

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(ФГАНУ «ВНИМИ»)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ «МОЛОКО»

Аттестат аккредитации RA.RU.21ПЦ98

Зарегистрирован в реестре органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров)

115093, Москва, ул. Люсиновская д. 35, к.7 ИНН 7705009252 КПП 770501001

Банковские реквизиты: Получатель УФК по г. Москве (л/с 0736Н70560, ФГАНУ ВНИМИ)

Банк получателя: Главное управление Банка России по Центральному федеральному округу г.Москва (ГУ
 Банка России по ЦФО)

БИК 044525000 Р/с 40501810845252000079 ОКПО 00419785

ОКТМО 45376000 ОГРН 1037739374672

Телефон: (499) 236-4481, факс: (499) 236-3164, e-mail: ilmoloko@mail.ru

Протокол лабораторных испытаний № 0753/20

от 28.02.2020г.

Заказчик: АНО «Национальный институт экспертизы и контроля качества» (ИНН 7714434983); Юридический и фактический адрес: 125315, г. Москва, Большой Коптевский пр-д, д.3, стр.1

Наименование образца: Мороженое «Московская Лакомка» пломбир ванильный во взбитой шоколадной глазури, массовой долей молочного жира в молочной части продукта 12%, т.м «Чистая Линия», выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 80г.

Изготовитель: ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ», 141700, РФ, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Виноградная, д.9В

Упаковка: Потребительская упаковка из комбинированных материалов. Целостность упаковки не нарушена.

Маркировка образца: ММ-00203; дата изготовления: 16.01.20г; годен до: 16.01.21г.

Сведения об образце: Образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ФГАНУ «ВНИМИ» Заказчиком, в соответствии с запросом о проведении испытаний от 13.02.2020г и Актом передачи проб на экспертизу от 13.02.2020г. Количество образца: 13 единиц фасовки массой 0,08кг.

Образец испытан: по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 13.02.2020г. 17:37

Температура образца при приемке: минус 14,6°С

Дата проведения испытаний: в период с 13 февраля по 28 февраля 2020 года.

Количество листов в протоколе: 3

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012 и ТР ТС 033/2013 и этикеточной надписи	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	---	Характерный для данного вида мороженого, сладкий, с ванильным привкусом	Органолептически
Консистенция	Плотная	---	Плотная	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №0753/20 от 21.02.2020г.)

1	2	3	4	5
Структура	<p>Однородная, без осязаемых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусных продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослойки", "прожилки", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без осязаемых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании.</p>	---	<p>Однородная, без осязаемых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда; глазури – однородная, без осязаемых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов</p>	<p>Органолептически</p>
Цвет	<p>Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада</p>	---	<p>Мороженого - белый равномерный по всей массе; глазури – характерный для данного вида глазури - коричневый</p>	
Внешний вид	<p>Порция однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм</p>	---	<p>Порция однослойного мороженого, полностью покрыта взбитой шоколадной глазурью, образец слегка деформирован, глазурь без механических повреждений; с незначительными трещинами</p>	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №0753/20 от 28.02.2020г)

1	2	3	4	5
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, % в молочной части продукта	Не менее 12,0	(±0,15)	12,00	ГОСТ 34455-2018
Массовая доля белка, % во всем продукте	3,5	(±0,20)	3,45	ГОСТ 34454-2018
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$4,1 \cdot 10^3$	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения ИЛ «МОЛОКО».

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Руководитель ИЛ «МОЛОКО»
ФГАНУ «ВНИМИ»



Е.А. Юрова