

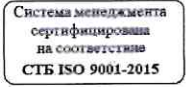
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ (ГОССТАНДАРТ)

Республиканское унитарное предприятие
«Слуцкий центр стандартизации, метрологии и сертификации»

Отдел испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции

ул. Молодежная, 10, 223601, г. Слуцк, Минская область
тел. 8 01795 4-51-38 e-mail: slcsms-lab-psh@slutskcsms.by

БГЦА	ВУ/112 1.0259
ВСКА	ГОСТ ISO/IEC 17025



УТВЕРЖДАЮ

Директор РУП "Слуцкий ЦСМС"

И.Г. Якута

12 мая 2023 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ №2023/0934-д
от 12.05.2023

Наименование продукции (информация предоставлена заказчиком):

Образец 2023/0934-д/01	наименование: Продукт сахарный "Сахар желирующий Классик 1:1" дата изготовления: 03.05.2023 дата отбора: 05.05.2023 дата получения: 11.05.2023 13:20:00 ТНПА на отбор проб: ГОСТ 12569-99 размер партии/номер партии: 1,920 т, № 1Ж количество отобранного образца: 1 кг изготовитель: ОАО "Жабинковский сахарный завод"
------------------------	---

Предприятие-заказчик:

ОАО "Жабинковский сахарный завод" г. Жабинка
--

Основание для проведения испытаний (информация предоставлена заказчиком):

Заявка на проведение испытаний №614 от 11.05.2023. Акт отбора №2023/0934-д (№40 по нумерации Заказчика) от 11.05.2023. Отбор проб произвел лаборант хим. анализа ОАО "Жабинковский сахарный завод" Мисюк И.В., в присутствии начальника ПЛ ОАО "Жабинковский сахарный завод" Гинь Т.А.
--

ТНПА, устанавливающие требования к показателям объекта испытаний:

ТУ ВУ 200037600.001-2007	Сахар желирующий. Технические условия
ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Дата проведения испытаний:

с 11.05.2023 по 12.05.2023

Условия окружающей среды:

Температура воздуха: 19,5 °С - 20,1 °С, влажность: 52,4 % - 54,9 %, давление: 100,7 кПа - 101,0 кПа

Результаты испытаний:

Обозначение ТНПА, регламентирующего метод проведения испытаний	Наименование показателей	Значение показателей, регламентированные в ТНПА (норма)	Результаты испытаний*
Образец №2023/0934-д/01 Продукт сахарный "Сахар желирующий Классик 1:1"			
ТУ ВУ 200037600.001-2007 п.1.1.6			
Физико-химические показатели			
МВИ. МН 3025-2008	Массовая доля диоксида серы	не более 15 мг/кг	менее 0,1 мг/кг

ТР ТС 029/2012 приложение 8			
Физико-химические показатели			
МВИ. МН 3025-2008	Сернистая кислота (диоксид серы E220)	не более 15 мг/кг	менее 0,1 мг/кг

* В графе "Результаты испытаний" предоставляется результат испытаний с учетом расширенной неопределенности (при $k=2$ и $P=0,95$) или погрешности метода, в соответствии с ТНПА на метод испытаний. Расширенная неопределенность не включает в себя неопределенность, связанную с отбором проб. После слова "менее" указано числовое значение, которое является нижним пределом количественного определения (нижним пределом диапазона определения), предусмотренным ТНПА на метод испытаний.

Заключение**:

Результаты испытаний образца 2023/0934-д/01 по проверенному показателю соответствует требованиям:

-ТУ ВУ 200037600.001-2007 п.1.1.6.

-ТР ТС 029/2012 приложение 8.

** правило принятия решения: правило простой приемки, предусматривающее оценку результата испытаний без учета значений расширенной неопределенности. Данное правило принятия решения определено заказчиком.

Сведения о применяемых средствах измерений (СИ), испытательном оборудовании (ОИ) предоставляются по требованию заказчика.

Испытательная лаборатория не несет ответственность за отбор образцов.

Испытательная лаборатория не несет ответственность за информацию, предоставленную заказчиком.

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен в какой бы то ни было форме без письменного разрешения отдела испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции РУП "Слуцкий ЦСМС".

Результаты испытаний относятся только к испытанному(ым) образцу(ам).

Испытания провели и заключение сделали:

Инженер-химик

 А.Н. Коваленко

Протокол оформил:

 М.В. Самойленко

Протокол проверил:

Заместитель начальника отдела

 Е.А. Дейнека

Протокол испытаний оформлен в 2-х экземплярах на 2 страницах и направлен:

1-й экземпляр - отделу испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции РУП "Слуцкий ЦСМС";

2-й экземпляр - заказчику ОАО "Жабинковский сахарный завод".

Конец протокола испытаний.