

СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ТЕСТИСПЫТАНИЯ»
ЗАРЕГИСТРИРОВАНА В ЕДИНОМ РЕЕСТРЕ СДС
№ РОСС RU.31484.04ИДЭ0 ОТ 11 АПРЕЛЯ 2016 ГОДА

Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью «Стандарт»
ИЛ ООО «СТАНДАРТ»

Россия, 119311, город Москва, проспект Вернадского, владение 10

Телефон: +7 (926) 305 90 01

Email: *cmlab@bk.ru*

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0007.04ИДЭ0 от 18 мая 2018 года

Протокол испытаний
№ 413.110119 от 11 января 2019 года

Перепечатка или размножение протокола без письменного разрешения ИЛ ООО
«Стандарт» не допускается.

Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые
испытаниям.

Всего страниц: 5

1. Объект испытаний: Изделия кондитерские мучные: Чизкейк малиновый (Эко-Франс), торговой марки "ЭКО-ФРАНС"

2. Наименование изготовителя: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЭКО-ФРАНС"

3. Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 196084, Россия, город Санкт-Петербург, улица Глеба Успенского, Дом 3, Литер Б, Офис 1

4. Наименование заказчика: совпадает с изготовителем

5. Нормативные документы, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

6. Сведения об акте отбора образцов (проб): № 413 от 4 января 2019 года

7. Условия окружающей среды: температура (20...22) °С, влажность (54...56) %, давление (742...744) мм. рт. ст.

8. Условные обозначения в протоколе:

НС – не соответствует

С – соответствует

НП – требования не применяются к испытываемому объекту

9. Результаты испытаний:

9.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Наименование показателя	Нормативный документ ГОСТ, ТУ	Критерий соответствия требованию НД или нормативное значение величины		Значение измеренных величин	Соответствие требованиям
Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)			Масса продукта (г), в которой не допускается		
	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25	Не обнаружено	С
Микробиологические нормативы безопасности			Допустимый уровень, КОЕ/г, не более		
	ГОСТ 10444.15-94	Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов	1x10 ⁴	295	С
	ГОСТ 10444.12-2013	Плесени	50	11	С
	ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи	50	14	С
			Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускается		

ИЛ ООО «СТАНДАРТ»
 Протокол № 413.110119 от 11 января 2019 года
 Страница стр. 3 из 5

	ГОСТ 31747-2012	БГКП (колиформы)	1,0	Не обнаружено	С
	ГОСТ 31746-2012	S.aureus	1,0	Не обнаружено	С
Гигиенические требования безопасности		Токсичные элементы:	Допустимые уровни мг/кг, не более		
	ГОСТ 33824-2016	свинец	0,5	0,243	С
	ГОСТ 31628-2012	мышьяк	0,3	0,041	С
	ГОСТ 33824-2016	кадмий	0,1	0,002	С
	ГОСТ 26927-86	ртуть	0,02	Не обнаружено	С
		Пестициды:	Допустимые уровни мг/кг, не более		
	МЗ СССР МУ 4120-86	Гексахлорциклогексан (α , β , γ – изомеры)	0,2	Не обнаружено	С
		ДДТ и его метаболиты	0,02	Не обнаружено	С
		Микотоксины:	Допустимые уровни мг/кг, не более		
	ГОСТ 30711-01	Афлатоксин В ₁	0,005	Не обнаружено	С
	МЗ СССР МУ 5177-90	Дезоксиниваленол	0,7	Не обнаружено	С

9.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Наименование показателя	Нормативный документ на методы испытаний	Критерий соответствия требованию НД или нормативное значение величины	Значение измеренных величин	Соответствие требованиям
Общие требования к маркировке пищевой продукции				
ст. 4 п.4.1	ТР ТС 022/2011 ст.4	Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции; - дату изготовления пищевой продукции; - срок годности пищевой продукции; - условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают условия хранения после вскрытия упаковки; - наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции; - рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; - показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; - сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных	Маркировка содержит все необходимые сведения	С

