

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 299 /9-5 от 02.02.2023 на 3 листах

Акт № от 19.01.2023

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 18.01.2023

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Изделия кондитерские: мармелад жевательный «фруктовые фигурки» в форме медвежат, масса нетто: 500 г, дата изготовления: 22.10.2022 г. (срок годности: 365 суток), картон, шифр пробы 268РСК0028/1

Производитель:

Дата выработки: 22.10.2022 Количество: 2 шт

Дата поступления образца: 19.01.2023 Время поступления образца: 15:42

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 19.01.2023/02.02.2022. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054820). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 021/2011 ГОСТ 6442-2014

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Вкус, запах	ГОСТ 5897-90	Характерные для данного наименования мармелада, без посторонних привкусов и запаха	свойственные внесенным ароматизаторам, без посторонних привкусов и запаха
2	Цвет	ГОСТ 5897-90	Равномерный, без помутнений	Равномерный, слегка помутневший
3	Консистенция	ГОСТ 5897-90	Студнеобразная. Для жележного мармелада на основе агароида, желатина, амидированного пектина, модифицированного крахмала, смеси пектина с желатином или модифицированным крахмалом допускается студнеобразная затыжистая.	затыжисто-резиновая, не упругая



4	Форма	ГОСТ 5897-90	Соответствующая данному наименованию мармелада. Для формового - правильная, с четким контуром, без деформации.	соответствующая наименованию (мишки), правильная
5	Поверхность	ГОСТ 5897-90	Для желейного и жевательного - глянцеванная, без обсыпки или обсыпанная сахаром, или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой.	глянцеванная, сухая, не липкая, без трещин
6	Массовая доля влаги, %	ГОСТ 5900-2014	15-22	7,3±0,4
7	Массовая доля углеводов, %	расчетно		86,3
8	Массовая доля белка, %	ГОСТ 34551-2019		5,7±0,3
9	Массовая доля жира, %	ГОСТ 31902-2012		0,2±0,8
10	Масса нетто, г	ГОСТ 8.957-2019	500,0-15,0	500,0±0,1
11	Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе, %	ГОСТ 5903-89		57,3±1,0
12	Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %	ГОСТ 5901-2014	не более 0,05	0,035±0,007
13	Массовая доля общей сернистой кислоты, %	ГОСТ 26811-2014	не более 0,01	менее 0,002
14	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33839-2016	не более 0,07	менее 0,01
15	Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг	ГОСТ 33332-2015		303,89±27,35
16	Массовая доля диоксида серы, мг/кг	ГОСТ 34552-2019		менее 5
17	Массовая доля крахмала, мг/кг	ГОСТ Р 54641-2011		менее 20
18	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 1,0	0,08±0,04
19	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	не более 1,0	0,04±0,01
20	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96	не более 0,1	менее 0,01
21	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 26927-86	не более 0,01	0,006±0,001
22	КМАФАНМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	не более 1 x 10 ³	менее 1x10 ¹
23	Бактерии группы кишечных палочек	ГОСТ 31747-2012	не допускаются в 0,1 г	не обнаружены
24	Патогенные, в том числе сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012	не допускаются в 25 г	не обнаружены
25	Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 50	менее 10
26	Плесневые грибы, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 100	менее 10
27	Аспартам, мг/куб. дм	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
28	Ацесульфам калия, мг/куб. дм	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
29	Сахарин, мг/куб. дм	ГОСТ EN 12856-2015		менее 10
30	Цикламат натрия, мг/куб. дм	ГОСТ EN 12857-2015		менее 10
31	Витамин С, мг/100 г	ГОСТ Р EN 14130-2010		менее 5
32	Витамин РР, мг/100 г	ГОСТ EN 15652-2015		менее 0,5
33	Витамин В6, мг/100 г	ГОСТ EN 14663-2014		менее 0,034



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 299 /9-5 от 02.02.2023 на 3 листах

34	Витамин В5, г/кг	ГОСТ 31483-2012	менее 2,0
----	------------------	-----------------	-----------

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 52 Температура , °С : 22

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Массовая концентрация красного очаровательного АС (E129), мг/кг	менее 0,5		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация понсо 4R (E124), мг/кг	2,5±0,4		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация Азурбина (E122), мг/кг	1,5±0,2		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация желтого "солнечного заката" FCF (E110), мг/кг	3,8±0,5		ГОСТ 33406-2015
Массовая концентрация тартразина (E102), мг/кг	7,6±1,1		ГОСТ 33406-2015
Содержание сахарина и его солей сахаринатов (в пересчете на сахарин), мг/кг	менее 1		ГОСТ EN 12856-2015

Дата начала испытаний: 18.01.2023

Дата окончания испытаний: 01.02.2023

конец протокола
