

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	НД на методы испытания	Значение по НД	Фактическое значение						
			№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6	№ 7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Микотоксины, мкг/кг, не более:</b> «Санитарный регламент о загрязнителях...», п. 33 - ППр №520 от 22.06.2010									
Патулин	PIL -3-(1)/L1	50,0	-	<10,0	-	-	-	-	-
<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</b> *ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011, № 880, приложение № 3, п. 6									
Мышьяк	ГОСТ 26930-86	*0,2	-	-	-	-	-	-	<0,08
<b>Физико-химические показатели:</b> ТР «Соки и продукты, подобные им, предназначенные для непосредственного употребления в пищу» - ППр РМ № 1111 от 06.12.2010									
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	SM SR EN 12143:2012	не менее 11,0	12,6	-	11,1	-	-	-	-
		факт.	-	13,4	-	-	-	-	-
		не менее 11,8	-	-	-	12,0	-	-	-
		не менее 12,8	-	-	-	-	12,8	-	-
		10,0 - 20,0	-	-	-	-	-	12,4	13,9
Массовая доля спирта, %, не более	ГОСТ 25555.2-91 п.2	0,2	-	-	-	-	не обн.	-	-
Массовая доля титруемых кислот, %.	SM SR EN 12147:2002	не менее 0,2	0,4	-	-	-	-	-	-
		факт.	-	-	-	-	-	-	0,5
Оксиметилфурфурол, мг/кг, не более	ГОСТ 29032-91	20,0	4,7	-	-	-	-	-	-
<b>Микробиологические показатели:</b> ГОСТ 30425-97 п.8.8. «Консервы. Методы определения промышленной стерильности»									
Неспорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта	ГОСТ 30425-97	не допускаются	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.
Плесени и дрожжи в 1 г продукта	ГОСТ 30425-97; ГОСТ 10444.12-88	не допускаются	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.
Молочнокислые бактерии в 1 г продукта	ГОСТ 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	не допускаются	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.
Образцы, представленные на испытание, соответствуют требованиям промышленной стерильности.									
<b>Органолептические показатели:</b> ТР «Соки и продукты, подобные им, предназначенные для непосредственного употребления в пищу» - ППр РМ № 1111 от 06.12.2010 для соков фруктовых для нектаров фруктовых									
Внешний вид	прозрачная или непрозрачная жидкость, с легкой опалесценцией, без посторонних примесей;	- нектар однородный с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью, без посторонних примесей и примесей растительного происхождения;							
Цвет	- свойственный цвету плодов, из которых изготовлены соки;	- свойственный фруктам, из которых изготовлены нектары;							
Вкус и аромат	- натуральные, свойственные фруктам, из которых изготовлены соки, без посторонних привкуса и запаха.	- натуральные, хорошо выраженные, свойственные фруктам, из которых изготовлены нектары, без посторонних привкуса и запаха.							

\* - требования к продукции, предназначенной для экспорта в страны ТС и СНГ.  
Неопределенность измерений вносится по просьбе заявителя.

Ответственные исполнители

М.П. Зам. начальника испытательной лаборатории

М. Дарие  
Т. Берзой  
Н. Морару  
И. Касьяненко

Результаты испытаний относятся только к испытанным образцам!

Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен, или тиражирован без разрешения испытательной лаборатории выдавшей протокол.  
код: RI-5.10-13/L1 Редакция: 4/07.06.2019 Страница 2 из 2

