

Протокол лабораторных испытаний № 602118
от 15.02.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»
Наименование образца: Масло сливочное «Традиционное» массовой долей жира 82,5%, сорт высший, ГОСТ 32261-2013

Упаковка: Полимерная пленка. Целостность упаковки не нарушена.

Маркировка образца: Пломба №19926170; шифр 73РСК0010/3; дата изготовления 20.01.18-Б

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен представителями Заказчика в соответствии с запросом о проведении испытаний от 30.01.2018г и Актом приема-передачи проб от 31.01.2018г. Образцы предоставлены в пакете из полимерных материалов опломбированном пластиковой пломбой красного цвета №19926170. Количество образца: 8 единиц упаковки массой по 100г.

Образец испытан: на соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 31.01.2018г. 14:55

Температура образца при приемке: +4,2°C.

Дата проведения испытаний: в период с 31 января по 15 февраля 2018 года.

Количество листов в протоколе: 3

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по ГОСТ 32261-2013; ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013	(± неопре- ленность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристика:				
Масса нетто, г	100,0	(±0,01)	97,10	ГОСТ 8.579-2002
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	---	С легким сливочным запахом и вкусом, вкус невыраженный	Органолеп- тически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 8	---	7,0	
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	---	Консистенция достаточно плотная, однородная, слабослоистая, слабопластичная, поверхность на разрезе – сухая, слабо блестящая на вид	
Оценка в баллах	Не менее 4	---	3,5	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 60718 от 14.02.2018г)

1	2	3	4	5
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	---	Желтый равномерный по всей массе	Органолептически по ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 2	---	2,0	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5	(±1,0)	83,00	ГОСТ 5867-90
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0	(±0,30)	14,71	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6
Термоустойчивость	0,7-1,0	(±0,03)	0,78	ГОСТ 32261-2013 п. 7.5
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0	(±1,0)	15,0	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14
Показатели окислительной порчи:				
Кислотность жировой фазы, °К	Не более 4,0	(±0,10)	0,70	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	Не более 4,0	(±0,02)	0,49	ГОСТ Р 51453-99
Консерванты:				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	---	(±0,60)	Менее 0,60	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	---	(±0,55)	Менее 0,55	
Красители:				
Массовая концентрация β-каротина (E160a), мг/кг	Не более 3,0	(±8,0% относ.)	0,0110	ГОСТ Р 54058-2010
Массовая концентрация β-каротина (E160a), мг/кг	Не более 0,0003	(±8,0% относ.)	0,0001	
Массовая концентрация натурального пищевого красителя аннато экстракты (E160b), мг/кг	Отсутствует	(±28,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация тартразина (E 102), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Массовая концентрация красителя желтый «Солнечный закат» (E 110), мг/100г	Отсутствует	(±8,0% относ.)	Отсутствует (Менее 0,01)	ГОСТ 31504-2012
Токсичные элементы:				
Свинец, мг/кг	Не более 0,10	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,10	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03	(±0,004)	Менее 0,004	ГОСТ 30178-96
Ртуть, мг/кг	Не более 0,03	(±0,001)	Менее 0,001	ГОСТ 26927-86
Медь, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 0,4	(±0,004)	0,029	ГОСТ 30178-96
Железо, мг/кг	Для резервируемых продуктов Не более 1,5	(±0,05)	0,10	ГОСТ 30178-96

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 607/18 от 14.02.2018г)

1	2	3	4	5
Микотоксины:				
Афлатоксин М ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	(±4,0% относ.)	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-2001
Пестициды:				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,25	(±4,0% относ.)	Менее 0,001	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты, мг/кг в пересчете на жир продукта	Не более 1,0	(±4,0% относ.)	Менее 0,001	

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

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