

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1194/3

От 31.07.2019 г.

Договор №1777-ИЦ/ГМО от 14.11.2018 г.


НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ПРОДУКЦИИ	МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ В ВАФЕЛЬНОМ САХАРНОМ РОЖКЕ. МАССОВАЯ ДОЛЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА В МОЛОКОСОДЕРЖАЩЕМ ПРОДУКТЕ 12% «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ» ММ-90705	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	ГОСТ 31457-2012	
ЗАКАЗЧИК	АНО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА», 125315, г. Москва, Большой Контевский 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. × 0.11 кг	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 3 (1194А/3)	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 1194 А от 10.07.2019 г.	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: полимерная упаковка	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: не повреждена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	23.06.2019 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	23.06.2020 г.	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре -18°C	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)	Молоко коровье цельное – 50,2 %, сливки натуральные – 21,8%, молоко сгущенное цельное с сахаром – 17,8% (молоко цельное, молоко обезжиренное, сахароза, лактоза), сахар – 5,54 %, какао-порошок – 2,2%, глюкозный сироп – 2,0%, комплексная пищевая добавка – 0,4% (эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот, стабилизаторы – гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, камедь тары, каррагинан), ароматизатор натуральный ваниль – 0,06%. вафельный сахарный рожок: вода питьевая, мука пшеничная, сахар, масло подсолнечное, эмульгатор лецитин, пшеничные волокна, ароматизатор «ванилин»	
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 $1.0 \times 10^4$	НЕ БОЛЕЕ $1.0 \times 10^5$
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	ОДНОРОДНАЯ, БЕЗ ОЩУТИМЫХ КОМОЧКОВ ЖИРА, СТАБИЛИЗАТОРА И ЭМУЛЬГАТОРА, ЧАСТИЧЕК БЕЛКА И ЛАКТОЗЫ, КРИСТАЛЛОВ ЛЬДА
ЦВЕТ	ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ ОДНОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО	ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ДАННОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО, ОДНОРОДНЫЙ ПО ВСЕЙ МАССЕ ОДНОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО
ВНЕШНИЙ ВИД	ПОРЦИИ ОДНОСЛОЙНОГО МОРОЖЕНОГО, В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ В ВИДЕ РОЖКА БЕЗ ГЛАЗУРИ, БЕЗ МЕХАНИЧЕСКИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ КРОМОК ВАФЕЛЬНОГО СТАКАНЧИКА	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

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ФАКТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИСПЫТАНИЯ
1	2	4
<b>Жирнокислотный состав (массовая доля % от суммы жирных кислот)</b>		
Масляная C <sub>2,0</sub>	2,6	ГОСТ 31663-2012
Капроновая C <sub>6,0</sub>	1,9	
Каприловая C <sub>8,0</sub>	1,4	
Каприновая C <sub>10,0</sub>	3,0	
Дециновая C <sub>10,1</sub>	0,0	
Лауриновая C <sub>12,0</sub>	4,5	
Миристиновая C <sub>14,0</sub>	11,1	
Миристолсиновая C <sub>14,1</sub>	0,9	
Пальмитиновая C <sub>16,0</sub>	31,1	
Пальмитолеиновая C <sub>16,1</sub>	1,9	
Стеариновая C <sub>18,0</sub>	13,4	
Олеиновая C <sub>18,1</sub>	22,2	
Линолевая C <sub>18,2</sub>	2,3	
Линолсиновая C <sub>18,3</sub>	1,1	
Арахидиновая C <sub>20,0</sub>	0,3	
Бегеновая C <sub>22,0</sub>	0,0	
Прочие	2,3	

Ответственный за оформление протокола: \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Мякишева 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

