



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1194/2

От 31.07.2019 г.

Договор №1777-ИЦ/ТМО от 14.11.2018 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МОРОЖЕНОЕ «МОСКОВСКАЯ ЛАКОМКА». ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ ВО ВЗБИТОЙ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ. МАССОВАЯ ДОЛЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА В МОЛОКОСОДЕРЖАЮЩЕМ ПРОДУКТЕ 12% «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ» ММ-90704	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ГОСТ 31457-2012	
ЗАКАЗЧИК	АНО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА», 125315, г. Москва, Большой Коптевский проезд, д. 3, стр. 1	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ООО «Чистая линия», 141700, РФ, МО, г. Долгопрудный, ул. Виноградная, д. 9В	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ПРОВЕРКА НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 033/2013 ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 31457-2012, ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	Независимая закупка	
ДАТА, ВРЕМЯ /АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА ОТБОРА: Не указана	АКТ ОТБОРА/АКТ ПЕРЕДАЧИ: Не предоставлен/ акт передачи б/н предоставлен от 10.07.2019 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	Информация не предоставлена заказчиком	
МАССА ПАРТИИ/ РАЗМЕР ПАРТИИ/НОМЕР ПАРТИИ	Не указана	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	6 уп.×0.08 кг	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 2 (1194А/2)	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 1194 А от 10.07.2019 г.	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: полимерная упаковка	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	12.06.2019 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	12.06.2020 г.	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре -18°C	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)	Молоко коровье цельное – 51,5%, сливки натуральные – 21,6%, молоко сгущенное цельное с сахаром – 17,7% (молоко цельное, молоко обезжиренное, сахароза, лактоза), сахар – 5,5%, глюкозный сироп – 2,0%, апельсиновые волокна – 0,6%, яичный желток – 0,5%, молочный белок – 0,5%, ароматизатор натуральный ваниль – 0,1%. Шоколадная глазурь: масло сливочное, сахар, какао-порошок, эмульгатор лецитин, натуральный ароматизатор ванили	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Автотранспорт, изотермический контейнер	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 10.07.2019 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 31.07.2019 г.
РАЗДЕЛ ТР ТС 033/2013	Прил. 8	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:				
КМАФАнМ	КОЕ/г	ГОСТ 32901-2014	МЕНЕЕ 1.0×10^4	НЕ БОЛЕЕ 1.0×10^5
БГКП (колиформы)	г	ГОСТ 32901-2014	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 0.01	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В 0.01
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В МОЛОЧНОЙ ЧАСТИ ПРОДУКТА	%	ГОСТ 5867-90	12.0±0.4	

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ФАКТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ	НОРМА СОГЛАСНО НД НА ПРОДУКТ
ВКУС И ЗАПАХ	ЧИСТЫЙ, ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ И ЗАПАХОВ	ЧИСТЫЙ, ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ И ЗАПАХОВ
КОНСИСТЕНЦИЯ	ПЛОТНАЯ	ПЛОТНАЯ
СТРУКТУРА	ОДНОРОДНАЯ, БЕЗ ОЩУТИМЫХ КОМОЧКОВ ЖИРА, СТАБИЛИЗАТОРА И ЭМУЛЬГАТОРА, ЧАСТИЧЕК БЕЛКА И ЛАКТОЗЫ, КРИСТАЛЛОВ ЛЬДА. СТРУКТУРА ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ ОДНОРОДНАЯ, БЕЗ ОЩУТИМЫХ ЧАСТИЦ САХАРА, КАКАО-ПРОДУКТОВ, СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	ОДНОРОДНАЯ, БЕЗ ОЩУТИМЫХ КОМОЧКОВ ЖИРА, СТАБИЛИЗАТОРА И ЭМУЛЬГАТОРА, ЧАСТИЧЕК БЕЛКА И ЛАКТОЗЫ, КРИСТАЛЛОВ ЛЬДА. В ГЛАЗИРОВАННОМ МОРОЖЕНОМ СТРУКТУРА ГЛАЗУРИ ОДНОРОДНАЯ, БЕЗ ОЩУТИМЫХ ЧАСТИЦ САХАРА, КАКАО-ПРОДУКТОВ, СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, С ВКЛЮЧЕНИЕМ ЧАСТИЦ ОРЕХОВ, АРАХИСА, ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКИ И ДР. ПРИ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
ЦВЕТ	ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ ОДНОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО. ЦВЕТ ПОКРЫТИЯ ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ	ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ ОДНОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО. ДЛЯ ГЛАЗИРОВАННОГО МОРОЖЕНОГО ЦВЕТ ПОКРЫТИЯ ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА ГЛАЗУРИ И ШОКОЛАДА
ВНЕШНИЙ ВИД	ПОРЦИИ ОДНОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО, ЦИЛИНДРИЧЕСКОЙ ФОРМЫ, ОБУСЛОВЛЕННОЙ ГЕОМЕТРИЕЙ ФОРМУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА, ПОКРЫТЫЕ ГЛАЗУРЬЮ, БЕЗ МЕХАНИЧЕСКИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ И ТРЕЩИН	ПОРЦИИ ОДНОСЛОЙНОГО ИЛИ МНОГОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО, РАЗЛИЧНОЙ ФОРМЫ, ОБУСЛОВЛЕННОЙ ГЕОМЕТРИЕЙ ФОРМУЮЩЕГО ИЛИ ДОЗИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА, ФОРМОЙ ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЛИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ ТАРЫ, ПОЛНОСТЬЮ ИЛИ ЧАСТИЧНО ПОКРЫТЫЕ ГЛАЗУРЬЮ ИЛИ БЕЗ ГЛАЗУРИ. ДОПУСКАЮТСЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ (НЕ БОЛЕЕ 10 ММ) МЕХАНИЧЕСКИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И ОТДЕЛЬНЫЕ (НЕ БОЛЕЕ 5 НА ПОРЦИЮ) ТРЕЩИН ГЛАЗУРИ, ПЕЧЕНЬЯ, ВАФЕЛЬ, В ТОМ ЧИСЛЕ КРОМОК ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ДЛИНОЙ НЕ БОЛЕЕ 10 ММ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ФАКТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИСПЫТАНИЯ
1	2	4
Жирнокислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)		
Масляная C _{4:0}	2,7	ГОСТ 31663-2012
Капроновая C _{6:0}	2,0	
Каприловая C _{8:0}	1,3	
Каприновая C _{10:0}	3,2	
Деценовая C _{10:1}	0,0	
Лауриновая C _{12:0}	3,8	
Миристиновая C _{14:0}	12,0	
Миристолеиновая C _{14:1}	1,0	
Пальмитиновая C _{16:0}	32,0	
Пальмитолеиновая C _{16:1}	1,9	
Стеариновая C _{18:0}	13,3	
Олеиновая C _{18:1}	21,6	
Линолевая C _{18:2}	2,1	
Линоленовая C _{18:3}	1,1	
Арахидиновая C _{20:0}	0,2	
Бегеновая C _{22:0}	0,0	
Прочие	1,7	

Ответственный за оформление протокола:  Мякишва Е.В.

ЗАМ. РУКОВОДИТЕЛЯ ИЦ ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Вострикова Н.Л.
«31» ИЮЛЯ 2019 г.

ПЕРЕПЕЧАТКА И РАЗМНОЖЕНИЕ ПРОТОКОЛА ИСПЫТАНИЙ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ ИЦ ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН ЗАПРЕЩАЮТСЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ОБРАЗЦОВ, ПРОШЕДШИХ ИСПЫТАНИЯ. ИСПОЛНИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ ОТБОРА ПРОБ