

**Протокол испытаний № 1311
 от 7 апреля 2016**

лабораторный номер
 (1284)

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 № 99938794, шифр 18РСК0026/1, дата производства/масса нетто
 17.02.16г, 200гр

Изготовитель:

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

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: изг. 17.02.16

Этикетка: Масло сладкосливочное несоленое. Массовая доля жира 82,5%. Высший сорт. Масса нетто 200г. ТИ ВУ 500043093.208 СТБ 1890. Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока. Пищевая ценность в 100г продукта: жир - 82,5г, белок - 0,6г, углеводы - 0,9г. Энергетическая ценность: 749ккал/3136кДж. Хранить при температуре от минус 18С до минус 14С и относительной влажности воздуха не более 90% - 120 суток, в том числе до +6С - 45 суток. Изготовитель: Волковыское ОАО "Беллакт". 231900, ул. Октябрьская, 133, г. Волковыск, Гродненская обл, Республика Беларусь. ЕАС. Штрих-код 4810263023809.

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

Заключение:

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938794, шифр 18РСК0026/1, дата производства/масса нетто 17.02.16г, 200гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" (п. 5.1.5.) по наличию БГКП в 0,1 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, установленным 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	Светло-желтый.
Вкус и запах ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	С выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели

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

К протоколу испытаний № 1311

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля жира, %	82,9±0,7	не менее 82,5	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля влаги, %	15,8±0,1	не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, град. Т	15,2±0,7	не более 22,0	ГОСТ Р 55361-2012
Кислотность жировой фазы, град. "Кеттстофера"	1,3±0,1	не более 2,5	ГОСТ Р 55361-2012
Содержание каротина (Е160а), %	0,00013±0,00002	не более 0,00060	ГОСТ Р 54058-2010
Содержание каротина (Е160а), мг/кг	1,3±0,2	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	1,8	1,6 - 3,6	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:0/С12:0	2,0	1,9 - 5,9	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С16:0/С12:0	8,8	5,8 - 14,5	ГОСТ 32261-2013
Соотношение м/эф ЖК С18:1, С18:2/С12:0, С14:0, С16:0, С18:0	0,40	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	0,020+/-0,02		ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	0,52+/-0,05		ГОСТ 30178-96
Афлатоксин М1, мг/кг	менее 0,00002	не более 0,0005	ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклогексан (а, в, 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+/-19,8	200	ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-20,8	60	ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	3,0x10 ⁴ 3	1,0x10 ⁵ 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	<10	50	ГОСТ 10444.12-2013

не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 по наличию БГКП в 0,1г продукта (п.5.1.5.)

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