

# ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.НА39.Н01387

Срок действия с 01.12.2022

по 30.11.2025

№ 0092853

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** рег.№ RA.RU.10НА39, Орган по сертификации Общества с ограниченной ответственностью "Лидер", 117630, РОССИЯ, город Москва, шоссе Старокалужское, дом 62, этаж 2, помещение VIII, комнаты 12, 13, Тел: +7 4996820193, E-mail: lider.certification@gmail.com

**ПРОДУКЦИЯ** Карамель, в том числе без начинок и с начинками из ягод и фруктов; с содержанием орехов (грецкие, арахис, фундук, миндаль); с содержанием сублимированных ягод; с содержанием сублимированных фруктов: карамель леденцовая в драже, карамель леденцовая на палочке, карамель без добавления сахара на палочке, карамель без добавления сахара в банке-плоске, марка: "CARMELICA". Серийный выпуск

код ОК 034-2014  
(КПЕС 2008)  
10.82.23

### СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ТУ 10.82.23-001-0114143447-2017 "Карамель. Технические условия"

код ТН ВЭД  
210690

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна  
Место жительства: Россия, Свердловская область, 620043, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81, ОГРН 317665800094782  
Телефон: +73432134034 Адрес электронной почты: esaramelica@mail.ru

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна  
Место жительства: Россия, Свердловская область, 620043, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81  
Телефон: +73432134034 Адрес электронной почты: esaramelica@mail.ru

**НА ОСНОВАНИИ** Протоколов испытаний № 184Л/3-23.11/22, 185Л/3-23.11/22 от 23.11.2022 года, выданных Испытательной лабораторией "LIGHT GROUP" Испытательного центра "CERTIFICATION GROUP", аттестат аккредитации RA.RU.21АИ63

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Руководитель органа

Эксперт

  
подпись  
  
подпись

Р.С. Флеров  
инициалы, фамилия

Е.А. Рудецкая  
инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



**Заявитель** Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна

Место жительства и адрес места осуществления деятельности: Россия, Свердловская область, 620043, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81, основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя: 317665800094782, номер телефона: +73432134034, адрес электронной почты: esaramelica@mail.ru

## **в лице**

**заявляет, что** Карамель, в том числе без начинок и с начинками из ягод и фруктов; с содержанием орехов (грецкие, арахис, фундук, миндаль); с содержанием сублимированных ягод; с содержанием сублимированных фруктов: карамель леденцовая в драже, карамель леденцовая на палочке, карамель без добавления сахара на палочке, карамель без добавления сахара в банке-плоске, марка: "CARMELICA"

**изготовитель** Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна. Место жительства и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, Свердловская область, 620043, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81.

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.82.23-001-0114143447-2017 "Карамель. Технические условия".

Код ТН ВЭД ЕАЭС 210690. Серийный выпуск

## **соответствует требованиям**

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)

## **Декларация о соответствии принята на основании**

Протоколов испытаний № 184Л/3-23.11/22, 185Л/3-23.11/22 от 23.11.2022 года, выданных Испытательной лабораторией "LIGHT GROUP" Испытательного центра "CERTIFICATION GROUP", аттестат аккредитации RA.RU.21AI63.

Схема декларирования 3д

## **Дополнительная информация**

Условия хранения и сроки годности продукции указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке каждой единицы продукции.

Изготавливаемая продукция безопасна при ее использовании в соответствии с назначением и приняты меры по обеспечению соответствия этой продукции требованиям технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 24.11.2025 включительно**

(подпись)

М. П.

Бакликова Оксана Олеговна

(Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.РА08.В.51327/22**

**Дата регистрации декларации о соответствии: 30.11.2022**



## Протокол испытания № 8565 от 24.12.2023 г.

Заказчик

ИП Бакликова Оксана Олеговна

Почтовый адрес: 620043, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Викулова, д. 61, корп. 2, кв. 81

В соответствии со счетом-договором № С-323 от 01.12.2023 г., между ООО «Компания Стайлаб» и ИП Бакликова Оксана Олеговна, было проведено испытание проб, переданных в Испытательную лабораторию ООО «Компания Стайлаб» 19.12.2023 г. (заявка № 551 от 01.12.2023 г.).

