

Протокол лабораторных испытаний № 5494/18  
От 14.09.2018г.

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

**Наименование образца:** Продукт творожный глазированный с ванилью СТО 50179010-001-2011

**Упаковка:** Потребительская упаковка. Образец обезличен Заказчиком и предоставлен в пакете из полимерных материалов, опечатанном полимерной номерной пломбой красного цвета Пломба №15472204

**Маркировка образца:** Пломба 15472204; Шифр 100РСК0011/1; дата производства: 31.08.2018г.

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 04.09.2018г. и Актом передачи проб на экспертизу от 04.09.2018г. Количество образца: 19 упаковок

**Образец испытан:** на соответствие требованиям проекта СТО 46429990-....-2018 «Российская система качества. Сырки творожные глазированные», 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:** 04.09.2018г. 13:50

**Температура образца при приемке:** +5,0°C

**Дата проведения испытаний:** в период с 04 сентября по 14 сентября 2018 года.

**Количество листов в протоколе:** 4

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по НД, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
<b>Метрические характеристики:</b>				
Масса нетто, г	---	(±0,01)	44,56	ГОСТ 8.579-2002
<b>Массовая доля составных частей:</b>				
Массовая доля глазури %	---	---	26,93	Расчетный метод ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля творожной части, %	---	---	73,07	

1	2	3	4	5
<b>Органолептические показатели:</b>				
Внешний вид	<p>Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью.</p> <p>На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от отрисков 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>	---	образец прямоугольной формы с закругленными краями, поверхность сырка равномерно покрыта глазурью. Поверхность глазури – гладкая, матовая, не прилипает к упаковочному материалу	Органолептически по ГОСТ 33927-2016; ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011; ГОСТ Р ИСО 22935-32-2011;
Вкус и запах	<p>Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов.</p> <p>Для глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха</p>	---	Для творожной массы – кисломолочный, сладкий, с ванильным запахом и привкусом; глазури – со вкусом и запахом применяемых пищевых компонентов (в основном какао)	
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.</p> <p>Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся</p>	---	Глазурь слегка пластичная, однородная, некрошащаяся; творожная масса – нежная, однородная, в меру плотная	
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>	---	Глазури – темно-коричневый; творожной массы – белый, однородный по всей массе	
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира во всем продукте, %	---	(±0,25)	25,00	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля жира в творожной части продукта, %	---	(±0,25)	21,50	ГОСТ Р 55247-2012

## 7Продолжение таблицы (Протокол испытаний № от 14.09.2018г.)

1	2	3	4	5
Массовая доля белка во всем продукте, %	---	(±0,55)	11,58	ГОСТ Р 53951-2010
Массовая доля сухих веществ в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	68,65	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля влаги в творожной части продукта, %	---	(±0,30)	31,65	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля СОМО в творожной части продукта, %	---	(±0,4)	18,99	ГОСТ Р 54761-2011
Массовая доля сахарозы в творожной части продукта, %	---	(±8,0% относ.)	24,66	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля углеводов во всем продукте с учетом глазури, % В том числе	—	(±8,0% относ.)	27,07	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	—	(±8,0% относ.)	26,31	ГОСТ Р 54760-2011
Кислотность творожной части продукта, °Т	---	(±2,2)	163,5	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, brassicasterин, %	В молоке и молочных продуктах наличие фитостерина не допускается	(±1,0)	Присутствует холестерин, фитостерины не обнаружены	ГОСТ 31979-2012
<b>Жирно-кислотный состав жировой фазы творожной части образца:</b>				
Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %	2,0-4,2**	(±3,0% относ.)	3,00	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,70	
Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,02	
Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %	2,0-3,5**	(±3,0% относ.)	2,51	
Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,23	
Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %	2,0-4,0**	(±3,0% относ.)	2,97	
Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	10,26	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	0,48	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	29,86	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %*	1,5-2,0**	(±3,0% относ.)	1,85	
Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %	9,0-14,0**	(±3,0% относ.)	11,71	
Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1 цис</sub> ), %*	22,0-33,0**	(±3,0% относ.)	24,02	
Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2 цис</sub> ), %*	2,0-4,5**	(±3,0% относ.)	2,30	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,26	

