

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 ИИН 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 № 8325/19
 от 12.12.2019г.

Заказчик: АНО «Национальный институт экспертизы и контроля качества» (ИИН 7714434983); Юридический и фактический адрес: 125315, г. Москва, Большой Коптевский пр-д, д.3, стр.1

Наименование образца: ЭСКИМО «РОССИЙСКОЕ» Мороженое пломбир ванильный в шоколадной глазури ТМ «Чистая Линия» с массовой долей молочного жира в молочной части продукта 12,0%, выработанное по ГОСТ 31457-2012, фасованное массой нетто 800г.

Изготовитель: ООО «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ», 141700, РФ, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Виноградная, д.9В

Упаковка: Потребительская упаковка - фольга с бумажной этикеткой. Целостность упаковки не нарушена.

Маркировка образца: ММ-91116; дата изготовления: 22.11.19г; годен до: 21.11.20г.

Сведения об образце: Образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ФГАНУ «ВНИМИ» Заказчиком, в соответствии с запросом о проведении испытаний от 28.11.2019г и Актом передачи проб на экспертизу от 28.11.2019г. Количество образца: 13 единиц фасовки массой 0,08кг.

Образец испытан: по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 28.11.2019г. 16:30

Температура образца при приемке: минус 10,4°С

Дата проведения испытаний: в период с 28 ноября по 12 декабря 2019 года.

Количество листов в протоколе: 3

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 31457-2012 и ТР ТС 033/2013 и этикеточной надписи	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	---	Характерный для данного вида мороженого, вкус сладкий с привкусом внесенных компонентов – ванили, шоколадной глазури	Органолептически
Консистенция	Плотная	---	Достаточно плотная, кремообразная	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 825/19 от 12.12.2019г)

1	2	3	4	5
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", "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>	---	<p>Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда; структура глазури однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов</p>	Органолептически
Цвет	<p>Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. 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 по всей массе, глазури - 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>	---	Порция однослойного мороженого цилиндрической формы, полностью покрытая глазурью	
Физико-химические показатели:				
Массовая доля жира, % в молочной части продукта	Не менее 12,0	(±0,15)	12,00	ГОСТ 34455-2018
Массовая доля белка, % во всем продукте	3,9	(±0,20)	3,70	ГОСТ 34454-2018

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 8225/19 от 12.12.2019г)

1	2	3	4	5
Микробиологические показатели:				
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более $1,0 \cdot 10^5$	---	$2,4 \cdot 10^3$	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы в 0,01г продукта	Не допускаются	---	Не обнаружено	ГОСТ 32901-2014

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