Испытания проб выполнены: 23.12.2023 г.. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы (сведения предоставлены Заказчиком)	Объект испытания	Определяемая характеристика	Методика	Результат	Неопределенность*
551/1	Карамель леденцовая	Продовольственное сырье, продукты питания, смывы	Глютен	Методика R-Biopharm AG на тест-систему RIDASCREEN® Gliadin AOAC Research Institute Performance Tested Method 120601	Не обнаружено (< 5 мг/кг)	-

\* - Неопределенность методики выражена как относительное стандартное отклонение CV (%). Неопределенность не указывается для результатов вне рабочего диапазона методики.

СОП - стандартная операционная процедура, разработанная Испытательной лабораторией ООО "Компания Стайлаб".

**Внимание! Результаты испытаний относятся исключительно к пробам, подвергшимся исследованию.**

**Запрещается частичное воспроизведение протокола без письменного разрешения Испытательной лаборатории ООО «Компания Стайлаб».**

Ответственный представитель Исполнителя:  
Руководитель испытательной лаборатории  
ООО "Компания Стайлаб"

Галкин А.В.

Доверенность № 1 от 15.01.2023 г.





## Протокол испытания № 8566 от 24.12.2023 г.

Заказчик

ИП Бакликова Оксана Олеговна

Почтовый адрес 620043, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Викулова, д. 61, корп. 2, кв. 81

В соответствии со счетом-договором № С-330 от 06.12.2023 г., между ООО «Компания Стайлаб» и ИП Бакликова Оксана Олеговна, было проведено испытание проб, переданных в Испытательную лабораторию ООО «Компания Стайлаб» 19.12.2023 г. (заявка № 560 от 06.12.2023 г.).

Испытания проб выполнены: 23.12.2023 г.. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы (сведения предоставлены Заказчиком)	Объект испытания	Определяемая характеристика	Методика	Результат	Неопределенность*
560/1	Карамель Полезнушка	Продовольственное сырье, продукты питания, смывы	Глютен	Методика R-Biopharm AG на тест-систему RIDASCREEN® Gliadin AOAC Research Institute Performance Tested Method 120601	Не обнаружено ( < 5 мг/кг)	-

\* - Неопределенность методики выражена как относительное стандартное отклонение CV (%). Неопределенность не указывается для результатов вне рабочего диапазона методики.

СОП - стандартная операционная процедура, разработанная Испытательной лабораторией ООО "Компания Стайлаб".

**Внимание! Результаты испытаний относятся исключительно к пробам, подвергшимся исследованию.**

**Запрещается частичное воспроизведение протокола без письменного разрешения Испытательной лаборатории ООО «Компания Стайлаб».**

Ответственный представитель Исполнителя:  
Руководитель испытательной лаборатории  
ООО "Компания Стайлаб"

Галкин А.В.

Доверенность № 1 от 15.01.2023 г.



Общество с ограниченной ответственностью «Трансконсалтинг»  
 (ООО «Трансконсалтинг»)  
 115211, г. Москва, Каширское ш., д. 55, к. 5, помещ. I, ком. 20  
 Испытательный центр «CERTIFICATION GROUP»  
 Испытательная лаборатория «LIGHT GROUP»  
 142500, Московская обл., г. Павловский Посад, ул. Городковская, д. 73а, к. 10, к. 11  
 Телефон: +7(495)984-63-39; электронная почта: sert@lcmg.ru  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AI63



УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель ИЛ  
*Л.О. Белокова*  
 Л.О. Белокова  
 23 ноября 2022 г.

Протокол испытаний:	№ 184Л/3-23.11/22
Дата выдачи протокола:	23.11.2022
Наименование и контактные данные заказчика:	Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна, Адрес регистрации: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81 Фактический адрес места осуществления деятельности: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81
Изготовитель:	Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна, Адрес регистрации: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81 Фактический адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81
Наименование (торговая марка/модель/тип/артикул) образца (ов):	Изделия кондитерские сахаристые: карамель леденцовая без добавления сахара на палочке, марка: «CAMELICA».
Сведения об отборе образца (ов):	Образец(ы) предоставлен(ы) заказчиком.
Дата получения образца (ов):	09.11.2022
Идентификационный номер:	Л11409112022/3
Основание проведения испытаний:	Заявка № 81-0911 от 09.11.2022
Место осуществления лабораторной деятельности:	Московская обл., г. Павловский Посад, ул. Городковская, д. 73а, к. 11
Дата (ы) осуществления лабораторной деятельности:	с 09.11.2022 по 23.11.2022
Документ (ы), устанавливающий (е) требования к продукции:	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Результаты испытаний настоящего протокола относятся только к представленному образцу (ам).  
 Размножение или перепечатка протокола испытаний без разрешения испытательной лаборатории не допускается.

