



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦС ИСТРА»**

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ


140152, РОССИЯ, Московская область, Раменский район,
поселок Ст. Бронницы, ул. Красноармейская, 26, 2
Аттестат аккредитации РОСС RU.31587. ИЛ.00010
Телефон: 8-985-639-44-58

Адрес электронной почты: ooocsistra@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ООО ЦС «Истра»
Испытательной лаборатории пищевой продукции

 Ипполитов Андрей
Игоревич

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2568 ОТ 26.12.2022

| | |
|------------------------------------|--|
| Заявитель: | ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЕРИДИАН" Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 129085, Россия, город Москва, муниципальный округ Останкинский вн. тер. г., проспект Мира, дом 101, строение 1, этаж 3, помещение/комната I/13,13а,14,15,15а |
| Объект испытаний: | Злаковые батончики Cereal Bars с овсянкой и шоколадом Oat & Chocolate, с овсянкой и смесью ягод Oat & Mix berries, торговая марка: Hoobara. |
| Изготовитель: | Kouroush Sweets & Snacks Co. Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Иран, Исламская Республика, Floor 5, No 1, Bucharest St, Tehran |
| На соответствие 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) |

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2568 ОТ 26.12.2022

Результаты распространяются только на образцы, подвергнутые испытаниям.

Перепечатка протокола без разрешения ИЛ не допускается

| | |
|------------------------------------|---|
| | ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" |
| Сроки проведения испытаний: | 12.12.2022-26.12.2022 |

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность воздуха – 62%

Температура воздуха 22 С

Испытания проводились в лабораторном помещении ЦС «Истра»

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| Наименование характеристики | НД на метод испытаний | Значение характеристики по НД | Значение характеристики при испытаниях |
|---|-----------------------|-------------------------------|--|
| МИКОТОКСИНЫ | | | |
| Афлатоксин В1, мг/кг | ГОСТ 30711 | Не более 0,005 | 0,0003 |
| Дезоксиниваленол, мг/кг | МУ 5177-90 | Не более 0,7 | 0,03 |
| ПЕСТИЦИДЫ | | | |
| ГХЦГ, мг/кг | МУ 2142-80 | Не более 0,5 | 0,004 |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг | МУ 2142-80 | Не более 0,15 | 0,005 |
| ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ | | | |
| Свинец, мг/кг | ГОСТ 33824 | Не более 1,0 | 0,004 |
| Мышьяк, мг/кг | ГОСТ 31628 | Не более 1,0 | 0,001 |
| Кадмий, мг/кг | ГОСТ 33824 | Не более 0,5 | 0,001 |
| Ртуть, мг/кг | ГОСТ 26927 | Не более 0,1 | 0,002 |
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15 | Не более 5x10E4 | 10 |
| БГКП (колиформы), г | ГОСТ 31747 | Не допускаются в 0,1 | отсутствует |
| Патогенные организмы ,в т.ч. сальмонеллы, г | МУ 4.2.2723-10 | Не допускаются в 25,0 | отсутствует |
| Дрожжи, КОЕ/г | ГОСТ 10444.12 | Не более 50 | 10 |
| Плесени, КОЕ/г | ГОСТ 10444.12 | Не более 100 | 90 |
| Требования к маркировке упакованной пищевой продукции | | | |
| Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели: 1) энергетическую ценность (калорийность); 2) количество белков, жиров, углеводов; 3) количество витаминов и минеральных веществ | | | Соответствует |
| Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 граммов или 100 миллилитров и (или) на одну порцию (определенное количество пищевой продукции, указанное в ее маркировке как одна порция при обязательном указании количества такой порции) пищевой продукции | | | Соответствует |
| Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин | | | Соответствует |
| Количество пищевых веществ, в том числе белков, жиров, углеводов в | | | Соответствует |

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2568 ОТ 26.12.2022

Результаты распространяются только на образцы, подвергнутые испытаниям.

Перепечатка протокола без разрешения ИЛ не допускается

| | |
|--|---------------|
| пищевой продукции должно быть указано в граммах или в кратных или дольных единицах указанных величин | |
| Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно быть указано в единицах величин Международной системы единиц (СИ) (миллиграммах или микрограммах) или в иных единицах величин, допущенных к применению в государствах - членах Таможенного союза в соответствии с законодательством государств - членов Таможенного союза в области обеспечения единства измерений | Соответствует |
| Количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в отношении белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии. В иных случаях количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя | Соответствует |
| Маркировка пищевой продукции, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения | Соответствует |
| Условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. | Соответствует |
| Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции | Соответствует |
| Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов. | Соответствует |

Испытатель



Воробей Олег Петрович