

**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.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 № 5464/18
от 13.09.2018г.

Заказчик: *НП «РОСКОНТРОЛЬ» (ИНН 7714401709); Адрес: 125315, г. Москва, Большой Коптевский пр-д, д.3, стр.1*

Наименование образца: *Мороженое пломбир шоколадный в вафельном сахарном рожке массовой долей молочного жира в молокосодержащем продукте 12% т.м «Чистая Линия», выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 110г.*

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-80817; дата изготовления 22.07.18; годен до:22.07.19.*

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 – 5 единиц фасовки массой 0,11кг.*

Образец испытан: *по органолептическим и физико-химическим показателям и содержанию антибиотиков 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», в соответствии с заявкой Заказчика*

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

Температура образца при приемке: *-9,3°C*


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

Количество листов в протоколе: *3*

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 | 110,0 | (±0,01) | 110,76 | ГОСТ 8.579-2002 |
| Массовая доля составных частей мороженого: | | | | |
| Массовая доля мороженого, % | --- | --- | 67,90 | Расчетный метод |
| Массовая доля вафельного рожка% | --- | --- | 32,10 | |

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 54 от 13.09.2018г)

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--------------------------------------|--|-----|---|--|
| Органолептические показатели: | | | | |
| Вкус и запах | Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов | --- | Вкус сладкий, характерный для данного вида мороженого, обусловлен внесенным немолочным компонентом – какао, |  |
| Консистенция | Плотная | --- | Плотная | |
| Структура | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусковых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений. 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 | --- | Однородная, без ощутимых комочков жира, кристаллов льда и лактозы, частичек белка, стабилизатора, эмульгатора | |
| Цвет | Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. При использовании пищевых красителей соответствующих цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада | --- | Обусловлен внесенным немолочным компонентом – какао - коричневый равномерный по всей массе; рожка – кремовый, однородный | |
| Внешний вид | 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). 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 | --- | Образец однослойного мороженого в вафельном рожке, рожок с небольшой деформаций, поверхность рожка сухая, упаковочный материал не прилипает к поверхности образца | |

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 5464/18 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 белка, % (во всем продукте) | 4,9 | (±0,45) | 4,97 | ГОСТ Р 53951-2010 |
| Массовая доля углеводов, % (в молочной части продукта) в том числе | --- | (±8,0% относ.) | 21,22 | ГОСТ Р 54760-2011 |
| Массовая доля сахарозы, % | Не менее 14,0 | (±8,0% относ.) | 15,43 | |
| Массовая доля лактозы, % | --- | (±8,0% относ.) | 5,80 | |
| Массовая доля моно и дисахаридов, % (в молочной части продукта) в том числе | --- | (±8,0% относ.) | 21,22 | |
| Массовая доля моносахаридов, % | --- | (±8,0% относ.) | Менее 0,001 | |
| Массовая доля дисахаридов, % | --- | (±8,0% относ.) | 21,22 | |
| 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) | |

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