**Описание, идентификация и состояние образца (ов)**

Упаковка: пакет полипропиленовый, герметичность не нарушена. Продукция с гладкой матовой поверхностью, окраска равномерная, достаточно выраженная, без пятен, без посторонних включений, привкуса и запаха. Изделия кондитерские сахаристые: карамель леденцовая без добавления сахара на палочке, марка: «CARAMELICA». Идентификация проводилась на соответствие документов, предоставленных в лабораторию заказчиком на проведение испытаний. Проведенная идентификация свидетельствуют о соответствии образца (ов) предоставленным документам. Маркировка имеется, внешние повреждения отсутствуют.

**Условия проведения испытаний**

Температура воздуха, °С	20 ± 5
Относительная влажность воздуха, %	30 ÷ 80
Атмосферное давление, кПа	84 ÷ 106,7
Напряжение питания сети, В	220 ± 10
Частота питания сети, Гц	50 ± 1

**Используемое испытательное и измерительное оборудование**

№	Наименование, заводской и/или инвентарный и/или учетный номер
1.	Спектрометр атомно-абсорбционный, PinAAcle 900F, №Л1647
2.	Спектрометр атомно-абсорбционный, PinAAcle 900F, №Л1647
3.	Спектрометр атомно-абсорбционный, МГА-915МД с ртутно-гидридной приставкой РГП-915, №Л243
4.	Система микроволновой подготовки проб MILESTONE, № Л1063
5.	Прибор комбинированный, Testo 608-N1: №Л2421; №Л2518; №Л2422; №Л2423; №Л2517; №Л3006; №Л3007; №Л2521; №Л2516
6.	Барометр-анероид метрологический, БАММ-1, №Л922
7.	Вольтамперфазометр, Парма ВАФ-А(М), № Л-111
8.	Весы электронные, ExplorerProEP214C, №Л1261
9.	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer, PA413C, №Л1708
10.	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer, PA4102C, №Л1707
11.	Хроматограф газовый, GC-2010 Plus, №Л370
12.	Хроматограф жидкостной, Waters с диодно-матричным детектором Waters 2998, №Л2706
13.	Хроматограф жидкостной АСМЕ 9000 с детекторам: флуориметрическим W474, №Л274
14.	Весы лабораторные, BM510DM, №Л692
15.	Весы лабораторные, ВЛ-224, №Л2315
16.	Посуда мерная поверенная (цилиндры, пипетки, колбы, бюретки).
17.	Термостат электрический суховоздушный, ТСО-1/80 СПУ, №Л1245
18.	Термостат электрический суховоздушный, ТС-1/80 СПУ, №Л599; №Л602; №Л1246
19.	Термометр, ТЛ-2, №Л508; №Л3060; №Л3061; №Л541
20.	Весы лабораторные, BM-313, №Л1181

**Документ (ы), устанавливающий (е) правила и методы исследований (испытаний) и измерений**

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.  
 ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.  
 ГОСТ Р 53183-2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением.  
 ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В(1) и М(1).  
 ГОСТ 33839-2016 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли бензойной кислоты.  
 ГОСТ 32689.1-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения  
 ГОСТ 32689.2-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки  
 ГОСТ 32689.3-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического

Документ (ы), устанавливающий (е) правила и методы исследований (испытаний) и измерений

определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов.  
 ГОСТ 33536-2015 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.  
 ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).  
 ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.  
 ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

Результаты испытаний

Наименование показателя и/или критерий соответствия по НД	Единицы измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			по НД	результаты испытаний
<b>Токсичные элементы</b>				
Массовая концентрация свинца	мг/кг	ГОСТ 30178-96	Не более 1,0	Менее 0,01
Массовая концентрация кадмия	мг/кг	ГОСТ 30178-96	Не более 0,1	Менее 0,01
Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	Не более 1,0	Менее 0,01
Массовая концентрация ртути	мг/кг	ГОСТ Р 53183-2008	Не более 0,01	Менее 0,002
<b>Микотоксины</b>				
Афлатоксин В1	мг/кг	ГОСТ 30711-2001 (п.4)	Не более 0,005	Менее 0,003
<b>Пестициды</b>				
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	мг/кг	ГОСТ 32689.1-2014	Не более 0,005	Менее 0,005
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Не более 0,005	Менее 0,005
<b>Гигиенические нормативы применения консервантов</b>				
Бензойная кислота (Е210) и ее соли бензоаты.	г/кг	ГОСТ 33839-2016	Не более 1,5	Не обнаружено (<0,01)
<b>Микробиологические показатели</b>				
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	ГОСТ 31659-2012	Не допускается в 25 г продукта	Не обнаружены в 25 г продукта
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-	ГОСТ 31747-2012	Не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не обнаружены в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта
Плесени	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	Не более 50	Менее 10
Дрожжи	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	Не более 50	Менее 10
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	ГОСТ 33536-2015	Не более 500	Менее 10

