

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

на двух страницах

Образца № 1846-П, зарегистрированного 04 марта 2013 г.

Даты: поступления на испытания: 04.03.2013

и конца испытаний: 11.03.2013

Продукция: Творог "Массовая доля жира 9% "Ромашкино"**Количество:** 4 × 180 г = 720 г**Производитель продукции:** ОАО "Молочные продукты", Республика Беларусь, г. Гомель, ул. Братьев Лизюковых, д. 1**Предъявитель продукции:** ЗАО "ТД "Перекресток", Савостьянова Е.В.**Отбор проб произвел:** образец от предъявителя**В соответствии с НД:****Акт отбора проб и техническое задание на испытания:** от 04.03.2013**Испытания проведены на соответствие требованиям НД:** ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию № 88-ФЗ**Характеристика испытуемого образца (маркировка, вид и состояние упаковки, этикетки, штриховой код):**

Образец "Творог. Массовая доля жира 9% "Ромашкино" состоит из 4-х брикетов, упакованных в пергаментную бумагу и термозапаянную полимерную пленку.

Маркировка на упаковке: СТР. Продукт изготовлен в соответствии с СТБ 315-2007. Продукт годен в течение указанного срока годности при соблюдении условий хранения. Условия хранения: при температуре (4±2)°С. Дата изготовления (число, месяц, год), код изготовителя, адрес производства, номер документа (Д/М) указан на обратной стороне брикета в верхнем ряду, дата окончания срока годности годен до/ (число, месяц, год) в нижнем ряду (штамп): М 030313 120313. Перфорация на упаковке: 01 030313.

Результаты испытаний:

| Наименование показателей | Значение показателей по НД | Фактически | НД на методику испытаний |
|--------------------------------------|---|--|--------------------------|
| Органолептические показатели: | | | |
| Внешний вид консистенция | Мягкая мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием ощутимых частиц молочного белка или без их наличия. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием | Соответствует: мажущаяся масса, с наличием ощутимых частиц молочного белка | ГОСТ Р 52096-2003 |
| Вкус и запах | Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей вкус в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами. | Без посторонних запахов и привкусов | ГОСТ Р 52096-2003 |
| Цвет | Белый или с кремовым оттенком равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов | Соответствует: с кремовым оттенком | ГОСТ Р 52096-2003 |

| Наименование показателей | Значение показателей по НД | Фактически | НД на методику испытаний |
|--|--|-------------------|--|
| Физико-химические показатели: | | | |
| Массовая доля жира, % | 9,0 - данные маркировки 9 г в 100 г продукта - данные пищевой ценности (жир) на маркировке ± 0,9 г - допуски по ФЗ № 88-ФЗ | 9,50 ± 0,30 | ГОСТ 5867-90 |
| Массовая доля влаги, % | | 69,1 ± 0,5 | ГОСТ 30648.3-99 |
| Массовая доля белка, % | 15,0 г в 100 г продукта - данные пищевой ценности (белок) на маркировке ± 2,25 г - допуски по ФЗ № 88-ФЗ | 15,92 ± 0,35 | ГОСТ Р 53951-2010 |
| Идентификация по составу жировой фазы образца | Соответствует составу молочного жира коровьего молока | Соответствует | ГОСТ Р 52253-2004 ГОСТ Р 51483-99 ГОСТ Р 51486-99 ГОСТ Р 53750-2009 |
| Микробиологические показатели: | | | |
| БГКП (колиформы) в 0,01 см ³ продукта | Не допускаются | Не обнаружено | ГОСТ Р 53430-2009 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 см ³ продукта | Не допускаются | Не обнаружено | ГОСТ Р 52814-2007 |
| S. aureus в 0,1 см ³ продукта | Не допускаются | Не обнаружено | ГОСТ 30347-97 |
| Плесени, КОЕ/г | Не более 50 | Менее 10 | ГОСТ 10444.12-88 |
| Дрожжи, КОЕ/г | Не более 100 | 1·10 ² | ГОСТ 10444.12-88 |

Погрешность измерений в соответствии с НД на методы испытаний

Заключение: Образец "Творог .Массовая доля жира 9% "Ромашкино" проанализирован по указанным показателям; по органолептическим показателям, микробиологическим показателям соответствует требованиям ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" № 88-ФЗ; по массовой доле жира, массовой доле белка соответствует данным пищевой ценности (жир, белок) на маркировке с учетом допусков по ФЗ № 88-ФЗ. Состав жировой фазы образца соответствует составу молочного жира коровьего молока.

Начальник испытательной лаборатории



Л.Б. Гамова

РЕЗУЛЬТАТЫ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА ОБРАЗЕЦ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ДЛЯ ИСПЫТАНИЙ
Копирование и распространение протокола без разрешения испытательной лаборатории
ЗАПРЕЩАЕТСЯ