

**МИНОБРНАУКИ 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](mailto:ilmoloko@mail.ru)

Протокол лабораторных испытаний №6228/20

от 25.12.2020г.

**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 пломбир ванильный массовая доля жира 12,0%, фасованное массой нетто 200г.

**Изготовитель:** ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ», 141700, Россия, Московская область, город Долгопрудный, улица Виноградная, дом 9В

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

**Маркировка образца:** ММ-01206; дата изготовления (число, месяц, год): 20.11.2020; годен до (число, месяц, год): 20.11.2021

**Сведения об образце:** Образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ФГАНУ «ВНИМИ» Заказчиком, в соответствии с запросом о проведении испытаний от 11.12.2020г и Актом передачи проб на экспертизу от 11.12.2020г. Количество образца: 5 единиц фасовки массой 0,20кг.

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

**Дата и время приемки образца:** 11.12.2020г. 15:09

**Температура образца при приемке:** минус 17,4 °С

**Дата проведения испытаний:** в период с 11 декабря по 25 декабря 2020 года.

**Количество листов в протоколе:** 4

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

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

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №6228/20 от 25.12.2020г)

1	2	3	4	5
Структура	Однородная, без осязательных комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилков", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без осязательных частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании.	---	Однородная, без осязательных комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	Органолептически
Цвет	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	---	Белый равномерный по всей массе	
Внешний вид	Порции 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	---	Порция однослойного мороженого, форма без деформаций	
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, %	Не менее 12,0	(±0,15)	14,50	ГОСТ 34455-2018
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±12,0% относ.)	15,17	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля белка, во всем продукте, %	---	(±0,20)	4,13	ГОСТ 34454-2018

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний №6228/20 от 25.12.2020г)

1	2	3	4	5
<b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:</b>				
Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	3,19	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,57	
Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,13	
Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,83	
Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,26	
Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	5,58	
Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	12,16	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,07	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	31,63	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	2,16	
Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	9,17	
Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1</sub> ), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	21,04	
Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2</sub> ), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	<b>1,28</b>	
Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3</sub> ), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,81	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,09	
Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,05	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	5,98	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
<b>Микробиологические показатели:</b>				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 1,0*10 <sup>5</sup>	---	1,6*10 <sup>3</sup>	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01 продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014

\*\* Справочные данные

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