

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
 (ФГАНУ «ВНИМИ»)

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ «МОЛОКО»

Аттестат аккредитации RA.RU.21ПЩ98

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 №6225/20
 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 четырехслойное, пломбир ванильный «Радуга» с массовой долей молочного жира 12,0%, фасованное массой нетто 70г.
- 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-01203; дата изготовления (число, месяц, год): 19.11.2020; годен до (число, месяц, год): 19.11.2021
- 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 0,07кг.
- 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 16,8 °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
Органолептические показатели:				
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 №6225/20 от 25.12.2020г)

1	2	3	4	5
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, "прослойка", "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, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	Органолептически
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.</p> <p>Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада</p>	---	Соответствующий каждому слою	
Внешний вид	<p>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).</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>	---	Порция многослойного (4-х слойного) мороженого, форма без деформаций	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 12,0	(±0,25)	22,50	ГОСТ 34455-2018
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±12,0% относ.)	15,45	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля белка, во всем продукте, %	—	(±0,20)	3,47	ГОСТ 34454-2018

Продолжение таблицы (Протокол испытаний №6225/20 от 25.12.2020г)

1	2	3	4	5
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	3,62	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	1,72	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,23	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,97	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,21	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	4,28	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	11,14	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C _{14:1}), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	0,76	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	32,06	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C _{16:1}), %	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	2,15	
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	11,37	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1}), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	20,08	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2}), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	1,41	
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3}), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,66	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,098	
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,041	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	6,20	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Микробиологические показатели***:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 1,0*10 ⁵	---	4,2*10 ³	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