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

1	2	3	4	5
Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3</sub> ПЗ), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,16	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,012	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
<b>Стабилизаторы:</b>				
Содержание крахмала во всем продукте с учетом глазури, %	---	(±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
<b>Консерванты:</b>				
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)	8,75***	ГОСТ 31504-2012
Содержание пропионовой кислоты во всем продукте, мг/кг	---	(±23,0% относ.)	Менее 0,20	ГОСТ 31504-2012
<b>Микотоксины:</b>				
Афлатоксин М <sub>1</sub> , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	---	3,0*10 <sup>3</sup> На фоне молочнокислых микроорганизмов выявляется посторонняя микрофлора нехарактерная для творожной закваски. В микроскопическом препарате: развитие среднее в основном диплококк, редко короткие цепочки	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01г продукта	Не обнаружено	---	<b>Обнаружено</b>	ГОСТ 32901-2014
<i>S. aureus</i> , 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	---	1,4*10 <sup>1</sup>	ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015
Плесени, КОЕ/г	Не более 50,0	---	Менее 1,0*10 <sup>1</sup>	

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

\*\*\* 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 № 5504**  
**от 20 сентября 2018 г.**

лабораторный номер  
(5523)



Образец: Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0011/2. Номер пломбы 15472205

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Образец помещен в полиэтиленовый пакет, опечатанный пластиковой пломбой: "ОПЕЧАТАНО! 15472205" упаковка не нарушена.

Этикетка: 100РСК0011/2

Задание: на соответствие требованиям ТЗ АНО "Роскачество"

**Заключение:**

Значения заявленных показателей в исследованном образце (Глазированные сырки. Шифр пробы 100РСК0011/2. Номер пломбы 15472205) 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	34,2±0,6		ГОСТ ISO 11053-2015
Массовая доля жира, %	34,2±0,5		ГОСТ 31902-2012
Содержание общего сухого остатка какао, %	8,0±0,5		ГОСТ 31682-2012

Начало испытаний: 04.09.2018

Окончание испытаний: 20.09.2018



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

### Протокол испытаний № 1-03809 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  
**масса пробы:** 8 штук  
**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 15472206. шифр пробы 100РСК0011/3  
**получен следующий результат:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Аб. Амфениколы</b>						
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
<b>Аб. Нитроимидазолы</b>						
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 фуралонина - 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	Окситетрациклин	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		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	Ставропольская МВЛ 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
<b>В1. Пенициллиновая группа</b>						
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
<b>В3с. Токсичные элементы</b>						
7	Ртуть	мг/кг	не обнаружено (менее 0,003)	-	не более 0,02	ГОСТ 26927-86 - Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
<b>В3г. Радионуклиды</b>						
8	Стронций 90	Бк/кг	менее 4,34	-	25	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Цезий 137	Бк/кг	менее 3,89	-	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
<b>В3а. Пестициды</b>						
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
<b>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</b>						
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 DT-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/вортекс 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  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ИССЛЕДОВАНИЙ)**  
№ 16025 13 от 29 октября 2018 г.

1. Код образца (пробы): 20.18.16025 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 100РСК0011/П4

---

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

---

7. Место отбора: -, Не указано

---

9. Дополнительные сведения:  
Пластиковая пломба 00542104

---

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
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Образец поступил 22.10.2018 14:40 внутрилабораторный номер образца (пробы) 16025 - 20778 дата начала испытаний 22.10.2018 14:50 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 1,0x10 <sup>1</sup>	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 1,0x10 <sup>1</sup>	не более 5x10 <sup>1</sup>	ГОСТ 33566-2015