

Протокол испытаний № 6965
от 14 декабря 2015

лабораторный номер
(6957)

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

Образец: **Майонез шифр 15В060734**

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Пакет из полимерного материала, укупоренный завариванием швов пакета, с дозатором из полимерного материала. Укупорка не нарушена. Пакет оклеен непрозрачной пленкой с бумажной этикеткой: "15В060734". Образец помещен в полимерный пакет, опломбированный этикеткой "Внимание! Опечатано! FLX 00163931. Вскрытие допускается только уполномоченными лицами. При вскрытии проявляется надпись". Целостность пакета и пломбы не нарушена.

Маркировка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Этикетка: Образцы обезличенные и зашифрованные.

Задание: Соответствие требованиям ТР ТС 024/2011, ГОСТ 31762-2012, СТО 46429990-002-2015

Закключение:

В соответствии с требованиями договора с заказчиком, исследования образца (Майонез, шифр 15В060734) проведены на соответствие требованиям ТР ТС 024/2011, ГОСТ 31761-2012, СТО 46429990-002-2015 с указанием фактического значения показателей без обозначения нормативных значений.

Результаты испытаний

Органолептические показатели

| Наименование показателя | Оценка |
|--|--|
| Внешний вид, консистенция ГОСТ 31762-2012 | Однородный сметанообразный продукт |
| Вкус и запах ГОСТ 31762-2012 | Вкус слегка острый, кисловатый, запах и вкус свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха |
| Цвет ГОСТ 31762-2012 | Желтовато-кремовый, однородный по всей массе |

Физико-химические показатели

| Наименование показателя, ед. измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|--|-----------|-------|-----------------|
| Массовая доля влаги, % | 29,6 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Массовая доля жира, % | 66,3 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, % | 2,8 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, % | 0,21 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии | 99 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Эффективная вязкость при температуре 20 град.С, Па x с (при скорости сдвига D _г =1/3с) | 6,1 | | ГОСТ 31762-2012 |
| pH | 4,1 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Содержание бензойной кислоты или ее солей бензоатов в пересчете на бензойную кислоту, мг/кг | менее 5 | | ГОСТ 31762-2012 |
| Содержание сорбиновой кислоты или ее солей сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту (с содерж. жира 60% и более), г/кг | 0,8 | | ГОСТ 31762-2012 |

Показатели безопасности

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 обязательства по сделке

К протоколу испытаний № 6965

| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|---|--------------|-------|-------------------|
| Свинец, мг/кг | менее 0,02 | | МУК 4.1.986-00 |
| Мышьяк, мг/кг | менее 0,005 | | ГОСТ Р 51766-2001 |
| Кадмий, мг/кг | менее 0,01 | | МУК 4.1.986-00 |
| Ртуть, мг/кг | менее 0,005 | | ГОСТ 26927-86 |
| Афлатоксин В1, мг/кг | менее 0,0001 | | ГОСТ 30711-2001 |
| Гексахлорциклогексан (а, б, у - изомеры), мг/кг | менее 0,002 | | МУ 2142-80 |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг | менее 0,004 | | МУ 2142-80 |
| Цезий-137, Бк/кг | 0+/-17,6 | | ГОСТ 32161-2013 |
| Стронций - 90, Бк/кг | 0+/-20,7 | | ГОСТ 32163-2013 |
| ГМО растительного происхождения (отн.%) , % | менее 0,1 | | МУК 4.2 1913-04 |

| Микробиологические показатели | | | |
|---|---------------|-------|--------------------|
| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
| БГКП (колиформы), в 0,1 г | не обнаружены | | ГОСТ 31747-2012 |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г | не обнаружены | | ГОСТ 31659-2012 |
| Дрожжи, КОЕ, в 1,0 г | <10 | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| Глесени, КОЕ, в 1,0 г | <10 | | ГОСТ 10444.12-2013 |

Начало испытаний: 09.12.2015
Закончание испытаний: 14.12.2015

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