

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Российская Академия сельскохозяйственных наук
Государственное научное учреждение
ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)
ИЛ «МОЛОКО»

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПЩ98

115093, Москва, ул. Люсиновская, д.35

ИНН 7705009252 КПП 770501001

Получатель: УФК по г.Москва (л/с 03731367820 ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

Банк получателя: Отделение № 1 Московского ГТУ Банка России г.Москва 705

БИК 044583001

Р/сч 40503810600001009079 ОКТО 45286560000 ОКПО 00419785 Разрешение 1130 от 21.06.05

КБК 19030201010010000130

Тел. 236-44-81, тел/факс (499) 236-31-64, 236-31-65

e-mail: ilmoloko@mail.ru

Протокол лабораторных испытаний № 2869/эк
от 23.12.2010г.

- Заказчик:** ООО «ДПЗ», г. Десногорск, Смоленской обл.
- Продукция:** Продукт творожный «Дмитровский» массовой долей жира 18,0%, выработанный по ТУ 9226-008-00430580-08, фасованный массой нетто 200г.
- Изготовитель:** ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл., г. Дмитров, ул. Ковригинское ш., д.3.
- Маркировка:** дата изготовления 02.12.10г; дата фасовки 02.12.10г.
- Наименование образцов:**
 Образец №1 – Контроль - продукт творожный, весовой.
 Образец №2 – Продукт творожный фасованный в полимерную пленку «Эколин», массой нетто 200г. Целостность упаковки не нарушена.
 Образец №3 – Продукт творожный фасованный в пленку полиэтиленовую соэкструзионную «Депол П», изготовленную ООО «ДПЗ», г. Десногорск, Смоленской обл., для упаковки пищевых продуктов, в том числе молочных и жиросодержащих, выработанная по ТУ 2245-004-79916647-2008, массой нетто 200г. Целостность упаковки не нарушена.
- Сведения об образце:** Образец для испытания отобран и предоставлен в ИЛ «МОЛОКО» ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии представителями Заказчика, в соответствии с запросом о проведении испытаний от 02.12.2010г.
- Образец испытан:** на соответствие требованиям документации ТУ 9226-008-00430580-08 и Федеральному Закону от 12.06.2008 г № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» с Изменениями от 22.07.2010 г, в соответствии с заявкой заказчика.
- Дата проведения испытаний:** в период с 15 декабря по 23 декабря 2010г.
- Количество листов в протоколе:** 3

Результаты испытаний стр.2, стр3.

Руководитель ИЛ «МОЛОКО»



Е.А. Юрова

т. (495) 236-44-81

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Нормы по ТУ 9226-008-00430580-08, ФЗ № 88-ФЗ от 12.06.2008 (± неопределенность)	Фактические значения			ИД на методы анализа
		Наименование образцов			
		Образец №1 (Контроль)	Образец №2 («Эколин»)	Образец №3 («Депол П»)	
1	2	3	4	5	6
Органолептические показатели:					
Консистенция	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусковых компонентов с их наличием	Мягкая слегка мажущаяся консистенция с наличием ощутимых частиц молочного белка с отделением сыворотки	Мягкая слегка мажущаяся консистенция с наличием ощутимых частиц молочного белка	Мягкая слегка мажущаяся консистенция с наличием ощутимых частиц молочного белка	ТУ 9226-008-00430580-08
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий.	С выраженным дрожжевым привкусом и запахом	Кисломолочный, с незначительным дрожжевым привкусом и запахом	Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов	
Цвет	Белый, или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами.	Белый с легким кремовым оттенком, однородный по всей массе	Белый с легким кремовым оттенком, однородный по всей массе	Белый с легким кремовым оттенком, однородный по всей массе	
Физико-химические показатели:					
Массовая доля жира, %	Не менее 18,0 (±0,15)	18,0	18,0	18,0	ГОСТ 5867
Массовая доля влаги, %	Не более 65,0 (±2,0)	63,56	63,56	63,56	ГОСТ 3626
Кислотность, °Т	Не более 210,0 (±1,20)	190,0	178,0	174,0	ГОСТ 3624
Фосфатаза	Не допускается	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	ГОСТ 3623
Показатели окислительной порчи:					
Перекисное число, в жире выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе	Не более 4,0 (±0,02)	1,94	1,48	1,13	ГОСТ Р 51453



1	2	3	4	5	6
Токсичные элементы:					
Свинец, мг/кг	Не более 0,30	0,165	0,160	0,163	ГОСТ 26932
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,20	Менее 0,001	Менее 0,001	Менее 0,001	ГОСТ 26930
Кадмий, мг/кг	Не более 0,10	0,0084	0,0080	0,0080	ГОСТ 26933
Ртуть, мг/кг	Не более 0,02	Менее 0,001	Менее 0,001	Менее 0,001	ГОСТ 26927
Микотоксины:					
Афлатоксин M ₁ , мг/кг	Не более 0,0005	Менее 0,0001	Менее 0,0001	Менее 0,0001	ГОСТ 30711-01
Антибиотики:					
Левомецетин, мг/кг	Не допускается	Не обнаружено (Менее 0,01)	Не обнаружено (Менее 0,01)	Не обнаружено (Менее 0,01)	МУК 4.2.026-95
Тетрациклиновая группа, мг/кг	Не допускается	Не обнаружено (Менее 0,01)	Не обнаружено (Менее 0,01)	Не обнаружено (Менее 0,01)	
Пенициллин, мг/кг	Не допускается	Не обнаружено (Менее 0,01)	Не обнаружено (Менее 0,01)	Не обнаружено (Менее 0,01)	
Стрептомицин, мг/кг	Не допускается	Не обнаружено (Менее 0,50)	Не обнаружено (Менее 0,50)	Не обнаружено (Менее 0,50)	
Пестициды:					
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг в пересчете на жир	Не более 1,25	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	ГОСТ 23452
ДДТ и его метаболиты, мг/кг в пересчете на жир	Не более 1,0	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	
Микробиологические показатели:					
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01 г продукта	Не допускается	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	ГОСТ Р 53430
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100,0	8,4*10 ¹	9,5*10 ²	Не обнаружено	ГОСТ 10444.12
Плесени, КОЕ/г	Не более 50,0	2,0*10 ³	Не обнаружено	Не обнаружено	
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella, в 25,0 г продукта	не допускаются	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	ГОСТ Р 52814
S. aureus, в 0,1 г продукта	не допускаются	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	ГОСТ 30347
L. monocitogenes, в 25,0 г продукта	Не допускается	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	МУК 4.2.1122-02

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения ИЛ «МОЛОКО».

Руководитель ИЛ «МОЛОКО»



Е.А. Юрова