

Протокол лабораторных испытаний № 07.006/23
от 14.07.2023г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (Роскачество) (ИНН 9705044437); Юридический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Наименование образца: Пицца Маргарита

Упаковка: Картон. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в закрытом пакете опломбированный пломбой наклейкой синего цвета №60054604

Маркировка образца: Шифр 288РСК0018; дата производства (число, месяц, год): 03.07.2023г

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен в представителями Заказчика в соответствии с Актом приема-передачи образцов в лабораторию от 03.07.2023г и запросом о проведении испытаний 03.07.2023г. Количество образца: 5 единиц фасовки.

Образец испытан: по составу жировой фазы сырной начинки с целью идентификации применяемых молочных компонентов пиццы в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 03.07.2023г. 15:10

Температура образца при приемке: +30 °С.

Дата проведения испытаний: в период с 03 июля по 14 июля 2023 года.

Количество листов в протоколе: 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| Наименование показателя | Норма по НД, ТР ТС 033/2013 | (± неопределенность) | Фактические значения | НД на методы анализа |
|--|-----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Состав фитостерина в сырной начинке: | | | | |
| Содержание β-ситостерина, % | Не допускается | (±20,0% относит.) | 78,1 | ГОСТ 33490-2015 |
| Содержание стигмастерина, % | Не допускается | (±20,0% относит.) | Не обнаружено | ГОСТ 33490-2015 |
| Содержание кампестерина, % | Не допускается | (±20,0% относит.) | Не обнаружено | ГОСТ 33490-2015 |
| Содержание brassикастерина, % | Не допускается | (±20,0% относит.) | Не обнаружено | ГОСТ 33490-2015 |
| Жирно-кислотный состав жировой фазы сырной начинки образца: | | | | |
| Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), % | 2,4-4,2*** | (±3,0% относ.) | 0,18 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), % | 1,5-3,0*** | (±3,0% относ.) | 0,13 | |
| Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), % | 1,0-2,0*** | (±3,0% относ.) | 0,12 | |
| Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), % | 2,0-3,8*** | (±3,0% относ.) | 0,18 | |

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 07.006/23 от 14.07.2023г.)

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--------------|----------------|--------------|-----------------|
| Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), % | 0,2-0,4*** | (±3,0% относ.) | 0,01 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %* | 2,0-4,4*** | (±3,0% относ.) | 1,03 | |
| Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %** | 8,0-13,0*** | (±3,0% относ.) | 1,35 | |
| Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), % | 0,6-1,5*** | (±3,0% относ.) | 0,06 | |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %* | 21,0-33,0*** | (±3,0% относ.) | 32,33 | |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %** | 1,5-2,4*** | (±3,0% относ.) | 0,24 | |
| Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %* | 8,0-13,5*** | (±3,0% относ.) | 6,18 | |
| Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), % | 20,0-32,0*** | (±3,0% относ.) | 35,67 | |
| Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %** | 2,2-5,0*** | (±3,0% относ.) | 19,21 | |
| Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 пз}), % | До 1,5*** | (±3,0% относ.) | 0,15 | |
| Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), % | До 0,3*** | (±3,0% относ.) | 0,74 | |
| Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), % | До 0,1*** | (±3,0% относ.) | 0,02 | |
| Массовая доля прочих жирных кислот, % | 2,5-6,5*** | (±3,0% относ.) | 2,40 | |

* В отдельные периоды времени года (осень, зима) содержание лауриновой кислоты может увеличиваться до 5,0% от суммы жирных кислот, а содержание стеариновой - до 14,0% от суммы жирных кислот.

** Расчет массовых долей миристолеиновой, пальмитолеиновой, олеиновой кислот проведен по сумме изомеров; линолевой - по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.

*** справочные значения ГОСТ Р 58340-2019 Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию.

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Перечень применяемого оборудования: 1. Хроматограф аналитический газовый стационарный лабораторный «Кристаллукс 4000М», Россия, ООО НПФ "Мета-хром", г. Йошкар-Ола, зав. №3053, первичная поверка ООО НПФ «Метахром» 01.08.2022 до 31.07.2023; 2. Гомогенизатор с аналоговым управлением HG-15A-Set-A, зав.№0400514207M009; 3. Ротационный испаритель IKA RV 10 Зав. № 07.152929 Инв. № 210134000000100; 4. Хромато-масс-спектрометр газовый 5977B GC/MSD 65319-16 США, зав. ном.: US2133Q002/CN2127C030, свид. о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/30-11-2022/205574992 от 02.12.2022 до 01.12.2023; 5. Весы лабораторные электронные CAUX-320; Республика Корея, Фирма «CAS Corporation Ltd.», Зав. ном. D303900041, Инв. ном. 0001300695 Свид-во о поверке ООО «Метрлифтсервис» № С-ЕВЧ/28-02-2023/226678950 от 28.02.2023 до 27.02.2024; 6. Ванна ультразвуковая УЗВ-4,0 ТТЦ, Россия, ЗАО «ПКФ САПФИР» Зав. № 19037 Инв. № 210134000000089; 7. Центрифуга Sigma 3-30KHS, Германия, Sigma Laborzentrifugen GmbH Зав. № 146774 Инв. № 210134000000133 Аттестат ООО «Поверие» №АТП 068/23 от 15.03.2023 до 14.03.2024.

Зам. руководителя

Конец протокола лабораторных испытаний № 07.006/23 от 14.07.2023г.