группа						
6	Бензилпенициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 4,0)	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.1	Амоксициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
6.2	Ампициллин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается	ГОСТ Р 54904-2012 - Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
В3с. Токсичные элементы						
7	Ртуть	мг/кг	не обнаружено (менее 0,003)	-	не более 0,02	ГОСТ 26927-86 - Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
В3ф. Радионуклиды						
8	Стронций 90	Бк/кг	менее 6,59	-	25	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Цезий 137	Бк/кг	менее 5,26	-	100	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137; МРК № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 - Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Свидетельство № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 от 05.09.2016 г. Номер в Федеральном информационном фонде по обеспечению единства измерений РОССТАНДАРТА ФР.1.40.2017.25774
В3а. Пестициды						
10	ГХЦГ и изомеры, сумма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,25 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
10.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

11	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 1,0 в пересчете на жир	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.1	ДДД	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.2	ДДЕ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
11.3	ДДТ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 23452-2015 - Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
12	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	Фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S, 35SFMV и NOS, а также гены EPSPS, pat и bar не обнаружены	-	Отсутствует в соответствии с заявленным составом на этикетке	Инструкции к наборам реагентов и тест-системам для определения ГМО методом ПЦР в реальном времени

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Амплификатор детектирующий ДТ-Прайм	10.09.2018
2	Баня шестиместная водяная ПЭ-4300	17.11.2017
3	ВЭЖХ МС/МС EVOQ Qube	26.10.2017
4	Весы электронные AC 121S	14.09.2018
5	Весы лабораторные электронные CE-124C	28.09.2017
6	Весы лабораторные электронные CE-423C	28.09.2017
7	Весы электронные аналитические, Модель MB210-A Sartorius	26.06.2018
8	ГЖХ "Хромос 1000"	03.07.2018
9	Дозатор 1-канальный механический, объем 10-100 мкл	28.08.2018
10	Дозатор механический 1-канальный BIONIT (10-10) мкл	28.08.2018
11	Дозатор механический 1-канальный BIONIT (10-100) мкл	28.08.2018
12	Дозатор механический 1-канальный BIONIT (100-1000) мкл	28.08.2018
13	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 0,5-10 мкл	23.04.2018
14	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 10-100 мкл	06.06.2018
15	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 100-1000 мкл	13.06.2018
16	Дозатор механический 1-канальный BIONIT Sartorius 500-5000 мкл	18.09.2017
17	Дозатор механический 1-канальный Biohit Sartorius (20-200) мкл	28.08.2018
18	Дозатор пипеточный механический 1-канальный ILS (0,5-10) мкл	28.08.2018
19	Дозатор пипеточный одноканальный, объем 0,5-10 мкл, BIONIT PROLINE plus	27.11.2017
20	Комплекс спектрометрический для измерений активности альфа-, бета- и гамма-излучающих нуклидов «ПРОГРЕСС», Инв. № 212201400169, дата ввода в эксплуатацию 17.12.2014, комната для проведения радиологических исследований (№ 4)	30.11.2017
21	Мини-центрифуга/вортке Комбиспин FVL-2400N	Не требуется
22	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X-12R	14.03.2017
23	Прибор для проведения полимеразной цепной реакции с флуоресцентной детекцией продуктов амплификации в режиме "реального времени" Rotor-Gene Q	05.12.2017
24	Система многоканального концентрирования ЕВА вариант ЭКО	14.03.2017
25	Термостат ТВЛ-К(50)	14.03.2017
26	Термостат твердотельный программируемый ТТ-1 "ДНК-Техн" Гном	20.11.2017
27	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 № Госреестра 082013702	28.10.2017

Протокол испытаний № 7075
от 8 ноября 2018 г.

лабораторный номер
(7077)

Образец: Глазированные сырки. Шифр образца 100РСК0017/П1. Номер пломбы В082745
Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный пакет из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги, помещенный в полимерный пакет и опечатанный пластмассовой пломбой с оттиском «ВНИМАНИЕ! ОПЕЧАТАНО! *В082745». Целостность пломбы не нарушена.

