

Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь
Республиканское унитарное предприятие
«Брестский центр стандартизации, метрологии и сертификации»



БГЦА	BY/112 1.1230
BSCA	ГОСТ ISO/IEC 17025

ЛАБОРАТОРИЯ ПО ИСПЫТАНИЯМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Адрес: 224001, Брест,
ул. Кижеватова, 10/1
тел. 53-70-26
e-mail: lab@csmbrest.by



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
№ Д-948-1/2086 от 29 мая 2026 г.

Наименование продукции (образец)¹:

= Сахар с пряностями (Опытная партия №1) =

Обозначение партии¹:

номер партии - 1, размер партии - 10 кг, дата изготовления - 18.05.2026

Заказчик, контактная информация¹:

ОАО "Жабинковский сахарный завод": 225102, г.Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

Изготовитель¹:

ОАО "Жабинковский сахарный завод"; 225102, г.Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

Место отбора¹:

ОАО "Жабинковский сахарный завод"; 225102, г.Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

Сопроводительные документы¹:

Техническое задание¹:

Испытания согласно заданной программе на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГН "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37, Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", ТУ ВУ 200037600.012-2026, определение наличия ГМО для целей производственного контроля

Образец в количестве¹: 5,0 кг

Идентификационный номер образца: 948-1/2086

Отобран в соответствии с требованиями¹: ГОСТ 12569-99, СТБ 1036-97, ГОСТ 31904-2012

Дата и время доставки: 19.05.2026 16:00

Акт отбора¹: № 44 от 19.05.2026

Дата(ы) проведения испытаний: 20.05.2026 - 29.05.2026

Условия проведения измерений:

температура воздуха от 20,0 °С до 23,8 °С;

относительная влажность воздуха от 49,3 % до 70,2 %;

атмосферное давление от 99,3 кПа до 100,8 кПа.

¹ Информация предоставлена Заказчиком.

Данные результатов испытаний образца

Номер ТНПА, регламентирующий методику проведения испытаний	Наименование показателей качества продукции по ТНПА	Нормированное значение показателей качества в соответствии с НПА (ТНПА)	Результат испытаний (фактическое значение показателя)
1	2	3	4
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТР ТС 021/2011, ГН № 37 от 25.01.2021, ЕСТ от 28.05.2010 №299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.012-2026			
СТБ EN 14082-2014	Содержание кадмия, мг/кг, не более	0,05	0,004
ГОСТ 33411-2015	Содержание мышьяка, мг/кг, не более	1,0	менее 0,01*
ГОСТ 33412-2015	Содержание ртути, мг/кг, не более	0,01	менее 0,005*
СТБ EN 14082-2014	Содержание свинца, мг/кг, не более	0,5	0,02
ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Содержание ГХЦГ (сумма изомеров), мг/кг, не более	0,005	не обнаружено
ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Содержание ДДТ, ДДД, ДДЕ (суммарно), мг/кг, не более	0,005	не обнаружено
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТУ ВУ 200037600.012-2026			
ГОСТ 31659-2012	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г продукта	не обнаружены в 25 г продукта
ГОСТ 31747-2012	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта	не обнаружены в 1 г продукта
ГОСТ 12570-2024	Массовая доля влаги, %, не более	0,70	0,25
ГОСТ 12573-67	Массовая доля ферропримесей (размер отдельных частиц ферропримесей не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	не обнаружено
ГОСТ 12576-2014	Внешний вид	Сухая кристаллическая сыпучая смесь. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки	Сухая кристаллическая сыпучая смесь
ГОСТ 12576-2014	Вкус	Сладкий, свойственный ингредиентам, из которых изготовлена продукция, без посторонних запаха и вкуса	Сладкий, свойственный ингредиентам, из которых изготовлена продукция, без посторонних запаха и вкуса
ГОСТ 12576-2014	Запах	Характерный для пряностей аромат. Свойственный запаху используемых ингредиентов, без постороннего запаха	Характерный для пряностей аромат. Свойственный запаху используемых ингредиентов, без постороннего запаха
ГОСТ 12576-2014	Цвет	От светло-коричневого до коричневого по виду применяемых компонентов	Светло-коричневый

1	2	3	4
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО (35S+FMV/NOS)	-	ГМО (целевая последовательность 35S+FMV/NOS) не обнаружены**
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО (Pat/EPSPS/Bar)	-	ГМО (целевая последовательность Pat/EPSPS/Bar) не обнаружены**
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО (SsuAra/E9)	-	ГМО (целевая последовательность SsuAra/E9) не обнаружены**

Примечания:

* - предел измерения метода;

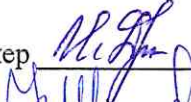
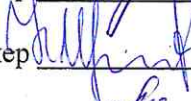
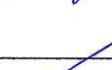
** - предел обнаружения метода составляет 0,01% по результатам испытаний на сертифицированном референсном образце ГМ-сои линии GTS 40-3-2.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Результаты испытаний образца = **Сахар с пряностями (Опытная партия №1)** = по проверенным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ГН № 37 от 25.01.2021, Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.012-2026, ГМО - не обнаружены**.

Заключение по результатам испытаний представлено с учетом Правила принятия решений, согласованного с Заказчиком (правила простой приемки в соответствии с СК ИЛ 02 РИ 03-2019).

Проверили результаты испытаний, сделали выводы о соответствии ответственные исполнители:

ведущий инженер  И.В. Дмитрукведущий инженер  И.А. Кравчукведущий инженер  Н.А. Михайловскаяведущий инженер  Л.В. Юрасикинженер 1 категории  М.А. БантышОтветственный за оформление протокола инженер  Н.Д. Андреюк

- Результаты испытаний распространяются на испытанный образец.
- Информация о применяемых средствах измерений, испытательном оборудовании представляется по требованию Заказчика
- Без письменного разрешения начальника лаборатории по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме.
- Лаборатория по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья не несет ответственности за отбор образцов, а также за правильность и достоверность информации, предоставленной Заказчиком в части отбора и идентификации продукции.

Экземпляров всего 3.

Р/рассылки:

1 экз. – Лаборатории по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья РУП "Брестский ЦСМС";

2 экз. – Заказчику.

Дата выдачи протокола 29.05.2026.

Окончание протокола.

