

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 2962-ПТ

на трёх страницах

Дата регистрации образца: 14.04.2016

Дата начала испытаний: 14.04.2016

Дата окончания испытаний и оформления протокола: 11.05.2016

Продукция: Кетчуп шашлычный

Количество: 2 × 900 г = 1800 г

Производитель продукции:

Предъявитель продукции: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12, Степанов Н.А.

Отбор проб произвел: образец от предъявителя

В соответствии с НД:

Акт отбора проб и техническое задание на испытания: от 06.04.2016

Испытания проведены на соответствие требованиям НД: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8

Характеристика испытуемого образца (маркировка, вид и состояние упаковки, этикетки, штриховой код):

Образец "Кетчуп шашлычный" доставлен в опломбированной картонной коробке, в обезличенном состоянии, состоит из 2-х полимерных бутылок с дозирующими устройствами, оклеенных черным скотчем. Описание пломбы: лента. Номер пломбы: 00337374. Шифр образца: 23РСК0061/1.

Маркировка: (штамп на крышках) 20.02.16 02:45, 20.02.16. 03:13.

К образцу приложен акт приема-передачи образцов от 06.04.2016г. с информацией: образцы посредл: эксперт по закупкам Автономной некоммерческой организации «Российская система качества»

Степанов Н.А. 06.04.2016 г. Образцы принял: начальник сектора приема и регистрации ИЛ "ПЕТЭКС" Деркач Н.В. 14.04.16 г. в 15 час.

Результаты испытаний:

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
Органолептические показатели:			
Вкус и запах		Без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 8756.1-79
Внешний вид		Однородная протертая масса, с наличием частичек зелени и пряностей	ГОСТ 8756.1-79
Цвет		Однородный, красный	ГОСТ 8756.1-79
Консистенция		Пастообразная средней густоты	ГОСТ 8756.1-79
Физико-химические показатели:			
Массовая доля растворимых сухих веществ, %		15,6 ± 0,7	ГОСТ ISO 2173-2013
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/100 г		0,60 ± 0,02	ГОСТ ISO 750-2013
Массовая доля хлоридов, %		2,00 ± 0,14	ГОСТ 26186-84
Сорбиновая кислота, г/кг	Не более 1,0	0,38 ± 0,03	ГОСТ Р 52052-2003

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
Физико-химические показатели:			
Бензойная кислота, г/кг	Не более 1,0	0,49 ± 0,04	ГОСТ Р 52052-2003
Массовая доля минеральных примесей, %		Менее 0,01	ГОСТ ISO 762-2013
Посторонние примеси		Не обнаружено	Визуально
Содержание крахмала, %		Крахмал присутствует (массовая доля не менее 0,1%)	ГОСТ Р 54347-2011
Сорбиновая кислота в комбинации с бензойной кислотой, г/кг	Не более 1,0	0,87 ± 0,07	ГОСТ Р 52052-2003
Массовая доля синтетических красителей, мг/кг			
Красные:			
Азорубин (Е122)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Амарант (Е 123)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Понсо 4R (Е 124)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Красный очаровательный АС (Е 129)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Сахарин натрия, мг/кг		Менее 50	ГОСТ Р ЕН 12856-2010
Цикламовая кислота и ее соли, мг/кг		Менее 50	ГОСТ Р ЕН 12857-2010
Ацесульфам калия, мг/кг		Менее 50	ГОСТ Р ЕН 12856-2010
Гидроксиметилфурфурол, мг/кг		15 ± 4	ФР.1.31.2012.13728 (МВИ № 44-09)
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Не более 5·10 ³	Менее 1·10 ¹	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы) в 1,0 см ³ продукта	Не допускаются	Не обнаружено	ГОСТ 31747-2012
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25,0 см ³ продукта	Не допускаются	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/см ³	Не более 50	Менее 10	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/см ³	Не более 50	Менее 10	ГОСТ 10444.12-2013
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см ³ продукта	Не допускаются	Не обнаружено	ГОСТ 29185-2014
Токсичные элементы:			
Свинец, мг/кг	Не более 0,5	Менее 0,15	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,2	Менее 0,01	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03	Менее 0,01	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,02	Менее 0,01	ГОСТ Р 53183-2008
Микотоксины:			
Патулин, мг/кг	Не более 0,05	Менее 0,01	ГОСТ 28038-2013
Пестициды:			
Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры), мг/кг	Не более 0,5	Менее 0,001	ГОСТ 30349-96
ДДТ и его метаболиты, мг/кг	Не более 0,1	Менее 0,007	ГОСТ 30349-96

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
Нитраты:			
Нитраты, мг/кг	Не более 150	31 ± 6	ГОСТ 29270-95
Генетически модифицированные организмы:			
Генетически модифицированная ДНК (качественный анализ 35 S промотор, NOS терминатор)		Материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен	МУК 4.2.2304-07
Радионуклиды:			
Цезий-137, Бк/кг	Не более 80	Менее 6	МВИ.МН 1181-2011
Стронций-90, Бк/кг	Не более 40	Менее 3	МВИ.МН 1181-2011

Погрешность измерений в соответствии с НД на методы испытаний

Заключение: Образец "Кетчуп шашлычный" проанализирован по указанным показателям. По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, нитратов, патулина, гексахлорциклогексана (α, β, γ-изомеры), ДДТ и его метаболитов, радионуклидов (Цезий-137, Стронций-90) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение № 1, 2, 3, 4. По содержанию консервантов (сорбиновая кислота, бензойная кислота) соответствует требованиям ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" приложение № 8. В образце материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен

Начальник испытательной лаборатории



Л.Б. Гамова

РЕЗУЛЬТАТЫ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА ОБРАЗЕЦ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ДЛЯ ИСПЫТАНИЙ
Копирование и распространение протокола без разрешения испытательной лаборатории

З А П Р Е Т