

АССОЦИАЦИЯ ИСПЫТАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ «Минэк-Тест»

(Ассоциация ИспП «Минэк-Тест»)

Адрес местонахождения Ассоциации: 107113, город Москва, Маленковская улица, дом 32 стр/эт 3/1, пом/оф/ком 1/2/47

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

143050, Московская область, Одинцовский район, р.п. Большие Вязёмы, улица Институт, владение 5, строение 2, тел./факс 8 (498) 694-10-13

номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ПС30, внесен в реестр 20 марта 2015 г.

Утверждаю

Директор испытательного центра
Ассоциации ИспП «Минэк-Тест»



В.А. Кожуховская
17 июля 2021 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 281-027 от 17 июля 2021 г.

Заказчик (Заявитель): ООО "Чистая линия". Юридический адрес (место нахождения): 141700, Россия, Московская область, город Долгопрудный, улица Виноградная, дом 9В, фактический адрес (адрес места осуществления деятельности): 141700, Россия, Московская область, город Долгопрудный, улица Виноградная, дом 9В.

Дата и время отбора: 12.07.2021 в 10:00

Направление № 240/3-213 от 12.07.2021.

Дата начала испытаний 12.07.2021. Дата окончания испытаний 17.07.2021.

Изготовитель (фирма, адрес): ООО "Чистая линия", юридический адрес (место нахождения): 141700, Россия, Московская область, город Долгопрудный, улица Виноградная, дом 9В, фактический адрес (адрес места осуществления деятельности и места отбора образцов (проб)): Россия, Московская обл., г.Долгопрудный, ул.Виноградная, д.9В.

Наименование образца, маркировка: Мороженое пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке массовая доля молочного жира в молочной части продукта 12% товарного знака «Чистая Линия», ГОСТ 31457-2012, упаковка: кашированная фольга, масса нетто 110г.

Дата изготовления: 09.06.2021г срок годности: 12 месяцев, при температуре не выше минус 18°С

Масса (объем) образца: 2,2 кг

Подтверждение соответствия требованиям: TP TC 021/2011, TP TC 033/2013

Определяемые показатели, единицы измерения	Результаты испытаний	Погрешность / неопределенность	Допустимый уровень, не более	Методики исследований (испытаний), измерений
Микробиологические показатели (патогенные)				
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г	не обнаружены	-	не допускается	ГОСТ ISO 6785-2015
Listeria monocytogenes, в 25 г	не обнаружены	-	не допускаются	ГОСТ 32031-2012
Микробиологические показатели				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	8,5x10 ²	2,2x10 ²	1x10 ⁵	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в 0,01 г	не обнаружены	-	не допускаются	ГОСТ 32901-2014
S. aureus, в 1,0 г	не обнаружены	-	не допускается	ГОСТ 30347-2016
Антибиотики				
Левомецетин (хлорамфеникол), мг/кг	<0,0001	-	не допускается 0,0003	МВИ.МН 2436-2015
тетрациклиновая группа, мг/кг	<0,002	-	менее 0,01	МВИ.МН 3951-2015
стрептомицин, мг/кг	не обнаружено	-	менее 0,2	ГОСТ 31903-2012
пенициллин, мг/кг	не обнаружено	-	менее 0,004	ГОСТ 31903-2012
Токсичные элементы				
свинец, мг/кг	<0,01	-	0,1	ГОСТ 30178-96
мышьяк, мг/кг	<0,02	-	0,05	ГОСТ Р 51766-2001
кадмий, мг/кг	<0,01	-	0,03	ГОСТ 30178-96
ртуть, мг/кг	<0,002	-	0,005	ГОСТ Р 53183-2008
Пестициды				
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), мг/кг	0,031	0,0059	1,25 (в пересчете на жир)	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты, мг/кг	0,025	0,0048	1,0 (в пересчете на жир)	ГОСТ 23452-2015
Микотоксины				
афлатоксин М ₁ , мг/кг	<0,0005	-	0,0005	ГОСТ 30711-2001
Радионуклиды				
цезий-137, Бк/кг	менее 5,8	-	100	ГОСТ 32161-2013
стронций-90, Бк/кг	менее 6,9	-	25	ГОСТ 32163-2013
Физико-химические показатели				
Массовая доля сахарозы, %	17,16	2,06	не менее 14	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сухих веществ, %	37,7	0,3	не менее 36	ГОСТ Р 54668-2011
Массовая доля молочного жира, %	12,0	2,4	не менее 12,0	ГОСТ 34178-2017
Органолептические показатели				

Наименование показателя	Характеристика	Соответствие продукции требованиям НД	Методики исследований (испытаний), измерений
Внешний вид	Порция однослойного мороженого, формой обусловленной геометрией формующего устройства	соответствует	ГОСТ 31457-2012
Консистенция	Плотная	соответствует	ГОСТ 31457-2012
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	соответствует	ГОСТ 31457-2012
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе	соответствует	ГОСТ 31457-2012

Сведения об отборе образцов, методике отбора ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 32164-2013 предоставлены заказчиком.

Результаты испытаний действительны только для образцов (проб), прошедших испытания и предоставленных заказчиком.

Протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЦ.

***** конец протокола *****