

## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 2969-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:** 5 × 260 г = 1300 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 5-ти полимерных упаковок с дозирующими устройствами, оклеенных черным скотчем. Описание пломбы: лента. Номер пломбы: 00337376. Шифр образца: 23РСК0069/1.

Маркировка недоступна.

К образцу приложен акт приема-передачи образцов от 06.04.2016г. с информацией: образцы передал:

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"

Держак Н.В. 14.04.16 г. в 15 час.

**Результаты испытаний:**

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
<b>Органолептические показатели:</b>			
Вкус и запах		Без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 8756.1-79
Внешний вид		Однородная масса с наличием частичек овощей, зелени и пряностей	ГОСТ 8756.1-79
Цвет		Однородный красно-коричневый	ГОСТ 8756.1-79
Консистенция		Пастообразная, средней густоты	ГОСТ 8756.1-79
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Массовая доля растворимых сухих веществ, %		22,2 ± 0,7	ГОСТ ISO 2173-2013
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/100 г		0,80 ± 0,02	ГОСТ ISO 750-2013
Массовая доля хлоридов, %		1,80 ± 0,14	ГОСТ 26186-84
Сорбиновая кислота, г/кг	Не более 1,0	Менее 0,05	ГОСТ Р 52052-2003

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Бензойная кислота, г/кг	Не более 1,0	Менее 0,05	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
Массовая доля синтетических красителей, мг/кг			
Красные:			
Азорубин (E122)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Амарант (E 123)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Понсо 4R (E 124)		Менее 12	ГОСТ Р 54497-2011
Красный очаровательный АС (E 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		18 ± 4	ФР.1.31.2012.13728 (МВИ № 44-09)
<b>Микробиологические показатели:</b>			
КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup>	Не более 5·10 <sup>3</sup>	Менее 1·10 <sup>4</sup>	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы) в 1,0 см <sup>3</sup> продукта	Не допускаются	Не обнаружено	ГОСТ 31747-2012
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25,0 см <sup>3</sup> продукта	Не допускаются	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup>	Не более 50	Менее 10	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup>	Не более 50	Менее 10	ГОСТ 10444.12-2013
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см <sup>3</sup> продукта	Не допускаются	Не обнаружено	ГОСТ 29185-2014
<b>Токсичные элементы:</b>			
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
<b>Микотоксины:</b>			
Патулин, мг/кг	Не более 0,05	Менее 0,01	ГОСТ 28038-2013
<b>Пестициды:</b>			
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
<b>Нитраты:</b>			
Нитраты, мг/кг	Не более 150	48 ± 9	ГОСТ 29270-95

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Фактически	НД на методику испытаний
<b>Генетически модифицированные организмы:</b>			
Генетически модифицированная ДНК (качественный анализ 35 S промотор, NOS терминатор)		Материал, являющийся производным ГМО, не обнаружен	МУК 4.2.2304-07
<b>Радионуклиды:</b>			
Цезий-137, Бк/кг	Не более 80	Менее 6	МВИ.МН 1181-2011
Стронций-90, Бк/кг	Не более 40	Менее 4	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 ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ -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 Щ А Е Т С Я**