

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
Срок действия аттестата аккредитации до 11.09.2024

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



Протокол испытаний
№ Д-763-1/1604

от 24 мая 2023 г.

1. Наименование продукции	ОБРАЗЕЦ =Продукт сахарный «Сахар желирующий «Классик 1:1» (УГП)=
2. Обозначение партии	номер партии 1Ж, дата изготовления - 03.05.2023
страна изготовитель (поставщик)	ОАО «Жабинковский сахарный завод», Брестская область, 225102, г. Жабинка
сопроводительные документы	ОАО «Жабинковский сахарный завод», Брестская область, 225102, г. Жабинка
3. Владелец продукции	Испытания согласно заданной программе на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, Единые санитарные требования, утв. Решением Комис- сии ТС от 28.05.2010 № 299, ТУ ВУ 200037600.001-2007 для целей произ- водственного контроля
4. Техническое задание	5,0 кг № Д-763-1/1604
5. Образец в количестве идентификационный номер образца отобран в соответствии с требованиями	СТБ 1036-97, ГОСТ 12569-99, ГОСТ 31904-2012, ТУ ВУ 200037600.001-2007
доставлен	05.05.2023 в 15.20 начальником ПЛ ОАО «Жабинковский сахарный завод» Гинь Т.А.
акт отбора	№ 39 от 05 мая 2023 года
дата(ы) проведения испытаний	10.05.2023 - 24.05.2023

Без письменного разрешения начальника ИЛ протокол не может быть размножен.
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 образцов и идентификации партии продукции.

Продолжение протокола испытаний № Д-763-1/1604 от 24 мая 2023 г.

Условия проведения измерений:

температура воздуха от 20,0 °С до 22,1 °С

относительная влажность воздуха от 48,2 % до 55,0 %

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

Данные результатов испытаний образца

Номер ТНПА, регламентирующий методику проведения испытаний	Наименование показателей качества продукции по ТНПА	Значение показателей качества по ТНПА	Фактическое значение показателей качества
		ТР ТС 021/2011, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 (п.п.5.1; 18.9), ЕСТ от 28.05.2010 №299 (п.п.5.1; 18.9), ТУ ВУ 200037600.001-2007	
МВИ. МН 3699-2010 СТБ EN 14082-2014	Содержание кадмия, мг/кг, не более	0,05	менее 0,002*
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*
МВИ. МН 3699-2010 СТБ EN 14082-2014	Содержание свинца, мг/кг, не более	0,5	0,03
		ТР ТС 021/2011, ТУ ВУ 200037600.001-2007, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 п.п. 5.1., ЕСТ от 28.05.2010 № 299 п.п. 5.1.	
ГОСТ 32689.1-2014	Содержание ГХЦГ	0,005	не допускается
ГОСТ 32689.2-2014	(сумма изомеров),		не обнаружено
ГОСТ 32689.3-2014	мг/кг, не более		(<0,005)
ГОСТ 32689.1-2014	Содержание ДДТ,	0,005	не допускается
ГОСТ 32689.2-2014	ДДД, ДДЕ (суммарно),		не обнаружено
ГОСТ 32689.3-2014	мг/кг, не более		(<0,005)
		СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ЕСТ от 28.05.2010 №299, ТУ ВУ 200037600.001-2007	
ГОСТ 31659-2012	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г продукта	не обнаружены в 25 г продукта
		ТР ТС 021/2011, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ЕСТ от 28.05.2010 №299	
		ТУ ВУ 200037600.001- 2007	
ГОСТ 31747-2012	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1,0 г продукта	не обнаружены в 1,0 г продукта
ГОСТ 10444.15-94	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	<1,5x10 ²

*- предел измерения метода

Продолжение протокола испытаний № Д-763-1/1604 от 24 мая 2023 г.
Данные результатов испытаний образца

Номер ТНПА, регламентирующий методику проведения испытаний	Наименование показателей качества продукции по ТНПА	Значение показателей качества по ТНПА	Фактическое значение показателей качества
		ТР ТС 021/2011, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ЕСТ от 28.05.2010 №299	
ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	<1,0x10 ¹
ГОСТ 10444.12-2013	Плесени, КОЕ/г, не более	10	<1,0x10 ¹
		ТУ ВУ 200037600.001- 2007	
ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1,0x10	<1,0x10 ¹
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО	ТР ТС 021/2011 не допускается	ГМО (целевая последователь- ность 35S/NOS) не обнаружены**

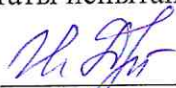
**-предел обнаружения метода составляет 0,01% по результатам испытаний на сертифицированном референсном образце ГМ-сои линии GTS-40-3-2

ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам испытаний:


испытанный **ОБРАЗЕЦ =Продукт сахарный «Сахар желирующий «Классик 1:1» (УГП)=**
по проверенным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299, ТУ ВУ 200037600.001-2007.


Примечание: 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. Дмитрук

ведущий инженер  Н.А. Михайловская

ведущий инженер  Л.В. Юрасик

Ответственный за оформление протокола техник 1 категории  Андреюк Л.М.

Результаты испытаний распространяются на испытанный образец

Информация о применяемых средствах измерений, испытательном оборудовании представляется по требованию Заказчика

Экземпляров всего 4

Р/рассылки:

1 экз. – лаборатории по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья РУП «Брестский ЦСМС»

3 экз. – заказчику

Дата выдачи протокола 15.06.2023

Окончание протокола.