Протокол проверил(и):

Руководитель ИЛ

Руководитель отдела испытаний пищевых продуктов

Руководитель отдела хроматографических испытаний

Протокол подготовил:

Руководитель отдела по работе с заказчиком



Л.О. Белокурова



Н.В. Прилепина



Д.В. Персиков

Т.С. Щептева

Конец протокола испытаний.

Общество с ограниченной ответственностью «Трансконсалтинг»  
 (ООО «Трансконсалтинг»)  
 115211, г. Москва, Каширское ш., д. 55, к. 5, помещ. I, ком. 20  
 Испытательный центр «CERTIFICATION GROUP»  
 Испытательная лаборатория «LIGHT GROUP»  
 142500, Московская обл., г. Павловский Посад, ул. Городковская, д. 73а, к. 10, к. 11  
 Телефон: +7(495)984-63-39; электронная почта: sert@lcmg.ru  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21AI63



УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель ИЛ  
*Л.О. Белюкова*  
 Л.О. Белюкова  
 23 ноября 2022 г.

Протокол испытаний:	№ 185Л/3-23.11/22
Дата выдачи протокола:	23.11.2022
Наименование и контактные данные заказчика:	Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна, Адрес регистрации: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81 Фактический адрес места осуществления деятельности: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81
Изготовитель:	Индивидуальный предприниматель Бакликова Оксана Олеговна, Адрес регистрации: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81 Фактический адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, город Екатеринбург, улица Викулова, дом 61/2-81
Наименование (торговая марка/модель/тип/артикул) образца (ов):	Изделия кондитерские сахаристые: карамель леденцовая с сублимированными ягодами клубники без добавления сахара на палочке, марка: «CARMELICA».
Сведения об отборе образца (ов):	Образец(ы) предоставлен(ы) заказчиком.
Дата получения образца (ов):	09.11.2022
Идентификационный номер:	Л11509112022/3
Основание проведения испытаний:	Заявка № 81-0911 от 09.11.2022
Место осуществления лабораторной деятельности:	Московская обл., г. Павловский Посад, ул. Городковская, д. 73а, к. 11
Дата (ы) осуществления лабораторной деятельности:	с 09.11.2022 по 23.11.2022
Документ (ы), устанавливающий (е) требования к продукции:	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

Результаты испытаний настоящего протокола относятся только к представленному образцу (ам).  
 Размножение или перепечатка протокола испытаний без разрешения испытательной лаборатории не допускается.



Описание, идентификация и состояние образца (ов)

Упаковка: пакет полипропиленовый, герметичность не нарушена. Продукция с гладкой матовой поверхностью, окраска равномерная, без пятен, сладкого вкуса, без посторонних включений, привкуса и запаха.

Изделия кондитерские сахаристые: карамель леденцовая с сублимированными ягодами клубники без добавления сахара на палочке, марка: «CAMELICA».

Идентификация проводилась на соответствие документов, предоставленных в лабораторию заказчиком на проведение испытаний.

Проведенная идентификация свидетельствуют о соответствии образца (ов) предоставленным документам.

Маркировка имеется, внешние повреждения отсутствуют.

