

РОССТАНДАРТ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ
И ИСПЫТАНИЙ В САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ»

(ФБУ «САМАРСКИЙ ЦСМ»)
443013, г. Самара, пр. Карла Маркса, 134

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ПИЩЕВОЙ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AЮ13
443084, г. Самара, ул. Воронежская, 202, Тел. (846) 932-41-23, 932-41-21, e-mail: foodlab@samaragost.ru



УТВЕРЖДАЮ
Начальник лаборатории

Н.В.Кварацхелия

подпись

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2559 от 30.06.2020

Наименование заказчика: ООО «Пивоваренная компания «Балтика»
Адрес заказчика: 194292 г. Санкт-Петербург, 6-й Верхний переулок, 3.
Шифр образца: 2516/537/2020
Наименование продукции: Дробина гранулированная сухая
Дата изготовления (выработки): 10.06.2019
Количество образцов, поступивших для испытаний: 1·2,0 кг
Дата и время поступления образцов в лабораторию: 17.06.2020, 9:00
Образец отобран и доставлен в лабораторию: заказчиком
Нормативная документация, на соответствие которой проводились испытания: ТУ 9184-120-01824944-2014
Цель испытаний: производственный контроль продукции
Дата проведения испытаний: 17.06.2020 - 30.06.2020

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Органолептические показатели

№№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Норма по НД	Фактические результаты	Погрешность	НД на метод испытания	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Внешний вид	-	Гранулы диаметром 10 мм и длиной не менее 10 мм	Гранулы диаметром 10 мм и длиной не менее 10 мм	-	ГОСТ 13979.4-68	—
2	Запах	-	Хлебный, зерновой, слабо-выраженный. Без посторонних запахов. Не допускается присутствие затхлого и плесневого запаха	Хлебный, зерновой, слабо-выраженный. Без посторонних запахов. Без затхлого и плесневого запаха	-	ГОСТ 13979.4-68 п.3	—
3	Цвет	-	От светло-желтого до коричневого	Светло-коричневый	-	ГОСТ 13979.4-68 п.2	—

Физико-химические показатели

№№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Норма по НД	Фактические результаты	Погрешность	НД на метод испытания	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Массовая доля сырого жира (в пересчете на абсолютно сухое в-во)	%	Не менее 6	11,93	0,92	ГОСТ 13496.15-2016	—
2	Массовая доля влаги	%	Не более 12	7,5	0,3	ГОСТ Р 54705 -2011 п.4	—
3	Массовая доля сырого протеина (в пересчете на абсолютно сухое вещество)	%	Не менее 18	21,42	0,14	ГОСТ 13496.4 п.2	—
4	Массовая доля сырой золы (в пересчете на абсолютно сухое в-во)	%	2-7	4,6	0,2	ГОСТ 26226-95 п.1	—
5	Массовая доля сырой клетчатки (в пересчете на абсолютно сухое вещество)	%	Не более 20	18,5	1,9	ГОСТ 31675-2012 п.6	—
6	Массовая концентрация металломагнитной примеси	мг/кг	Не более 20	8,4	-	ГОСТ 13496.9-96 п.4	—
7	Массовая концентрация нитратов	мг/кг	Не более 500	316	44	ГОСТ 13496.19-2015 п.7	—
8	Массовая концентрация нитритов	мг/кг	Не более 10	4	3	ГОСТ 13496.19-2015 приложение Б	—

Показатели безопасности

№№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Норма по НД	Фактические результаты	Погрешность	НД на метод испытания	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Афлатоксин В1	мг/кг	Не более 0,05	Менее 0,003	-	ГОСТ 30711-2001 п.3	—
2	Зеараленон	мг/кг	Не более 2,0	Менее 0,05	-	ГОСТ 28001-88 п.3	—
3	Т-2 токсин	мг/кг	Не более 0,6	Менее 0,05	-	МУ 3184-84	—
—	пестициды	—	—	—	—	—	—
4	Гексахлорциклопексан (альфа, бета и гамма изомеры)	мг/кг	Не более 0,05	Менее 0,05	-	МУ 2142-80	—
5	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	Не более 0,05	Менее 0,05	-	МУ 2142-80	—
—	радионуклиды	—	—	—	—	—	—
6	Удельная активность цезия-137	Бк/кг	Не более 60	Менее 3,2	-	ГОСТ 32161-2013	—
—	токсичные элементы	—	—	—	—	—	—
7	Массовая концентрация кадмия	мг/кг	Не более 0,3	Менее 0,05	-	ГОСТ Р 51301-99	—


№№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Норма по НД	Фактические резуль- таты	Погреш- ность	НД на метод испытания	Примеча- ние
1	2	3	4	5	6	7	8
8	Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	Не более 0,5	0,061	0,024	ГОСТ Р 51962-2002	—
9	Массовая концентрация ртути	мг/кг	Не более 0,05	0,019	0,006	ГОСТ Р 56931-2016	—
10	Массовая концентрация свинца	мг/кг	Не более 3,0	0,087	0,031	ГОСТ Р 51301-99	—

Микробиологические показатели

№№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Норма по НД	Фактические результа- ты	Неопределён- ность *	НД на метод испытания	Приме- чание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	Не допускается в 25,0	Не обнаружено	—	ГОСТ 31659-2012	—

* Заполняется по необходимости.

Ответственный за оформление протокола

Должность	Подпись	Фамилия, инициалы
ведущий инженер		Т.А.Сураева

Примечание:

1. Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям.
2. Не допускается частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории.

ОКОНЧАНИЕ ПРОТОКОЛА