

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

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ «МОЛОКО»

Аттестат аккредитации RA.RU.21ПЦ98

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

ОКГМО 45376000 ОГРН 1037739374672

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

Протокол лабораторных испытаний № 2488/19
 от 19.04.2019г.

- Заказчик:** АНО «Национальный институт экспертизы и контроля качества» (ИНН 7714401709);
 Адрес: 125315, г. Москва, Большой Коптевский пр-д, д.3, стр.1
- Наименование образца:** Эскимо «РОССИЙСКОЕ» мороженое пломбир ванильный в шоколадной глазури
 массовой долей молочного жира в молочосодержащем продукте 12% т.м «Чистая
 Линия», выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 80г
 (объемом 140мл).
- Изготовитель:** ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ», 141700, РФ, Московская обл., г. Долгопрудный, ул.
 Виноградная, д.9В
- Упаковка:** Потребительская упаковка: фольга и бумажная этикетка. Целостность упаковки
 не нарушена.
- Маркировка образца:** ММ-90407; дата изготовления 24.02.2019г; годен до: 24.02.2020г.
- 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 03.04.2019г и заявкой на испытания от 03.04.2019г.
 Количество образца – 15 единиц фасовки массой 80г.
- Образец испытан:** по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям в
 соответствии с заявкой Заказчика
- Дата и время приемки образца:** 03.04.2019г 15:23
- Температура образца при приемке:** -13,4°С
- Дата проведения испытаний:** в период с 03 апреля по 19 апреля 2019 года
- Количество листов в протоколе:** 5

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012, ТР ТС 033/2013; ТР ТС 021/2011	(± неопределен ность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Метрические характеристики:				
Масса нетто, г	80,0	(±0,05)	82,45	ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля составных частей:				
Массовая доля глазури %	---	---	25,13	Расчетный метод ГОСТ 8.579-2002
Массовая доля мороженого (молочной части), %	---	---	74,87	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 2188/19 от 19.04.2019г)

1	2	3	4	5
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	---	Характерные для данного вида мороженого, вкус сладкий, с запахом и привкусом глазури, с легким ванильным вкусом и запахом	Органолептически
Консистенция	Плотная	---	Плотная	
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, "прослоек", "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 кристаллов льда; структура глазури – плотная, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов	
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>	---	Мороженого - белый равномерный; глазури – темно-коричневый	
Внешний вид	<p>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).</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, поверхность покрыта шоколадной глазурью, глазурь без механических повреждений; упаковочный материал не прилипает к поверхности мороженого	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 2488/19 от 19.04.2019г)

1	2	3	4	5
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, %	Не менее 12,0	(±0,12)	12,50	ГОСТ Р 55247-2012
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 36,0	(±0,30)	37,10	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
Массовая доля сахарозы, %	Не менее 14,0	(±0,70)	15,77	ГОСТ Р 54667-2011
Массовая доля СОМО, %	7,0-10,0***	(±0,4)	8,83	ГОСТ Р 54761-2011
Взбитость, %	30,0-130,0	(±10% относ.)	48,3	ГОСТ 31457-2012
Массовая доля белка во всем продукте с учетом глазури, %	---	(±0,20)	3,97	приложение Г ГОСТ Р 53951-2010
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C ₄₀), %	2,4-4,2**	(±3,0% относ.)	3,05	ГОСТ 32915-2014
Массовая доля капроновой кислоты (C ₆₀), %	1,5-3,0**	(±3,0% относ.)	2,49	
Массовая доля каприловой кислоты (C ₈₀), %	1,0-2,0**	(±3,0% относ.)	1,36	
Массовая доля каприновой кислоты (C ₁₀₀), %	2,0-3,8**	(±3,0% относ.)	2,87	
Массовая доля деценовой кислоты (C ₁₀₁), %	0,2-0,4**	(±3,0% относ.)	0,28	
Массовая доля лауриновой кислоты (C ₁₂₀), %	2,0-4,4**	(±3,0% относ.)	2,76	
Массовая доля миристиновой кислоты (C ₁₄₀), %	8,0-13,0**	(±3,0% относ.)	9,41	
Массовая доля миристолеиновой кислоты (C ₁₄₁), %	0,6-1,5**	(±3,0% относ.)	1,11	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C ₁₆₀), %*	21,0-33,0**	(±3,0% относ.)	31,05	
Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C ₁₆₁), %	1,5-2,4**	(±3,0% относ.)	1,70	
Массовая доля стеариновой кислоты (C ₁₈₀), %	8,0-13,5**	(±3,0% относ.)	11,98	
Массовая доля олеиновой кислоты (C ₁₈₁), %*	20,0-32,0**	(±3,0% относ.)	23,29	
Массовая доля линолевой кислоты (C ₁₈₂), %*	2,2-5,5**	(±3,0% относ.)	2,07	
Массовая доля линоленовой кислоты (C ₁₈₃), %*	До 1,5**	(±3,0% относ.)	0,40	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C ₂₀₀), %	До 0,3**	(±3,0% относ.)	0,20	
Массовая доля бегеновой кислоты (C ₂₂₀), %	До 0,1**	(±3,0% относ.)	0,040	
Массовая доля прочих жирных кислот, %	4,0-6,5**	(±3,0% относ.)	5,94	

