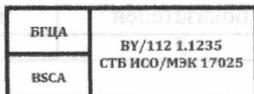


ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
Республиканское унитарное предприятие
«Гродненский центр стандартизации, метрологии и сертификации»
Испытательная лаборатория



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательной лаборатории
Н.Б. Шамрук
2021 г.

Адрес: 230003, г. Гродно, пр. Космонавтов, 56
тел. 64-31-36
e-mail: ispyt_lab@csms.grodno.by

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 8804-2021 от 05.11.2021

Наименование образца:	Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для изготовления соковой продукции
Цель испытаний:	соответствие требованиям ТНПА по наличию красителей, генетически модифицированных источников (ГМИ); определение консервантов – сорбиновой и бензойной кислоты, массовой доли общего диоксида серы
Обозначение ТНПА, устанавливающего требования к продукции:	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ от 21 июня 2013 № 52
Обозначение ТНПА, устанавливающего требования к отбору:	ГОСТ 26313-84
Изготовитель:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, г. Гродно, ул. Победы, 27
Заявитель на проведение испытаний:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, г. Гродно, ул. Победы, 27
Место отбора:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, г. Гродно, ул. Победы, 27
Количество поступившего образца и его описание, идентификационный номер:	1,2 кг от партии 57360,0 кг. Бригада 2. ТНПА на продукцию: ТУ РБ 28632049.193. Вид упаковки: асептический мешок с дозатором. Идентификационный номер - 8804
Дата изготовления:	16.10.2021
Дата получения образца:	19.10.2021, 11 ⁵⁰
Дата(ы) проведения испытания(ий): начало: окончание:	19.10.2021 05.11.2021
Наименование органа, проводившего отбор образцов на испытания:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, инженер-технолог Чекан К.Ю. в присутствии заместителя директора по качеству Литвиновой В.И., начальника цеха Авдеенко А.А.
Основание для проведения испытаний:	Акт отбора без номера от 19.10.2021
Дополнительная информация:	Договор на проведение испытаний № 27-2021 от 28.01.2021
Условия проведения испытаний: температура воздуха:	20,2 °C ÷ 21,2 °C
относительная влажность:	52,7 % ÷ 63,9 %
атмосферное давление:	97,66 кПа ÷ 101,16 кПа

Испытательное оборудование и средства измерений, применяемые при проведении испытаний, соответствуют требованиям ТНПА на методы испытаний.
Информация о применяемых средствах измерений и испытательном оборудовании предоставляется по требованию заказчика.

Результаты испытаний образца

ТНПА, устанавливающий требования к продукции	ТНПА, устанавливающий метод испытания	Нормированное значение показателей, установленных в ТНПА		Фактическое значение показателей	Погрешность/неопределенность
1	2	3	4	5	6
ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 9 п. 9	Красители, мг/кг:				
	ГОСТ 34229-2017	Тартразин (E102):	не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-
		Желтый «солнечный закат» FCF (E110):	не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-
		Азорубин (E122):	не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-
Понсо 4R (E124):		не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-	
ТР ТС 021/2011 Статья 7 п. 9 СанНиП и ГН, утв. пост. МЗ РБ от 21 июня 2013 № 52. Глава 4 п.102	Генетически модифицированные источники (ГМИ) растительного происхождения:				
	ГОСТ ИСО 21569-2009	Промотор 35S:		не обнаружен ²⁾	-
		Промотор FMV:		не обнаружен ²⁾	-
		Терминатор NOS:		не обнаружен ²⁾	-
Фактическое значение показателей:					
	ГОСТ 25555.5-2014 п. 6 МВИ.МН 806-98 МВИ.МН 806-98	Массовая доля общего диоксида серы, мг/кг:		не обн. (менее 10) ¹⁾	-
		Массовая доля бензойной кислоты, мг/кг:		не обн. (менее 20) ¹⁾	-
		Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг:		не обн. (менее 50) ¹⁾	-

1) - предел определения ТНПА на метод испытания

2) - предел обнаружения метода (LOD) не менее 0,01 %

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: результаты испытаний образца № 8804 «Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для изготовления соковой продукции» соответствуют требованиям ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» по наличию красителей. В образце не выявлено наличие ГМИ растительного происхождения: промотор 35S, промотор FMV, терминатор NOS.

Протокол проверили и заключение сделали:

ведущий инженер

 Е.Ю. Лупанова

ведущий инженер

 В.Н. Радюн

ведущий инженер

 С.С. Тежик

Ответственный за оформление протокола испытаний: специалист по делопроизводству 1 категории Каминскене Г.

Испытательная лаборатория не несет ответственность за отбор образцов.

Испытательная лаборатория не несет ответственности за данные, предоставленные заказчиком. Предоставленные данные могут повлиять на достоверность полученных результатов.

Результаты испытаний распространяются только на испытанный образец.

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен в какой бы то ни было форме без письменного разрешения испытательной лаборатории Гродненского ЦСМС.

Данный протокол оформлен на 2 страницах в 2 экз. и направлен:

- ОДО «фирма АВС» г. Гродно - 1 экз.
- Гродненский ЦСМС испытательная лаборатория - 1 экз.

Конец протокола

Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Государственное учреждение «Гродненский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

Лабораторный отдел Гродненского областного ЦГЭОЗ
аккредитован Государственным предприятием «БГЦА» на
соответствие ГОСТ ISO/IEC 17025. Аттестат аккредитации
№ ВУ/112 1.0033 от 14.11.1994.

Санитарно-гигиеническая и микробиологическая лаборатории
лабораторного отдела Гродненского областного ЦГЭОЗ
адрес: пр. Космонавтов, 58, ул. Магистральная, 6-1, 230003,
г. Гродно, тел/факс 69 05 65

УТВЕРЖДАЮ
Зам. главного врача
А.В. Воробей
03 ноября 2021 г.

ПРОТОКОЛ № 7234/1,2
результатов испытаний
от 03 ноября 2021 г.

Заказчик: ОДО «фирма АВС» г. Гродно, Республика Беларусь, г. Гродно, ул. Победы, 27
Наименование объекта, место отбора: ОДО «фирма АВС» г. Гродно, Республика Беларусь,
г. Гродно, ул. Победы, 27

Количество образцов (проб): 2

Идентификационный номер, наименование образца (пробы), его реквизиты, производитель:
№ 7234/1 Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для
изготовления соковой продукции

Дата изготовления 16.10.2021. Бригада № 2. Партия 57360,0 кг. Количество отобранного образца
4 пакета по 1,2 кг.

№ 7234/2 Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для
промышленной переработки

Дата изготовления 15.10.2021. Бригада № 2. Партия 41337,0 кг. Количество отобранного образца
3 пакета по 1,2 кг.

Изготовитель: ОДО «фирма АВС» г. Гродно, Республика Беларусь, г. Гродно, ул. Победы, 27

Цель исследования: производственный лабораторный контроль.

Дата получения образцов, начало-окончание испытаний: 19.10.; 19.10. – 03.11.2021 г.

Акт отбора образцов (проб): ОДО «фирма АВС» г. Гродно от 19.10.2021, инженер-технолог
Чекан К. Ю.

ТНПА на метод отбора: ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26313-84, СТБ 1036-97, СТБ 1053-2015

Перечень нормирующих ТНПА:

Технический регламент Таможенного союза (далее - ТР ТС) 021/2011 «О безопасности пищевой
продукции», принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека
продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее - ГН), утвержден (далее - утв.)
постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;

Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым
продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека
продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее - СанНиП, ГН), утв. постановлением МЗ
РБ 21.06.2013 № 52;

Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в
пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10-117-99;

ТУ РБ 28632049.193-98 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные. Технические условия».

Условия проведения испытаний

Температура 19,8-22,2°C, влажность 50,0-53,1 %, давление 99,8 -100,4 кПа, МЭД 0,09-0,10мкЗв/ч

Испытательное оборудование и средства измерений, применяемые при проведении испытаний

Наименование испытательного оборудования, СИ	Заводской номер	Дата прохождения очередной проверки (аттестации)
Весы лабораторные равноплечие ВЛР-200	209	10.03.2022
Весы лабораторные электронные AR -2140	1203460129	10.03.2022
Прибор комбинированный Testo 625	01632380	25.03.2022
Барометр aneroid БАММ-1	1414	19.04.2022

Дозиметр-радиометр МКС-АТ1117М	13106	10.12.2021
Гамма-радиометр РКГ-АТ 1320А	21156	20.05.2022
Электропечь низкотемпературная СНОЛ-3,9.3,9.3,6/3,5-2Н	0050	12.03.2022
Электропечь лабораторная SNOL-7,2/1100	9421	24.04.2022
Спектрофотометр атомно-абсорбционный Varian Spectr AA 240 DUO	AA1006 M 003	09.04.2022
Хроматограф «Хроматэк-Кристалл-5000.2»	952451	16.04.2022
Фотометр фотоэлектрический КФК - 3	9002099	16.09.2022
Анализатор ртути РА-915М	1529	09.06.2022
Рефрактометр лабораторный РПЛ-3	71-798	10.03.2022
Иономер лабораторный рН-160	1644	05.05.2022
Хладотермостат ХТ-3/40-2	1056	05.03.2022
рН-150М	0529	15.06.2022
Термостат ТС-80 М-2	4101	16.04.2022
Термостат суховоздушный ST-500	S50CF130831	16.07.2022
Термостат ЗЦ-1125	1150	16.04.2022
Термостат ТС-1/80 СПУ	27829	16.04.2022
Термостат ТС-1/80 СПУ	27843	05.03.2022
Весы лабораторные электронные PS 600/С/2	388113/13	05.05.2022

Результаты испытаний

Идентификационный номер, наименование образцов продукции, обозначение ТНПА, нормирующих показатели испытаний	ТНПА, регламентирующие методику проведения испытаний	Наименование показателей безопасности и качества продукции по ТНПА	Фактические значения показателей безопасности и качества продукции по результатам испытаний/расширенная неопределенность, погрешность (k=2, P=0,95)	Значения показателей безопасности и качества продукции по ТНПА	
1	2	3	4	5	
№ 7234/1 Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для изготовления соковой продукции ТУ РБ 28632049.193-98 РЦ ВУ 190239501.8.271-2010 ТР ТС 021/2011 ГН, утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 № 37 СанНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ГН 10-117-99	ГОСТ 8756.1-2017	Органолептические показатели	Однородная протертая масса яблок, светло-коричневого цвета, отмечается наличие точечных вкраплений темного цвета. Вкус кисло-сладкий, без посторонних привкуса и запаха.		
	ГОСТ ISO 2173-2013	М.д. растворимых сухих веществ, %, не менее	11,4	10,0	
	ГОСТ 26188-16	рН, не более	3,7	3,7	
	ГОСТ ISO 2448-2013	М.д. этилового спирта, %, не более	Не обнаружено	0,3	
	ГОСТ ISO 762-2013	Минеральные примеси	Не обнаружены	Не допускаются	
	ГОСТ 26323-14	Примеси растительного происхождения	Не обнаружены	Не допускаются	
	Визуально	Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не обнаружены	Не допускаются	
	Токсичные элементы, мг/кг, не более				
	ГОСТ 26930-86	Мышьяк	Не обн.*	0,2	
	ГОСТ 34427-18	Ртуть	Менее 0,0025	0,02	
	ГОСТ 30178-96	Свинец	Не обн.*	0,4	
	ГОСТ 30178-96	Кадмий	Не обн.*	0,03	
	Микотоксины, мг/кг, не более				
	ГОСТ 28038-13	Патулин	Не обн.*	0,05	
	Пестициды, мг/кг, не более				
	ГОСТ 30349-96	ГХЦГ(α, β, γ-изомеры)	Не обн.*	0,05	
	ГОСТ 30349-96	ДДТ и его метаболиты	Не обн.*	0,1	
ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007	Удельная активность радионуклидов: цезия-137, Бк/кг	Менее 3,7	ТРТС 021/2011 Не нормируется	ГН 10-117-99 74	
Микробиологические показатели					
ГОСТ 30425-97	Исследованный образец удовлетворяет требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»				
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Не обнаружены в 1 г.	Не допускаются в 1 г.		
ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ, КОЕ/г	Менее 1 x 10 ¹	Не более 5 x 10 ³		

Идентификационный номер, наименование образцов продукции, обозначение ТНПА, нормирующих показатели испытаний	ТНПА, регламентирующие методику проведения испытаний	Наименование показателей безопасности и качества продукции по ТНПА	Фактические значения показателей безопасности и качества продукции по результатам испытаний/расширенная неопределенность, погрешность (k=2, P=0,95)	Значения показателей безопасности и качества продукции по ТНПА	
1	2	3	4	5	
	ГОСТ 31747-12	БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1 г.	Не допускаются в 1 г.	
	ГОСТ 10444.12-13	Дрожжи КОЕ/г	Менее 1×10^1	Не более $2,0 \times 10^3$	
	ГОСТ 10444.12-13	Плесени, КОЕ/г	Менее 1×10^1	Не более $5,0 \times 10^2$	
	ГОСТ 31659-12	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не обнаружены в 25,0 г.	Не допускаются в 25,0 г.	
	Результат санитарно-микробиологического исследования № 7234/1 от 01.11.2021				
№ 7234/2 Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для промышленной переработки ТУ РБ 28632049.193-98 РЦ ВУ 190239501.8.270-2010 ТР ТС 021/2011 ГН, утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 № 37 СанНиП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52	ГОСТ 8756.1-2017	Органолептические показатели	Однородная протертая масса яблок, светло-коричневого цвета, отмечается наличие точечных вкраплений темного цвета. Вкус кисло-сладкий, без посторонних привкуса и запаха.		
	ГОСТ ISO 2173-2013	М.д. растворимых сухих веществ, %, не менее	12,0	9,0	
	ГОСТ 26188-16	pH, не более	3,6	3,7	
	ГОСТ ISO 2448-2013	М.д. этилового спирта, %, не более	Не обнаружено	0,2	
	ГОСТ ISO 762-2013	Минеральные примеси	Не обнаружены	Не допускаются	
	ГОСТ 26323-14	Примеси растительного происхождения	Не обнаружены	Не допускаются	
	Визуально	Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не обнаружены	Не допускаются	
	Микотоксины, мг/кг, не более				
	ГОСТ 28038-13	Патулин	Не обн.*	0,05	
	Микробиологические показатели				
	ГОСТ 30425-97	Исследованный образец удовлетворяет требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»			
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Не обнаружены в 1 г.	Не допускаются в 1 г.	
	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ, КОЕ/г	Менее 1×10^1	Не более 5×10^3	
	ГОСТ 31747-12	БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1 г.	Не допускаются в 1 г.	
	ГОСТ 10444.12-13	Дрожжи КОЕ/г	Менее 1×10^1	Не более $2,0 \times 10^3$	
ГОСТ 10444.12-13	Плесени, КОЕ/г	Менее 1×10^1	Не более $5,0 \times 10^2$		
ГОСТ 31659-12	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не обнаружены в 25,0 г.	Не допускаются в 25,0 г.		
Результат санитарно-микробиологического исследования № 7234/2 от 01.11.2021					

*не обнаружено в пределах чувствительности метода

Испытания провели:

инженер
(должность)

инженер
(должность)

стар. лаборант
(должность)

стар. лаборант
(должность)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(подпись)

Матук Л.О.
(Ф.И.О)

И. И. Керосекина
(Ф.И.О)

Л. П. Луцкая
(Ф.И.О)

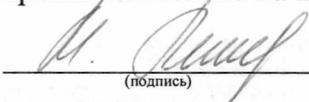
Л. М. Давыдов
(Ф.И.О)

Заклучение

Результаты испытаний образцов (проб) продукции по исследованным показателям соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880; Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52; Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37; Республиканских допустимых уровней содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ) ГН 10-117-99; ТУ РБ 28632049.193-98 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные. Технические условия».

Результаты испытаний распространяются только на испытанные образцы.

Зав. лабораторным отделом


(подпись)

М.И. Макарович

Ответственность за отбор образцов, идентификацию партии продукции, правильность и достоверность предоставляемой информации, несет специалист, проводивший отбор проб.

Оценка результатов испытаний проводится по фактическим значениям показателей без учета величины расширенной неопределенности (погрешности). Значение расширенной неопределенности указывается по требованию заказчика.

Протокол оформил: инженер Матук К.О.

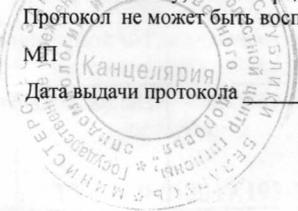
Данный протокол оформлен на 4 страницах в 2 экземплярах и направлен:

1 экз. – заказчику; 1 экз. – Гродненский областной ЦГЭОЗ

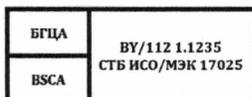
Протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения Гродненского областного ЦГЭОЗ

МП

Дата выдачи протокола _____



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
Республиканское унитарное предприятие
«Гродненский центр стандартизации, метрологии и сертификации»
Испытательная лаборатория



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. начальника испытательной лаборатории

Н.А. Гойло

2021 г.

Адрес: 230003, г. Гродно, пр. Космонавтов, 56
тел. 64-31-36
e-mail: ispyt_lab@csms.grodno.by

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 8033-2021 от 18.10.2021

Наименование образца:	Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для промышленной переработки
Цель испытаний:	соответствие требованиям ТНПА по наличию красителей, генетически модифицированных источников (ГМИ); определение консервантов – сорбиновой и бензойной кислоты, массовой доли общего диоксида серы
Обозначение ТНПА, устанавливающего требования к продукции:	ТУ РБ 28632049.193-98; РЦ ВУ 190239501.8.270-2010; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ от 21 июня 2013 № 52
Обозначение ТНПА, устанавливающего требования к отбору:	ГОСТ 26313-84
Изготовитель:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, г. Гродно, ул. Победы, 27
Заявитель на проведение испытаний:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, г. Гродно, ул. Победы, 27
Место отбора:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, г. Гродно, ул. Победы, 27
Количество поступившего образца и его описание, идентификационный номер:	1 шт x 1,2 кг от партии 21229,0 кг. Бригада 2. ТНПА на продукцию: ТУ РБ 28632049.193, РЦ ВУ 190239501.8.270-2010. Вид упаковки: асептический мешок. Идентификационный номер - 8033
Дата изготовления:	15.09.2021
Дата получения образца:	23.09.2021, 09 ³⁵
Дата(ы) проведения испытания(ий): начало: окончание:	23.09.2021 18.10.2021
Наименование органа, проводившего отбор образцов на испытания:	ОДО «фирма АВС» г. Гродно, инженер-технолог Чекан К.Ю. в присутствии заместителя директора по качеству Литвиновой В.И., начальника цеха Авдеенко А.А.
Основание для проведения испытаний:	Акт отбора без номера от 23.09.2021
Дополнительная информация:	Договор на проведение испытаний № 27-2021 от 28.01.2021
Условия проведения испытаний: температура воздуха:	20,1 °С ÷ 21,4 °С
относительная влажность:	51,1 % ÷ 61,2 %
атмосферное давление:	97,80 кПа ÷ 101,92 кПа

Испытательное оборудование и средства измерений, применяемые при проведении испытаний, соответствуют требованиям ТНПА на методы испытаний.

Информация о применяемых средствах измерений и испытательном оборудовании предоставляется по требованию заказчика.

Результаты испытаний образца

ТНПА, устанавливающий требования к продукции	ТНПА, устанавливающий метод испытания	Нормированное значение показателей, установленных в ТНПА		Фактическое значение показателей	Погрешность/неопределенность
1	2	3	4	5	6
РЦ ВУ 190239501.8.270-2010 п. 2 ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 9 п.9	Красители, мг/кг:				
	ГОСТ 34229-2017	Тартразин (E102):	не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-
		Желтый «солнечный закат» FCF (E110):	не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-
		Азорубин (E122):	не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-
Понсо 4R (E124):		не доп.	не обн. (менее 5,0) ¹⁾	-	
ТР ТС 021/2011 Статья 7 п. 9 СанНиП и ГН, утв. пост. МЗ РБ от 21 июня 2013 № 52. Глава 4 п.102	Генетически модифицированные источники (ГМИ) растительного происхождения:				
	ГОСТ ИСО 21569-2009	Промотор 35S:		не обнаружен ²⁾	-
		Промотор FMV:		не обнаружен ²⁾	-
		Терминатор NOS:		не обнаружен ²⁾	-
Фактическое значение показателей:					
	ГОСТ 25555.5-2014 п. 6	Массовая доля общего диоксида серы, мг/кг:		не обн. (менее 10) ¹⁾	-
	МВИ.МН 806-98	Массовая доля бензойной кислоты, мг/кг:		не обн. (менее 20) ¹⁾	-
	МВИ.МН 806-98	Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг:		не обн. (менее 50) ¹⁾	-

¹⁾ - предел определения ТНПА на метод испытания

²⁾ - предел обнаружения метода (LOD) не менее 0,01 %

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: результаты испытаний образца № 8033 «Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для промышленной переработки» соответствуют требованиям РЦ ВУ 190239501.8.270-2010, ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» по наличию красителей. В образце не выявлено наличие ГМИ растительного происхождения: промотор 35S, промотор FMV, терминатор NOS.

Протокол проверили и заключение сделали:

ведущий инженер

 Е.Ю. Лупанова

ведущий инженер

 В.Н. Радюн

ведущий инженер

 С.С. Тежик

Ответственный за оформление протокола испытаний: специалист по делопроизводству 1 категории Лукашик О.И.

Испытательная лаборатория не несет ответственность за отбор образцов.

Испытательная лаборатория не несет ответственности за данные, предоставленные заказчиком. Предоставленные данные могут повлиять на достоверность полученных результатов.

Результаты испытаний распространяются только на испытанный образец.

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен в какой бы то ни было форме без письменного разрешения испытательной лаборатории Гродненского ЦСМС.

Данный протокол оформлен на 2 страницах в 2 экз. и направлен:

1. ОДО «фирма АВС» г. Гродно - 1 экз.
2. Гродненский ЦСМС испытательная лаборатория - 1 экз.

Конец протокола

Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Государственное учреждение «Гродненский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

Лабораторный отдел Гродненского областного ЦГЭОЗ
аккредитован Государственным предприятием «БГЦА» на
соответствие ГОСТ ISO/IEC 17025. Аттестат аккредитации
№ ВУ/112 1.0033 от 14.11.1994.

Санитарно-гигиеническая и микробиологическая лаборатории
лабораторного отдела Гродненского областного ЦГЭОЗ
адрес: пр. Космонавтов, 58, ул. Магистральная, 6-1, 230003,
г. Гродно, тел/факс 69 05 65

УТВЕРЖДАЮ
Зам. главного врача
А. В. Воробей
06 октября 2021 г.



ПРОТОКОЛ № 6645
результатов испытаний
от 06 октября 2021 г.

Заказчик: ОДО «фирма АВС» г. Гродно, РБ, г. Гродно, ул. Победы, 27

Наименование объекта, место отбора: ОДО «фирма АВС» г. Гродно, РБ, г. Гродно,
ул. Победы, 27

Количество образцов (проб): 1

Идентификационный номер, наименование образца (пробы), его реквизиты, производитель:

№ 6645 Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для
промышленной переработки

Дата изготовления 15.09.2021. Бригада №2. Партия 21229,0 кг. Количество отобранного образца
3 пакета по 1,2 кг.

Изготовитель: ОДО «фирма АВС» г. Гродно, Республика Беларусь.

Цель исследования: производственный лабораторный контроль

Дата получения образцов, начало-окончание испытаний: 23.09.; 23.09. – 06.10.2021 г.

Акт отбора образцов (проб): ОДО «фирма АВС» г. Гродно от 23.09.2021, инженер-технолог
Чекан К. Ю.

ТНПА на метод отбора: ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26313-84, СТБ 1036-97, СТБ 1053-2015

Перечень нормирующих ТНПА:

Технический регламент Таможенного союза (далее - ТР ТС) 021/2011 «О безопасности пищевой
продукции», принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека
продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее - ГН), утвержден (далее – утв.)
постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;

Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым
продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека
продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее - СанНиП, ГН), утв. постановлением МЗ
РБ 21.06.2013 № 52;

Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в
пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10-117-99;

ТУ РБ 28632049.193-98 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные. Технические условия».

Условия проведения испытаний

Температура 19,8-22,0°C, влажность 50,1-56,1 %, давление 99,9 -100,4 кПа, МЭД 0,09-0,10мкЗв/ч

Испытательное оборудование и средства измерений, применяемые при проведении испытаний

Наименование испытательного оборудования, СИ	Заводской номер	Дата прохождения очередной проверки (аттестации)
Весы лабораторные равноплечие ВЛР-200	209	10.03.2022
Весы лабораторные электронные AR -2140	1203460129	10.03.2022
Прибор комбинированный Testo 625	01632380	25.03.2022
Барометр анероид БАММ-1	1414	19.04.2022
Дозиметр-радиометр МКС-АТ1117М	13106	10.12.2021
Гамма-радиометр РКГ-АТ 1320А	21156	20.05.2022
Электропечь низкотемпературная СНОЛ-3,9.3,9.3,6/3,5-2Н	0050	12.03.2022
Электропечь лабораторная SNOL-7,2/1100	9421	24.04.2022
Спектрофотометр атомно-абсорбционный Varian Spectr AA 240 DUO	AA1006 M 003	09.04.2022
Хроматограф «Хроматэк-Кристалл-5000.2»	952451	16.04.2022
Фотометр фотоэлектрический КФК – 3	9002099	16.09.2022
Анализатор ртути РА-915М	1529	09.06.2022
Рефрактометр лабораторный РПЛ-3	71-798	10.03.2022

Иономер лабораторный pH-160	1644	05.05.2022
Хладотермостат ХТ-3/40-2	1056	05.03.2022
pH-150M	0529	15.06.2022
Термостат суховоздушный ST-500	S50CF130831	16.07.2022
Термостат ЗЦ-1125	1150	16.04.2022
Термостат ТС-1/80 СПУ	27829	16.04.2022
Термостат ТС-1/80 СПУ	27843	05.03.2022
Весы лабораторные электронные PS 600/C/2	388113/13	05.05.2022

Результаты испытаний

Идентификационный номер, наименование образцов продукции, обозначение ТНПА, нормирующих показатели испытаний	ТНПА, регламентирующие методику проведения испытаний	Наименование показателей безопасности и качества продукции по ТНПА	Фактические значения показателей безопасности и качества продукции по результатам испытаний/расширенная неопределенность, погрешность (k=2, P=0,95)	Значения показателей безопасности и качества продукции по ТНПА		
1	2	3	4	5		
№ 6645 Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом для промышленной переработки ТУ РБ 28632049.193-98 РЦ ВУ 190239501.8.270-2010 ТР ТС 021/2011 ГН, утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 № 37 СанНП, ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ГН 10-117-99	ГОСТ 8756.1-2017	Органолептические показатели	Однородная протертая масса яблок, светло-коричневого цвета, отмечается наличие точечных вкраплений темного цвета. Вкус кисло-сладкий, без посторонних привкуса и запаха.			
	ГОСТ ISO 2173-2013	М.д. растворимых сухих веществ, %, не менее	12,4	9,0		
	ГОСТ 26188-16	pH, не более	3,6	3,7		
	ГОСТ ISO 2448-2013	М.д. этилового спирта, %, не более	Не обнаружено	0,2		
	ГОСТ ISO 762-2013	Минеральные примеси	Не обнаружены	Не допускаются		
	ГОСТ 26323-14	Примеси растительного происхождения	Не обнаружены	Не допускаются		
	Визуально	Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не обнаружены	Не допускаются		
	Токсичные элементы, мг/кг, не более					
	ГОСТ 26930-86	Мышьяк	Не обн.*	0,2		
	ГОСТ 34427-18	Ртуть	Менее 0,0025	0,02		
	ГОСТ 30178-96	Свинец	0,04	0,4		
	ГОСТ 30178-96	Кадмий	Не обн.*	0,03		
	Микотоксины, мг/кг, не более					
	ГОСТ 28038-13	Патулин	Не обн.*	0,05		
	Пестициды, мг/кг, не более					
	ГОСТ 30349-96	ГХЦГ(α, β, γ-изомеры)	Не обн.*	0,05		
	ГОСТ 30349-96	ДДТ и его метаболиты	Не обн.*	0,1		
	ГОСТ 32161-2013 МВИ. МН 1823-2007	Удельная активность радионуклидов: цезия-137, Бк/кг	Менее 3,7	ТРТС 021/2011 Не нормируется	ГН 10-117-99 74	
	Микробиологические показатели					
	ГОСТ 30425-97	Исследованный образец удовлетворяет требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г»				
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Не обнаружены в 1 г.	Не допускаются в 1 г.		
	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ, КОЕ/ г	Менее 1 x 10 ¹	Не более 5 x 10 ³		
	ГОСТ 31747-12	БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1 г.	Не допускаются в 1 г.		
ГОСТ 10444.12-13	Дрожжи КОЕ/ г	Менее 1x10 ¹	Не более 2,0 x 10 ³			
ГОСТ 10444.12-13	Плесени, КОЕ/ г	Менее 1x10 ¹	Не более 5,0 x 10 ²			
ГОСТ 31659-12	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не обнаружены в 25,0 г.	Не допускаются в 25,0 г.			
Результат санитарно-микробиологического исследования № 6645 от 06.10.2021						

*не обнаружено в пределах чувствительности метода

Испытания провели:

инженер

(должность)

врач-лаборант

(должность)

врач-лаборант

(должность)

инженер

(должность)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

Матук А.О.

(Ф.И.О)

А.М. Лукашевич

(Ф.И.О)

С.Д. Лисовская

(Ф.И.О)

В.И. Косач

(Ф.И.О)

Заключение

Результаты испытаний образца (пробы) продукции по исследованным показателям соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880; Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52; Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37; Республиканских допустимых уровней содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде ГН 10-117-99. Результаты испытаний распространяются только на испытанный образец.

Зав. лабораторным отделом

(подпись)

М.И. Макарович

Ответственность за отбор образцов, идентификацию партии продукции, правильность и достоверность предоставляемой информации, несет специалист, проводивший отбор проб.

Оценка результатов испытаний проводится по фактическим значениям показателей без учета величины расширенной неопределенности (погрешности). Значение расширенной неопределенности указывается по требованию заказчика.

Протокол оформил: врач-лаборант Лолаева И. А.

Данный протокол оформлен на 3 страницах в 2 экземплярах и направлен: 1 экз. – заказчику; 1 экз. - Гродненский областной ЦГЭОЗ

Протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения Гродненского областного ЦГЭОЗ

МП

Дата выдачи протокола _____



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Производственно-торговое общество с дополнительной ответственностью «фирма АВС»
г. Гродно

Зарегистрировано в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за № 500365545

Место нахождения: Республика Беларусь, 230026, г. Гродно, ул. Победы, 27
телефон +375 152 31 15 04

адрес электронной почты: info@abcfood.net

в лице директора Моисеева Ивана Михайловича

заявляет, что

Полуфабрикат. Пюре из яблок для изготовления соковой продукции, консервированное асептическим способом,

Полуфабрикат. Пюре из яблок для промышленной переработки, консервированное асептическим способом,

Полуфабрикат. Пюре из яблок для изготовления пищевой продукции для детского питания, в том числе соковой продукции для детского питания, консервированное асептическим способом

Изготовитель: Производственно-торговое общество с дополнительной ответственностью «фирма АВС» г. Гродно

Место нахождения: Республика Беларусь, 230026, г. Гродно, ул. Победы, 27

ТУ РБ 28632049.193-98 «Пюре-полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные. Технические условия»
код ТН ВЭД ЕАЭС 2007999702

серийный выпуск

соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза:

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов результатов испытаний № 6276 от 07.10.2019, № 6698/2 от 24.10.2019 лабораторного отдела Государственного учреждения «Гродненский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (аттестат аккредитации № ВУ/112 1.0033);

Протокола испытаний № 1514-2020 от 31.01.2020 испытательной лаборатории Республиканского унитарного предприятия «Гродненский центр стандартизации, метрологии и сертификации» (аттестат аккредитации № ВУ/112 1.1235)

Схема декларирования соответствия Зд

Дополнительная информация

Сокращенное наименование изготовителя: ОДО «фирма АВС» г. Гродно
указано в сопроводительной документации, этикетке.

Сроки годности с даты изготовления при температуре хранения от 0 °С до 20 °С :

Полуфабрикат. Пюре из яблок для изготовления соковой продукции, консервированное асептическим способом – 24 месяца,

Полуфабрикат. Пюре из яблок для промышленной переработки, консервированное асептическим способом – 24 месяца,

Полуфабрикат. Пюре из яблок для изготовления пищевой продукции для детского питания, в том числе соковой продукции для детского питания, консервированное асептическим способом - 12 месяцев.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 31.08.2025 включительно


М.П.
ФИРМА
АВС
Республика Беларусь
Гродно

(подпись)

Моисеев Иван Михайлович
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР023 007 13521
Дата регистрации декларации о соответствии 03.09.2020