

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО НАУЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
(ФГБНУ «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 20736Ц43870, ФГБНУ ВНИМИ)**

**Банк получателя: Отделение 1 Московского ГТУ Банка России г. Москва 705**

**БИК 044583001 Р/с 40503810600001009079 ОКПО 00419785**

**ОКТМО 45376000 ОГРН 1037739374672**

**Телефон: (499) 236-4481, факс: (499) 236-3164, e-mail: ilmoloko@mail.ru**


Протокол лабораторных испытаний № 1853/17  
от 28.03.2017г.

- Заказчик:** *ИП «РОСКОНТРОЛЬ»*
- Наименование образца:** *Мороженое пломбир ванильный в сахарном рожке, т.м. «Чистая линия», с массовой долей молочного жира 12,0%, выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 1100г.*
- Изготовитель:** *ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ», 141700, РФ, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Виноградная, д.9В*
- Упаковка:** *Потребительская упаковка из бумаги. Целостность упаковки не нарушена.*
- Маркировка образца:** *дата изготовления 02.03.2017г. ; годен до 02.03.2018г*
- Сведения об образце:** *образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ФГБНУ «ВНИМИ» представителями Заказчика, в соответствии с Актом передачи образцов в лабораторию от 14.03.2017г. Количество образца – 12 штук по массой нетто по 110г.*
- Образец испытан:** *на соответствие требованиям ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ» и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), в соответствии с заявкой Заказчика*
- Дата и время приемки образца:** *14.03.2017г. 15:47*
- Температура образца при приемке:** *-19,6°С*
- Дата проведения испытаний:** *в период с 14 марта по 28 марта 2017 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>Метрические характеристика:</b>				
Масса нетто, г	110,0	(±0,01)	104,33	ГОСТ 8.579-2002
<b>Массовая доля составных частей мороженого:</b>				
Массовая доля мороженого, %	---	---	72,86	Расчетный метод
Массовая доля рожка, %	---	---	27,14	
<b>Органолептические показатели:</b>				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	---	С привкусом пастеризованного молока, сладкий, с легким ванильным вкусом и запахом	Органолептически по ГОСТ 31457-2012
Консистенция	Плотная	---	Плотная	

## Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 103/17 от 28.03.2017г)

1	2	3	4	5
Структура	<p>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.</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>	---	Слегка «хрустящая» («снежистая») однородная, без ощутимых комочков жира	
Цвет	<p>Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого.</p> <p>При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя.</p> <p>Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада</p>	---	Белый равномерный по всей массе; рожок – кремовый, однородный	
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>	---	Образец однослойного мороженого, в вафельном рожке, рожок без повреждений, поверхность сухая, упаковочный материал не прилипает к поверхности вафельного рожка; содержимое неплотно прилегает к вафельному рожку	



Продолжение таблицы (Протокол испытаний №

1855/18 от 28.03.2017г)

1	2	3	4	5
<b>Физико-химические показатели:</b>				
Массовая доля жира, в молочной основе, %	Не менее 12,0	(±0,12)	15,00	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля влаги, %	---	(±0,30)	61,35	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 36,0	(±0,30)	38,65	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля белка, %	4,6	(±0,20)	4,07	ГОСТ Р 53951-2010
Массовая доля углеводов, %	---	(±8,0% относ.)	20,08	ГОСТ Р 54760-2011
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±8,0% относ.)	13,84	
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0*	(±0,4)	9,81	ГОСТ Р 54761-2011
Кислотность, °Т	Не более 21,0	(±1,20)	20,3	ГОСТ Р 54669-2011
Взбитость, %	30,0-130,0	(±10% относ.)	33,1	ГОСТ 31457-2012 приложение Г
<b>Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:</b>				
Массовая доля масляной кислоты (C <sub>4:0</sub> ), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	2,93	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C <sub>6:0</sub> ), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	2,04	
Массовая доля каприловой кислоты (C <sub>8:0</sub> ), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,25	
Массовая доля каприновой кислоты (C <sub>10:0</sub> ), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,96	
Массовая доля деценовой кислоты (C <sub>10:1</sub> ), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,44	
Массовая доля лауриновой кислоты (C <sub>12:0</sub> ), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	3,65	
Массовая доля тридекановой кислоты (C <sub>13:0</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,15	
Массовая доля миристиновой кислоты (C <sub>14:0</sub> ), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	11,22	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C <sub>14:1</sub> ), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,20	
Массовая доля пентадекановой кислоты (C <sub>15:0</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	1,33	
Массовая доля пентадекановой кислоты цис-10 (C <sub>15:1</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,24	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C <sub>16:0</sub> ), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	32,05	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C <sub>16:1</sub> ), %*	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	1,66	
Массовая доля маргариновой кислоты (C <sub>17:0</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,55	
Массовая доля маргариновой кислоты цис-10 (C <sub>17:1</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,38	
Массовая доля стеариновой кислоты (C <sub>18:0</sub> ), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	10,26	
Массовая доля элаидиновой кислоты (C <sub>18:1 транс</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	2,49	
Массовая доля олеиновой кислоты (C <sub>18:1 цис</sub> ), %*	20,0-32,0	(±3,0% относ.)	20,61	
Массовая доля линолэлаидиновой кислоты (C <sub>18:2 транс</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,52	

\*Показатель не является обязательно нормируемым и устанавливается по усмотрению изготовителя.

