

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3615 /9-5 от 22.08.2024 на 2 листах

Акт № от 31.07.2024

| | |
|--|--|
| Заказчик: АНО "Роскачество" | |
| 119071 Россия, | г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12 |
| Отбор произвел(а): - | Дата отбора образца: 29.07.2024 |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком | |
| Место отбора: - | |
| Наименование образца: | Фасоль консервированная. Фасоль красная натуральная. Стерилизованная. Масса нетто: 400 г, объем: 425 мл. Дата изготовления: 23.05.2024 г. (годен в течении 3-х лет). Упаковка: сталь, шифр пробы 322РСК0011/1 |
| Производитель: | |
| Дата выработки: 23.05.2024 | Количество: 6 шт |
| Дата поступления образца: 31.07.2024 | Время поступления образца: 09:31 |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 31.07.2024/21.08.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054380). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена. | |
| НД, на соответствие которому испытывается образец: | |

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| № | Показатели испытаний | НД на метод | Нормы по НД | Факт. данные |
|----|--|-------------------|----------------|--|
| 1 | Цвет заливки | ГОСТ 8756.1-79 | | с оттенком цвета фасоли, без признаков желирования |
| 2 | Масса нетто, г | ГОСТ 8.957-2019 | 400,0-12,0 | 427,4±0,1 |
| 3 | Примеси растительного происхождения, % | ГОСТ 26323-2014 | | не обнаружено (менее 0,1) |
| 4 | Посторонние примеси, % | ГОСТ 8756.1-2017 | | не обнаружено |
| 5 | Минеральные примеси, % | ГОСТ ИСО 762-2013 | не допускается | 0 (не обнаружено) |
| 6 | Массовая доля фасоли от массы нетто консервов, % | ГОСТ 8756.1-2017 | | 59,1 |
| 7 | Массовая доля фосфора, мг/100 г | МУК 4.1.3217-2014 | | 79,1±22,1 |
| 8 | Массовая доля жира, % | ГОСТ 8756.21-89 | | 0,6±0,3 |
| 9 | Массовая доля белка, % | ГОСТ 26889-86 | | 5,4±0,3 |
| 10 | Массовая доля углеводов, % | МУ 4287-86, п. 1 | | 13,8 |
| 11 | Массовая доля общего сахара, % | ГОСТ 8756.13-87 | | менее 3,0 |
| 12 | Внешний вид | ГОСТ 8756.1-2017 | | зерна одного типа, однородные по величине, в заливке |
| 13 | Вкус и запах | ГОСТ 8756.1-2017 | | свойственные, без посторонних привкуса и запаха |



| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 14 | Цвет зерен | ГОСТ 8756.1-2017 | | однородный, свойственный данному типу фасоли |
| 15 | Консистенция | ГОСТ 8756.1-2017 | | зерна целые, мягкие, но не разваренные |
| 16 | Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий, % | ГОСТ 26186-84 | | 0,7±0,3 |
| 17 | Наличие деформированных или разломанных фасолин, % | ГОСТ 8756.1-2017 | | 9,2 |
| 18 | Свинец, мг/кг | ГОСТ 30178-96 | не более 0,5 | менее 0,01 |
| 19 | Мышьяк, мг/кг | ГОСТ Р 51766-2001 | не более 0,2 | менее 0,01 |
| 20 | Кадмий, мг/кг | ГОСТ 30178-96 | не более 0,03 | менее 0,01 |
| 21 | Ртуть, мг/кг | ГОСТ 34427-2018 | не более 0,02 | менее 0,0025 |
| 22 | Олово, мг/кг | ГОСТ 33413-2015 | | менее 25,0 |
| 23 | Массовая доля хрома, мг/кг | МУ 01-19/47-11-92 | | 0,050±0,025 |
| 24 | Натрий, мг/кг | ГОСТ EN 15505-2013 | | 2910±611 |
| 25 | Массовая доля меди, мг/кг | ГОСТ 30178-96 | | 2,00±0,70 |
| 26 | Массовая доля железа, мг/кг | ГОСТ 30178-96 | | 15,23±5,64 |
| 27 | Термостатирование для тары до 1 дм куб. включительно | ГОСТ 30425-97, ГОСТ 26669-85 | должно быть выдержано не менее 5 суток | выдержано |
| 28 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и <i>B. ploytuха</i> | ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.8-2013 | не допускаются в 1 г продукта | не обнаружены |
| 29 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> | ГОСТ 30425-97 | не более 11 клеток в 1 г продукта | менее 1 |
| 30 | Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> | ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.9-88 | не допускаются в 1 г продукта | не обнаружены |
| 31 | Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) | ГОСТ 30425-97, ГОСТ 29185-2014 | не более 1 клетки в 1 г продукта | менее 1 |
| 32 | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97, ГОСТ 10444.12-2013, ГОСТ 10444.11-2013 | не допускаются в 1 г продукта | не обнаружены |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол испытаний № 15405 от 14.08.2024