Условия проведения испытаний

Температура воздуха, °С	20 ± 5
Относительная влажность воздуха, %	30 ÷ 80
Атмосферное давление, кПа	84 ÷ 106,7
Напряжение питания сети, В	220 ± 10
Частота питания сети, Гц	50 ± 1

Используемое испытательное и измерительное оборудование

№	Наименование, заводской и/или инвентарный и/или учетный номер
1.	Спектрометр атомно-абсорбционный, PinAAcle 900F, №Л1647
2.	Спектрометр атомно-абсорбционный, PinAAcle 900F, №Л1647
3.	Спектрометр атомно-абсорбционный, МГА-915МД с ртутно-гидридной приставкой РГП-915, №Л243
4.	Система микроволновой подготовки проб MILESTONE, № Л11063
5.	Прибор комбинированный, Testo 608-Н1: №Л2421; №Л2518; №Л2422; №Л2423; №Л2517; №Л3006; №Л3007; №Л2521; №Л2516
6.	Барометр-анероид метрологический, БАММ-1, №Л922
7.	Вольтамперфазометр, Парма ВАФ-А(М), № Л-111
8.	Весы электронные, ExplorerProEP214С, №Л1261
9.	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer, PA413С, №Л1708
10.	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer, PA4102С, №Л1707
11.	Хроматограф газовый, GC-2010 Plus, №Л370
12.	Хроматограф жидкостной, Waters с диодно-матричным детектором Waters 2998, №Л2706
13.	Хроматограф жидкостной АСМЕ 9000 с детекторам: флуориметрическим W474, №Л274
14.	Весы лабораторные, BM510ДМ, №Л692
15.	Весы лабораторные, ВЛ-224, №Л2315
16.	Посуда мерная поверенная (цилиндры, пипетки, колбы, бюретки).
17.	Термостат электрический суховоздушный, ТСО-1/80 СПУ, №Л1245
18.	Термостат электрический суховоздушный, ТС-1/80 СПУ, №Л599; №Л602; №Л1246
19.	Термометр, ТЛ-2, №Л508; №Л3060; №Л3061; №Л541
20.	Весы лабораторные, BM-313, №Л1181

Документ (ы), устанавливающий (е) правила и методы исследований (испытаний) и измерений

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.  
 ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.  
 ГОСТ Р 53183-2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением.  
 ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В(1) и М(1).  
 ГОСТ 33839-2016 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли бензойной кислоты.  
 ГОСТ 32689.1-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения  
 ГОСТ 32689.2-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки  
 ГОСТ 32689.3-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов.  
 ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности.  
 ГОСТ 33536-2015 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.  
 ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).  
 ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.  
 ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

Результаты испытаний

Наименование показателя и/или критерий соответствия по НД	Единицы измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			по НД	результаты испытаний
<b>Токсичные элементы</b>				
Массовая концентрация свинца	мг/кг	ГОСТ 30178-96	Не более 1,0	Менее 0,01
Массовая концентрация кадмия	мг/кг	ГОСТ 30178-96	Не более 0,1	Менее 0,01
Массовая концентрация мышьяка	мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001	Не более 1,0	Менее 0,01
Массовая концентрация ртути	мг/кг	ГОСТ Р 53183-2008	Не более 0,01	Менее 0,002
<b>Микотоксины</b>				
Афлатоксин В1	мг/кг	ГОСТ 30711-2001 (п.4)	Не более 0,005	Менее 0,003
<b>Пестициды</b>				
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	мг/кг	ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014	Не более 0,005	Менее 0,005
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	ГОСТ 32689.3-2014	Не более 0,005	Менее 0,005
<b>Гигиенические нормативы применения консервантов</b>				
Бензойная кислота (Е210) и ее соли бензоаты.	г/кг	ГОСТ 33839-2016	Не более 1,5	Не обнаружено (<0,01)
<b>Гигиенические нормативы применения регулятора кислотности</b>				
Кислотность в пересчете на лимонную кислоту (Е330)	%	ГОСТ 5898-87	Согласно ТД	0,32
<b>Микробиологические показатели</b>				
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	ГОСТ 31659-2012	Не допускается в 25 г продукта	Не обнаружены в 25 г продукта
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-	ГОСТ 31747-2012	Не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не обнаружены в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта
Плесени	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	Не более 50	Менее 10
Дрожжи	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	Не более 50	Менее 10
Количество мезофильных	КОЕ/г	ГОСТ 33536-2015	Не более 500	Менее 10

Наименование показателя и/или критерий соответствия по НД	Единицы измерений	НД на методы испытаний	Значение показателей	
			по НД	результаты испытаний
аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов				

Протокол проверил(и):

Руководитель ИЛ



Л.О. Белокурова

Руководитель отдела испытаний пищевых  
продуктов



Н.В. Прилепина

Руководитель отдела хроматографических  
испытаний



Д.В. Персиков

Протокол подготовил:

Руководитель отдела  
по работе с заказчиком



Т.С. Щептева

Конец протокола испытаний