

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО НАУЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
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 № 5457/18
от 13.09.2018г.

Заказчик: *ИП «РОСКОНТРОЛЬ» (ИНН 7714401709); 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 молочосодержащей 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-80815; дата изготовления 23.06.18; годен до: 23.06.19.*

Сведения об образце: *образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ФГАНУ «ВНИМИ» представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 23.08.2018г и заявкой на проведение испытаний от 23.08.2018г. Количество образца – 7 единиц фасовки массой 0,08кг.*

Образец испытан: *по органолептическим и физико-химическим показателям и показателям безопасности на соответствие требованиям этикеточной надписи и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ», и по физико-химическим показателям и по составу жировой фазы глазури, в соответствии с заявкой Заказчика*

Дата и время приемки образца: *23.08.2018г 12:30*

Температура образца при приемке: *-9,2°C*

Дата проведения испытаний: *в период с 23 августа по 13 сентября 2018 года*

Количество листов в протоколе: *4*

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012, ТР ТС 033/2013 и информация с этикетки	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристики:				
Масса нетто, г	80,0	(±0,01)	77,50	ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля составных частей мороженого:				
Массовая доля мороженого, %	---	---	78,35	Расчетный метод
Массовая доля глазури, %	---	---	21,65	



1	2	3	4
Испытания в молочносодержащей части продукта			
Органолептические показатели:			
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	---	Сладкий; с легким ванильным привкусом; без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Плотная	---	Плотная
Структура	<p>Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилки", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений.</p> <p>В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании</p>	---	Однородная, без ощутимых комочков жира, кристаллов льда и лактозы, частичек белка, стабилизатора, эмульгатора; глазури – однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов
Цвет	<p>Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого.</p> <p>При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя.</p> <p>Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада</p>	---	Белый равномерный; глазури – коричневый, равномерный
Внешний вид	<p>Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада).</p> <p>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>	---	Образец однослойного мороженого без упаковки, поверхность равномерно покрыта глазурью, глазурь – без механических повреждений

Органолептически по ГОСТ 31457-2012

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5457/18 от 13.09.2018г)

1	2	3	4	5
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, % (в молочной части продукта)	Не менее 12,0	(±0,12)	12,00	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля жира, % (во всем продукте)	23,5	(±0,25)	25,00	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля белка, % (во всем продукте)	3,5	(±0,45)	3,46	ГОСТ Р 53951-2010
Массовая доля углеводов, % (в молочной части продукта) в том числе	---	(±8,0% относ.)	20,96	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±8,0% относ.)	15,45	
Массовая доля лактозы, %	---	(±8,0% относ.)	5,51	
Массовая доля моно и дисахаридов, % (в молочной части продукта) в том числе	---	(±8,0% относ.)	20,96	
Массовая доля моносахаридов, %	---	(±8,0% относ.)	Менее 0,001	
Массовая доля дисахаридов, %	---	(±8,0% относ.)	20,96	
Антибиотики:				
Левомецитин (хлорамфеникол), мг/кг	Не более 0,0003	(±6,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,0003)	ГОСТ 33526-2015
Тетрациклиновая группа, мг/кг	Не более 0,01	(±3,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,01)	
Стрептомицин, мг/кг	Не более 0,20	(±3,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,20)	
Пенициллин, мг/кг	Не более 0,004	(±6,0% относ.)	Не обнаружено (Менее 0,004)	
Испытания глазури				
Физико-химические показатели:				
Массовая доля общего сухого остатка какао, %	---	(±0,50)	59,74	ГОСТ 31682-2012
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, %	---	(±0,50)	14,74	ГОСТ 31723-2012
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	---	(±3,0% относ.)	2,87	ГОСТ 30418-96; ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 31665-2012
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	---	(±3,0% относ.)	1,77	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	---	(±3,0% относ.)	1,08	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	---	(±3,0% относ.)	2,53	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,228	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	---	(±3,0% относ.)	2,98	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	---	(±3,0% относ.)	10,32	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,65	
Массовая доля пентадекановой кислоты (C _{15:0}), %	---	(±3,0% относ.)	2,17	
Массовая доля пентадекановой кислоты цис-10 (C _{15:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,415	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5459/18 от 13.09.2018г)

1	2	3	4	5
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	29,76	ГОСТ 30418-96; ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 31665-2012
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %*	---	(±3,0% относ.)	2,29	
Массовая доля маргариновой кислоты (C _{17:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	1,17	
Массовая доля маргариновой кислоты цис-10 (C _{17:1}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,157	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	---	(±3,0% относ.)	10,36	
Массовая доля элаидиновой кислоты (C _{18:1 транс}), %*	---	(±3,0% относ.)	3,19	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	---	(±3,0% относ.)	23,77	
Массовая доля линолэлаидиновой кислоты (C _{18:2 транс}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,230	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	---	(±3,0% относ.)	2,36	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,299	
Массовая доля гамма-линолевой кислоты (C _{18:3 пб}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,057	
Массовая доля эйкозеновая цис -11 (гадолеиновая) (C _{18:3}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,172	
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 п3}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,233	
Массовая доля генийкозановой кислоты (C _{21:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,268	
Массовая доля эйкозодиеновой кислоты (C _{20:2}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,397	
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,052	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-8,11, 14 (C _{20:3 пб}), %	---	(±3,0% относ.)	0,022	
Массовая доля эруковой кислоты (C _{22:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0058	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-11,14, 16 (C _{20:3 п3}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0047	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:4 пб}), %	---	(±3,0% относ.)	0,016	
Массовая доля трикозановой кислоты (C _{23:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0028	
Массовая доля докозодиеновой кислоты (C _{22:2}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0056	
Массовая доля лигноцериновой кислоты (C _{24:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0016	
Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (C _{20:5 п3}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0063	
Массовая доля селэхолеовой кислоты (C _{24:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,0068	
Массовая доля докозагексаеновой кислоты (C _{22:6 п3})	---	(±3,0% относ.)	0,0098	

*-Расчет проведен по сумме изомеров

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

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

Руководитель ИЛ «МОЛОКО»
ФГАНУ «ВНИМИ»

Е.А. Юрова