\*\* справочные значения



1	2	3	4	5
Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2 цис</sub> ), %*	2,2-5,5	(±3,0% относ.)	1,75	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*	До 0,3	(±3,0% относ.)	0,008	
Массовая доля гамма-линолевой кислоты (C <sub>18:3 пб</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,20	
Массовая доля эйкозеновая цис -11 (гадолеиновая) (C <sub>18:3</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,016	
Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3 пз</sub> ), %*	До 1,5	(±3,0% относ.)	0,451	
Массовая доля гнейкозановой кислоты (C <sub>21:0</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,681	
Массовая доля эйкозодиеновой кислоты (C <sub>20:2</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,055	
Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %	До 0,1	(±3,0% относ.)	0,073	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-8,11, 14 (C <sub>20:3 пб</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,028	
Массовая доля эруковой кислоты (C <sub>22:1</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,019	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-11,14, 16 (C <sub>20:3 пз</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,084	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:4 пб</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,042	
Массовая доля трикозановой кислоты (C <sub>23:0</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,015	
Массовая доля докозодиеновой кислоты (C <sub>22:2</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,244	
Массовая доля лигноцериновой кислоты (C <sub>24:0</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,030	
Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (C <sub>20:5 пз</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,044	
Массовая доля селажолевой кислоты (C <sub>24:1</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,248	
Массовая доля докозагексаеновой кислоты (C <sub>22:6 пз</sub> )	---	(±3,0% относ.)	0,081	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	---	(±3,0% относ.)	3,01	ГОСТ 32915-2014
<b>Антибиотики:</b>				
Левомецетин (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 0,0003)	
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)	

\*\* справочные значения

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»

ФГБНУ «ВНИМИ»

Е.А. Юрова





1	2	3	4	5
Массовая доля линолевой кислоты (C <sub>18:2</sub> цис), %*	2,2-5,5	(±3,0% относ.)	1,75	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:0</sub> ), %*	До 0,3	(±3,0% относ.)	0,008	
Массовая доля гамма-линолевой кислоты (C <sub>18:3</sub> пб), %*	---	(±3,0% относ.)	0,20	
Массовая доля эйкозеновая цис -11 (гадолеиновая) (C <sub>18:3</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,016	
Массовая доля линоленовой кислоты (C <sub>18:3</sub> пз), %*	До 1,5	(±3,0% относ.)	0,451	
Массовая доля гнейкозановой кислоты (C <sub>21:0</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,681	
Массовая доля эйкозодиеновой кислоты (C <sub>20:2</sub> ), %*	---	(±3,0% относ.)	0,055	
Массовая доля бегеновой кислоты (C <sub>22:0</sub> ), %	До 0,1	(±3,0% относ.)	0,073	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-8,11, 14 (C <sub>20:3</sub> пб), %	---	(±3,0% относ.)	0,028	
Массовая доля эруковой кислоты (C <sub>22:1</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,019	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-11,14, 16 (C <sub>20:3</sub> пз), %	---	(±3,0% относ.)	0,084	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C <sub>20:4</sub> пб), %	---	(±3,0% относ.)	0,042	
Массовая доля трикозановой кислоты (C <sub>23:0</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,015	
Массовая доля докозодиеновой кислоты (C <sub>22:2</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,244	
Массовая доля лигноцериновой кислоты (C <sub>24:0</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,030	
Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (C <sub>20:5</sub> пз), %	---	(±3,0% относ.)	0,044	
Массовая доля селэхолевой кислоты (C <sub>24:1</sub> ), %	---	(±3,0% относ.)	0,248	
Массовая доля докозагексаеновой кислоты (C <sub>22:6</sub> пз)	---	(±3,0% относ.)	0,081	
*-Расчет проведен по сумме изомеров				
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	---	(±3,0% относ.)	3,01	ГОСТ 32915-2014
<b>Антибиотики:</b>				
Левомецетин (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 0,0003)	
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)	

\*\* справочные значения

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»

ФГБНУ «ВНИМИ»

Е.А. Юрова