Наименование образца испытаний: Фасоль консервированная. Фасоль красная натуральная. Стерилизованная.
Шифр: 322РСК0011/2
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 2892
дата документа основания: 03.08.2024
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
дата изготовления: 23.05.2024 (данные предоставлены заказчиком)
срок годности: 3 года (данные предоставлены заказчиком)
масса пробы: 1600 грамм
дата поступления: 03.08.2024
даты проведения испытаний: 05.08.2024 - 13.08.2024
структурные подразделения, проводившие исследование:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: -

примечание: Образец отобран заказчиком и представлен в виде 4 банок, массой нетто: 400 г, объемом: 425 мл (упаковка: сталь); номер пломбы: 60054379; акт приема-передачи проб № б/н от 29.07.2024 г. и акт приема-передачи проб № б/н от 30.07.2024 г. (данные предоставлены заказчиком)

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность / неопределенность | Норматив | ИД на метод испытаний |
|----------------|--------------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|---|
| В3а. Пестициды | | | | | | |
| 1 | 2,3,6-Трихлорбензойная кислота | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения аналитов и/или с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuChERS |

| | | | | | | |
|--|-------------|-------|-------|-------|---|---|
| 394 | Этокзазин | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QcEChERS |
| 395 | Этопрофос | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QcEChERS |
| 396 | Этофенпрокс | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QcEChERS |
| 397 | Этофумесат | мг/кг | <0,01 | - | - | DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QcEChERS |
| Химико-токсикологические показатели | | | | | | |
| 398 | Нитраты | мг/кг | 163 | ±40,8 | - | ГОСТ 29270-95 - Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов |

Данные, содержащиеся в полях "наименование образца испытаний", "место отбора проб" предоставлены заказчиком.

Начальник отдела приема заявок,
проб (образцов) и выдачи результатов

*Работники данного предприятия несут полную ответственность за качество проб, прошедшей аккредитацию.
Заказчик несет полную ответственность за корректность протокола без нарушения нормативной лабораторией.
Исполнительная лаборатория несет ответственность за все измерения, проводимые в рамках аккредитации,
за исключением случаев, когда информация предоставлена достоверно.*

14.08.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 15405/760 от 14.08.2024

Наименование образца испытаний: Фасоль консервированная. Фасоль красная натуральная. Стерилизованная.
Шифр: 322РСК0011/2
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 2892
дата документа основания: 03.08.2024
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
дата изготовления: 23.05.2024 (данные предоставлены заказчиком)
срок годности: 3 года (данные предоставлены заказчиком)
масса пробы: 1600 грамм
дата поступления: 03.08.2024
даты проведения испытаний: 05.08.2024 - 13.08.2024
структурные подразделения, проводившие исследования:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: -

примечание: Образец отобран заказчиком и представлен в виде 4 банок, массой нетто: 400 г, объемом: 425 мл (упаковка: сталь); номер пломбы: 60054379; акт приема-передачи проб № б/н от 29.07.2024 г. и акт приема-передачи проб № б/н от 30.07.2024 г. (данные предоставлены заказчиком)

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность / неопределенность | Норматив | ИД на метод испытаний |
|----------------------------|--------------------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|---|
| Показатели качества | | | | | | |
| 1 | Массовая доля витамина E (токоферол) | мг/кг | 0,71 | ±0,11 | - | Р 4.1.1672-03 - Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище, глава 2, раздел 1 п.1 |

Комментарий: Остальные показатели по заявке от 03.08.2024 № 2892 отображены в протоколе испытаний от 14.08.2024 № 15405.

Данные, содержащиеся в полях "наименование образца испытаний", "место отбора проб" предоставлены заказчиком.

Начальник отдела приема заявок,
проб (образцов) и выдачи результатов

*Результаты данных протокола испытаний являются только и исключительно информацией.
Исследования являются не вклада в проверку качества, но разработка индивидуальной лаборатории.
Индивидуальная лаборатория несет ответственность за всю информацию, предоставленную в протоколе испытаний,
за исключением случаев, когда информация предоставлена заказчиком.*

14.08.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: