

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области»  
ФИЛИАЛ ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ  
в Ленинградской области в Приозерском районе»  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ)

Юридический адрес: 188 760, г. Приозерск, ул. Калинина, д. 31, Тел.: (813-79)-37-522 Факс: (813-79)-37-513

Аттестат аккредитации  
№ РОСС.RU.0001.512450  
выдан 3 апреля 2017 г.  
(бессрочно)

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ИЛЦ, и.о. главного врача  
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Ленинградской области  
в Приозерском районе»  
В.В. Дерябин

**ПРОТОКОЛ № 1.847 -ппм -17**  
лабораторных исследований

от 23 июня 2017 г.

Заявитель: ТОУ Роспотребнадзора по Ленинградской области в Приозерском районе.

Наименование образца: молоко ультрапастеризованное, мдж 2,5% (100% натуральное)

Адрес объекта (место отбора): ЛОУ на базе МОУ "Раздольская СОШ", д. Раздолье

Изготовитель (место производства): ООО "СМТ", РФ, г. Новосибирская обл.,  
п. Красный Восток, ул. Советская, д.65/2

Дата изготовления, срок годности: от 29.05.17, до 25.11.17.

Объем пробы, партии: 1х1,0 кг тетрапак, партия не указана.

Кем отобрана проба: от ФФБУЗ- специалист по отбору проб Крошечкина Е.Л.,  
от обследуемого объекта- повар Дудинова И.Н.

Дата и время отбора и доставки пробы: 14.06.17 г.

Основание для исследования: плановые КНМ, поручение № 117 от 06.06.17 г.

НД, регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку: на этикетке  
ссылка на ГОСТ 31450-2013, маркировка знаком "ЕАС" соответствия ТР ТС 033/2013, прил.1,  
табл.1 (идент), данные этикетки: жиры -2,5 г, белки-3,0 г, углеводы-4,7г/100г продукта )  
прил.3 (орг), ТР ТС 021/2011 прил.3 (безопасность)

Код пробы: 847-17

**Органолептические исследования**

Дата проведения исследований: начало 15.06.17 г окончание 15.06.17 г

| Наименование показателей   | Фактически  | Требования НД  |
|----------------------------|---|--|
| Внешний вид и консистенция | <u>однородная непрозрачная жидкость.</u>  | непрозрачная жидкость, жидкая однородная нетягучая консистенция  |
| Цвет                       | <u>белый со светло-кремовым оттенком</u>  | белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло- кремовым оттенком - для стерилизованного молока |
| Вкус и запах               | <u>слабо выраженные, вкус водянистый, негармоничный, с несвойственным для молока оттенком</u> | характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус   |

Код пробы: 847-17

**Физико- химические показатели идентификации**

Дата проведения исследований: начало 15.06.17 г окончание 23.06.17 г

| № п/п | Определяемые показатели, Единицы измерения | Результаты исследования | Требования НД  |                | НД на методы Исследования |
|-------|--|-------------------------|--|----------------|---------------------------|
|       |  |                         | ГОСТ 31450-2013  | ТР ТС 033/2013 |                           |
| 1     | Массовая доля жира, %                      | 2,50 ± 0,10             | не менее 2,5 (данные этикетки)   | 0,1-9,9        | ГОСТ 5867-90              |
| 2     | массовая доля белка, %                     | 1,78 ± 0,06             | не менее 3,0   | Не менее 2,8   | ГОСТ Р 53951-2010         |
| 3     | СОМО, %                                    | 7,4 ± 0,4               | Не менее 8,2   | не менее 8,0   | ГОСТ Р 54761-2011         |
| 4     | Кислотность, град. Т                       | 8,7 ± 0,8               | Не более 21,0 (кислотность натурального сырого коровьего молока – не менее 16) | нн             | ГОСТ Р 54669-2011         |

Код пробы: 625-17

**Физико- химические показатели безопасности**

Дата проведения исследований: начало 15.06.17 г окончание 26.06.17 г

| № п/п | Определяемые показатели, Единицы измерения | Результаты исследования | Величина допустимого уровня | НД на методы Исследования |
|-------|--|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1     | Афлатоксин М1, мг/кг                       | менее 0,0003            | не более 0,0005             | ГОСТ 30711-2001           |
| 2-4   | ДДТ и метаболиты, мг/кг                    | Менее 0,05              | Не более 0,05               | ГОСТ 23452-79             |
| 5     | Гамма-ГХЦГ, мг/кг                          | Менее 0,05              | Не более 0,05               | ГОСТ 23452-79             |

Заведующая санитарно-гигиенической лабораторией:

А.В. Никитина

Мнения и толкования:

Образец продукции **не соответствует** требованиям ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31450-2013 и данным этикетки по **органолептическим** показателям и показателям идентификации: **массовой доле белка и СОМО**.  
 Неестественно **низкая для коровьего молока кислотность** может указывать на фальсификацию молока, разбавление и (или) раскисление.

Ответственный за оформление протокола:

Т.В. Монастырева

Результаты исследований распространяются на образцы, доставленные в ИЛЦ. Точность измерений соответствует точности, предусмотренной нормативной документацией на методы испытаний. Настоящий протокол не может быть воспроизведен частично или полностью без письменного разрешения ИЛЦ Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Ленинградской области в Приозерском районе».