*-Расчет проведен по сумме изомеров

**-справочные значения

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

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 2488/29 от 19.04.2019г.)

1	2	3	4	5
Показатели окислительной порчи:				
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг	---	(±0,02)	0,81	ГОСТ Р 51453-99
Кислотное число, мг КОН/г жира	---	(±0,10)	0,33	ГОСТ Р 50457-92
Консерванты:				
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	---	(±0,60)	Менее 0,6	ГОСТ 31504-2012
Содержание бензойной кислоты или бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	---	(±0,55)	4,14****	ГОСТ 31504-2012
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 1,0*10 ⁵	---	4,0*10 ¹	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01 продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014
<i>S. aureus</i> , в 1,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 30347-2016
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла, в 25,0г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012
<i>L. monocytogenes</i> в 25,0г продукта	Не допускается	---	Не обнаружено	ГОСТ 32031-2012
Испытания глазури				
Физико-химические показатели:				
Массовая доля общего сухого остатка какао, %	---	(±0,8)	20,87	ГОСТ 31682-2012
Жирно-кислотный состав жировой фазы образца:				
Массовая доля масляной кислоты (C _{4:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,054	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 31665-2012
Массовая доля капроновой кислоты (C _{6:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,125	
Массовая доля каприловой кислоты (C _{8:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,117	
Массовая доля каприновой кислоты (C _{10:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,184	
Массовая доля деценовой кислоты (C _{10:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,011	
Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,523	
Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,957	
Массовая доля миристоленновой кислоты (C _{14:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,054	
Массовая доля пентадекановой кислоты (C _{15:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,084	
Массовая доля пентадекановой кислоты цис-10 (C _{15:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,016	
Массовая доля пальмитиновой кислоты (C _{16:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,21	
Массовая доля маргариновой кислоты (C _{17:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,060	
Массовая доля маргариновой кислоты цис-10 (C _{17:1}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,036	

**** в молочных продуктах содержание бензойной кислоты и ее солей может достигать 45,0 мг/кг (справочные значения).

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 2488/19 от 19.04.2019г.)

1	2	3	4	5
Массовая доля стеариновой кислоты (C _{18:0}), %	---	(±3,0% относ.)	29,84	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 31665-2012
Массовая доля элаидиновой кислоты (C _{18:1 транс}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,21	
Массовая доля олеиновой кислоты (C _{18:1 цис}), %*	---	(±3,0% относ.)	31,89	
Массовая доля линолэлаидиновой кислоты (C _{18:2 транс}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,13	
Массовая доля линолевой кислоты (C _{18:2 цис}), %*	---	(±3,0% относ.)	2,96	
Массовая доля гамма-линолевой кислоты (C _{18:3 пб}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,028	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,096	
Массовая доля линоленовой кислоты (C _{18:3 пз}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,89	
Массовая доля гнейкозановой кислоты (C _{21:0}), %*	---	(±3,0% относ.)	0,002	
Массовая доля эйкозатетраеновой кислоты цис-8,11, 14 (C _{20:3 пб}), %	---	(±3,0% относ.)	0,089	
Массовая доля бегеновой кислоты (C _{22:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,013	
Массовая доля арахидиновой кислоты (C _{20:4 пб}), %	---	(±3,0% относ.)	0,068	
Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (C _{20:5 пз}), %	---	(±3,0% относ.)	0,007	
Массовая доля эруковой кислоты (C _{22:1}), %	---	(±3,0% относ.)	0,049	
Массовая доля трикозановой кислоты (C _{23:0}), %	---	(±3,0% относ.)	0,005	
Массовая доля докозагексаеновой кислоты (C _{22:6 пз})	---	(±3,0% относ.)	0,004	

*-Расчет проведен по сумме изомеров

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