Маркировка: 1 27.10.18 14:33 26.11.18 3

Этикетка: Чудо. Сырок со вкусом ванили глазированный. Массовая доля жира 25,6 %. ТУ 10.51.56-195-05268977-2016. Масса нетто: 40 г. Состав: творожная основа (творог, масло сливочное, сахар, загуститель - Е414, стабилизатор - альгинат натрия, консервант - сорбат калия, ароматизатор "Ваниль"), глазурь (сахар, какао-порошок, заменитель масла какао, заменитель молочного жира (растительные масла, эмульгатор - моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель - Е306, краситель - каротины), эмульгатор - соевый лецитин, ароматизатор). Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры - 25,6 г (жир в творожной основе - 22 г), белки - 9,6 г, углеводы - 31,7 г. Энергетическая ценность (калорийность) - 1649 кДж/396 ккал. Условия хранения, срок годности указаны. Изготовитель (З): АО "ВБД", Россия, 127591, г. Москва, Дмитровское ш., д. 108. Адрес производства: Россия, 194292, г. Санкт-Петербург, Промзона "Парнас", 6-й Верхний пер., д.1. ЕАС. Штрих-код: 4607041420284.

Задание: на соответствие требованиям ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты исследования образца (Глазированные сырки. Шифр образца 100РСК0017/П1. Номер пломбы В082745) по заявленным показателям приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	67,2		ГОСТ 31504-2012

Начало испытаний: 07.11.2018

Окончание испытаний: 08.11.2018

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

Протокол лабораторных испытаний № 6307/18
От 13.11.2018г.

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

Наименование образца: Сырок со вкусом ванили глазированный

Упаковка: Потребительская упаковка из многослойного полимерного материала. Образец обезличен Заказчиком и предоставлен в пакете из полимерных материалов опечатанном полимерной номерной пломбой красного цвета № *B082744

Маркировка образца: Шифр 100РСК0017/П2; дата производства: 27.10.2018г.

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 07.11.2018г. и Актом передачи проб на экспертизу от 07.11.2018г. Количество образца: 1 единица фасовки

Образец испытан: по показателю «Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту) в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 07.11.2018г. 10:47

Температура образца при приемке: +5,0°C

Дата проведения испытаний: в период с 07 ноября по 13 ноября 2018 года.

Количество листов в протоколе: 1

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по НД	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Консерванты:				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), во всем продукте, мг/кг	---	(±0,60)	35,59	ГОСТ 31504-2012

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.
Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ИССЛЕДОВАНИЙ)**
№ 16028 13 от 29 октября 2018 г.

1. Код образца (пробы): 20.18.16028 33

2. Цель исследований, основание: Разовая заявка, договор № 113-РСК/2016/01 от 08.09.2016
Заявление(заявка) № 22.10.8.4335.01 от 22.10.2018

3. Наименование предприятия, организации (заявитель): Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

4. Юридический адрес: 115184, г.Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

5. Наименование образца (пробы), дата изготовления: Сырки глазированные 100РСК0017/П4

6. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
страна: Не указано

7. Место отбора: -, Не указано

9. Дополнительные сведения:

Пластиковая пломба 00542125

10. Технические регламенты, нормативные документы, устанавливающие требования к продукции:

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.",
ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ (ИССЛЕДОВАНИЙ)

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Образец поступил 22.10.2018 14:20 внутрилабораторный номер образца (пробы) 16028 - 20781 дата начала испытаний 22.10.2018 14:30 дата окончания исследований 29.10.2018 11:13					
1	S. aureus	г(см3)	не обнаружено в 0,1	Не допускается в 0,1	ГОСТ 30347-2016
2	БГКП(колиформы)	г(см3)	не обнаружено в 0,01	Не допускается в 0,01	ГОСТ 32901-2014
3	Дрожжи	КОЕ/см3	менее $1,0 \times 10^1$	не более 100	ГОСТ 33566-2015
4	Микрофлора, характерная для творожной закваски	-	Посторонняя микрофлора не обнаружена	не нормируется	ГОСТ 32901-2014
5	Патогенные , в т.ч. сальмонеллы	г(см3)	не обнаружено в 25	Не допускается в 25	ГОСТ 31659-2012
6	Плесени	КОЕ/см3	менее $1,0 \times 10^1$	не более 5×10^1	ГОСТ 33566-2015