

Протокол испытаний № 1318
от 7 апреля 2016

лабораторный номер
(1291)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"
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 № 99938928, шифр 18РСК0004/1, дата производства/масса нетто
28.01.16г, 180гр

Изготовитель: ,

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

Упаковка: кашированная фольга

Маркировка: 28.01.16 28.05.16

Этикетка: Масло сливочное. Массовая доля жира 82%. Масса нетто 180г. ТУ 9221-013-46972145-2013. Состав: пастеризованные сливки. Пищевая ценность в 100г продукта: жиры - 82г, белки - 0,5г, углеводы - 0,5г. Энергетическая ценность: 750ккал/3120кДж. Хранить при температуре от +1С до +5С и относительной влажности воздуха не более 90% - 180 суток с даты производства. Изготовитель: ООО "НЕВСКИЕ СЫРЫ", 192174, Россия, г.Санкт-Петербург, пр.Александровской Фермы, д.23А. Изготовлено по заказу и под контролем ООО "Ай-Ди-Би Рус", Россия, 107113, г.Москва, ул.Рыбинская 3-я д.18. ЕАС. Штрих-код 4607023234168.

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

Заключение:

Исследованный образец (Масло сливочное. Пломба № 99938928, шифр 18РСК0004/1, дата производства/масса нетто 28.01.16г, 180гр) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". По микробиологическим показателям образец не соответствует требованиям СТО 46429990-022-2015 "Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира не менее 82,5%" (п. 5.1.5.) по повышенному КМАФАнМ в 1,0 г продукта, по наличию БГКП в 0,1 г продукта и по повышенному количеству дрожжей и плесневых грибов в 1,0 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	Желтый.

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

Вкус и запах ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Со слабо выраженным сливочным вкусом и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля жира, %	83,2±0,7	не менее 82,5	ГОСТ Р 55361-2012
Массовая доля влаги, %	15,5±0,1	не более 16,0	ГОСТ Р 55361-2012
Титруемая кислотность плазмы, град. Т	18,8±0,1	не более 22,0	ГОСТ Р 55361-2012
Кислотность жировой фазы, град. "Кеттофера"	1,8±0,1	не более 2,5	ГОСТ Р 55361-2012
Содержание каротина (β-каротин), %			
Содержание каротина (α-каротин), мкг			
Содержание м/ф ЖК С18:0/С12:0			
Содержание м/ф ЖК С16:0/С12:0			
Содержание м/ф ЖК С18:1/С18:2/С12:0, С14:0, С16:0, С18:0			
Соотношение м/ф ЖК С18:1, С18:2/С12:0, С14:0, С16:0, С18:0	0,50	0,4 - 0,7	ГОСТ 32261-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Свиней, мг/кг	менее 0,010	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	0,010±0,001		ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	1,13±0,11		ГОСТ 30178-96
Афлатоксин М1, мг/кг	менее 0,00002	не более 0,0005	ГОСТ 30711-2001
Гексахлорциклопексан (α, β, γ - 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±/20,0	200	ГОСТ 32161-2013
Стронций-90, Бк/кг	0±/23,8	60	ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	>3,0x10 ⁵	1,0x10 ⁵	ГОСТ 32901-2014
БКП (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	1,0x10 ²	50	ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 16.03.2016
 Завершение 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.

Выдача дубликата документа не освобождает Сторону от обязательств по оплате