


| | | |
|---|---------------------------------|-------------|
|  | ООО «Айсберри-ФМ» г. Тутаев | |
| | Протокол лабораторных испытаний | |
| | Дата/время печати: 23.11.2021 | стр. 1 из 2 |

Начальник лаборатории
ООО «Айсберри-ФМ»
Кузьмина Е.Н.
« 23 » _____ 2021 г.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ №6
от 23.11.2021

Наименование предприятия: ООО «Айсберри-ФМ»

Юридический адрес: 152300, Ярославская область, г. Тутаев, ул. Комсомольская, зд. 160.

Наименование пробы (образца) Пломбир ванильный в вафельном стаканчике с шоколадной глазурью «Филевский пломбир», ВМ-1825.

Изготовитель: ООО «Айсберри-ФМ» г. Тутаев

Дата отбора проб: 23.11.2021

Дата изготовления: п.55 от 27.10.2021

Сотрудник отобравший пробы: Инженер входного сырья Тарасова А.А. , в присутствии начальника лаборатории Кузьминой Е.Н.

Цель отбора: Производственный контроль

НТД на методику отбора проб: ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.

НД на объём лабораторных исследований и их оценку: ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир».

| № п/п | Определяемые показатели | Результаты испытаний | Величина допустимого уровня | НТ на методы испытаний |
|--|-------------------------|--|---|------------------------|
| Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока | | | | |
| 1. | Вкус и запах | Чистый, характерный, без посторонних привкусов и запахов | Чистый, характерный, без посторонних привкусов и запахов | ГОСТ 31457-2012 |
| 2 | Консистенция | Плотная | Плотная | |
| 3 | Структура | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов | |

| | | | | |
|---|-------------|---|---|--|
| | | | льда | |
| 4 | Цвет | Белый, равномерный по всей массе однослойного мороженого | Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого | |
| 5 | Внешний вид | Порции однослойного мороженого в форме вафельного стаканчика с вспрыском глазури внутри стаканчика, без значительных механических повреждений | 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), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм | |

Условия проведения испытаний:

требуемые: температура (18-24)⁰С; относительная влажность (15-75)%

фактические: температура (22)⁰С; относительная влажность (45)%

Заключение: на основании проведенных исследований Пломбир ванильный в вафельном стаканчике с шоколадной глазурью «Филевский пломбир» п.55 от 27.10.2021г, соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия»

Исследования производил:

**Инженер входного контроля сырья
Ведущий технолог
Инженер-химик**

 **Тарасова А.А.
Ходатенко Н.В.
Никерова Ю.А.**