

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

на двух страницах

Образца № 1844-П, зарегистрированного 04 марта 2013 г.

Даты: поступления на испытания: 04.03.2013

и конца испытаний: 11.03.2013

Продукция: Творог. Массовая доля жира 2% "Ромашкино"**Количество:** $4 \times 180 \text{ г} = 720 \text{ г}$ **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 2% "Ромашкино" состоит из 4-х брикетов, упакованных в пергаментную бумагу и термозапаивающую 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 $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$. 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: белый	ГОСТ Р 52096-2003

Наименование показателей	Значение показателей по НД	Ф а к т и ч е с к и	НД на методику испытаний
Физико-химические показатели:			
Массовая доля жира, %	2 - данные маркировки	2,00 ± 0,30	ГОСТ 5867-90
Массовая доля влаги, %		72,2 ± 0,5	ГОСТ 30648.3-99
Массовая доля белка, %	16,0 г в 100 г продукта - данные пищевой ценности (белок) на маркировке ± 2,4 г - допуски по ФЗ № 88-ФЗ	16,12 ± 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	5·10 ¹	ГОСТ 10444.12-88
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100	8·10 ¹	ГОСТ 10444.12-88

Погрешность измерений в соответствии с НД на методы испытаний

Заключение: Образец "Творог. Массовая доля жира 2% "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 соответствует данным маркировки; по массовой доле белка соответствует данным пищевой ценности (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
З А П Р Е Щ А Е Т С Я