ИЛ ООО «СТАНДАРТ»
 Протокол № 413.110119 от 11 января 2019 года
 Страница стр. 4 из 5

		организмов (далее – ГМО); - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза; - в маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция		
--	--	--	--	--

9.3. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Наименование показателя	Критерий соответствия требованию НД или нормативное значение величины		Значение измеренных величин	Соответствие требованиям
		Максимальный уровень в продукции		
Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки	Цистеин и его соли-гидрохлориды натрия и калия (E920)	согласно ТД (не содержит)	Не обнаружено	С
Гигиенические нормативы применения глазирователей	Минеральное масло (высокой вязкости) E905d	3 г/кг	Не обнаружено	С
	Воск пчелиный белый и желтый (E901), воск канделильский (E902), шеллак (E904)	согласно ТД (не содержит)	Не обнаружено	С
Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов кислотности	Адипиновая кислота (E355) и ее соли адипаты: аммония (E359), калия (E357), натрия (E356) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на кислоту	2 г/кг	0,3	С
	Фумаровая кислота (E297), фумарат натрия (E365) - по отдельности или в комбинации в пересчете на фумаровую кислоту	2,5 г/кг	0,05	С
Гигиенические нормативы применения консервантов	Пропионовая кислота (E280) и ее соли пропионаты: калия (E283), кальция (E282), натрия (E281) - по отдельности или в комбинации в пересчете на пропионовую кислоту	2 г/кг	Не обнаружено	С
	Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	2 г/кг	Не обнаружено	С
Гигиенические регламенты применения красителей	Аннато экстракты (E160b, биксин, норбиксин)	10 мг/кг	Не обнаружено	С
	Азурин (E122, Кармуазин), Красный очаровательный АС (E129), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e), бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f), Желтый "солнечный закат" FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Зеленый прочный FCF (E143), Индигокармин (E132), Кармин (E120, Кошениль), Коричневый НТ (E155), Куркумин (E100), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b), Понсо 4R (E124), Синий блестящий FCF (E133), Синий патентованный V (E131), Тартразин (E102), Черный блестящий PN (E151) - по отдельности или в комбинации	200 мг/кг	43	С
Гигиенические нормативы применения подсластителей	Аспартам (E951)	1,7 г/кг	Не обнаружено	С
	Аспартам-ацесульфам соль (E962)- максимальный уровень по содержанию в продукте: ацесульфам калия- АЦ, аспартама- АС1	1 г АЦ/кг	Не обнаружено	С
Гигиенические нормативы	Полиоксидиленсорбитаны (эфиры полиоксидиленсорбитана и жирных кислот,	3 г/кг	0,32	С

ИЛ ООО «СТАНДАРТ»
 Протокол № 413.110119 от 11 января 2019 года
 Страница стр. 5 из 5

применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей	твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (E436, твин 65) - по отдельности или в комбинации			
	Пропиленгликольальгинат (E405)	2 г/кг	Не обнаружено	С
	Сахароглицериды (E474), эфиры сахарозы и жирных кислот (E473) - по отдельности или в комбинации	10 г/кг	Не обнаружено	С
	Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНы: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации	10 г/кг	0,15	С
	Стеарилтартрат (E483), стеарилцитрат (E484) - по отдельности или в комбинации	4 г/кг	Не обнаружено	С
	Стеароил-2-лактат натрия (E481), Стеароил-2-лактат кальция (E482), по отдельности или в комбинации	5 г/кг	0,01	С
	Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E 342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P ₂ O ₅	20 г/кг	0,2	С
	Эфиры полиглицерина и жирных кислот (E475)	10 г/кг	Не обнаружено	С

10. Вывод:

По результатам проведенных испытаний объект, изделия кондитерские мучные: Чизкейк малиновый (Эко-Франс), торговой марки "ЭКО-ФРАНС", изготовитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЭКО-ФРАНС", соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» по проверенным показателям.

Испытатель

Руководитель ИЛ ООО «СТАНДАРТ»



Конец протокола испытаний