

Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь  
Республиканское унитарное предприятие  
«Брестский центр стандартизации, метрологии и сертификации»



БГЦА	ВУ/112 1.1230
BSCA	ГОСТ ISO/IEC 17025

ЛАБОРАТОРИЯ ПО ИСПЫТАНИЯМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

**Адрес:** 224001, Брест,  
ул. Кижеватова, 10/1  
тел. 53-70-26  
e-mail: lab@csmbrest.by

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник лаборатории по  
испытаниям пищевых продуктов  
и продовольственного сырья  
*И.Т. Чивилёва*  
И.Т. Чивилёва  
27 апреля 2026 г.

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ**  
№ Д-640-1/1367 от 27 апреля 2026 г.

**Наименование продукции (образец)<sup>1</sup>:**  
= Продукт сахарный "Сахар желирующий Классик 1:1" (СП) =

**Обозначение партии<sup>1</sup>:**  
номер партии - 2Ж, размер партии - 3,456 т, дата изготовления - 31.03.2026

**Заказчик, контактная информация<sup>1</sup>:**  
ОАО "Жабинковский сахарный завод", 225102, г. Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

**Изготовитель<sup>1</sup>:**  
ОАО "Жабинковский сахарный завод", 225102, г. Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

**Место отбора<sup>1</sup>:**  
ОАО "Жабинковский сахарный завод", 225102, г. Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

**Сопроводительные документы<sup>1</sup>:**

**Техническое задание<sup>1</sup>:**  
Испытания согласно заданной программе на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", ТУ ВУ 200037600.001-2007, определение наличия ГМО для целей производственного контроля

**Образец в количестве<sup>1</sup>:** 5,0 кг

**Идентификационный номер образца:** 640-1/1367

**Отобран в соответствии с требованиями<sup>1</sup>:** ГОСТ 12569-99, СТБ 1036-97, ГОСТ 31904-2012

**Дата и время доставки:** 02.04.2026 15:10

**Акт отбора<sup>1</sup>:** № 39 от 02.04.2026

**Дата(ы) проведения испытаний:** 02.04.2026 - 27.04.2026

**Условия проведения измерений:**  
температура воздуха от 20,0 °С до 22,2 °С;  
относительная влажность воздуха от 50,0 % до 55,0 %;  
атмосферное давление от 99,0 кПа до 100,7 кПа.

<sup>1</sup> Информация предоставлена Заказчиком.

## Данные результатов испытаний образца

Номер ТНПА, регламентирующий методику проведения испытаний	Наименование показателей качества продукции по ТНПА	Нормированное значение показателей качества в соответствии с НПА (ТНПА)	Результат испытаний (фактическое значение показателя)
1	2	3	4
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТР ТС 021/2011, ЕСТ от 28.05.2010 №299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 (п. 5.1, п. 18.9), ТУ ВУ 200037600.001-2007 (п. 5.1, п. 18.9)			
СТБ EN 14082-2014	Содержание кадмия, мг/кг, не более	0,05	0,002
ГОСТ 33411-2015	Содержание мышьяка, мг/кг, не более	1,0	менее 0,01*
ГОСТ 33412-2015	Содержание ртути, мг/кг, не более	0,01	менее 0,005*
СТБ EN 14082-2014	Содержание свинца, мг/кг, не более	0,5	0,03
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТР ТС 021/2011, ЕСТ от 28.05.2010 №299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.001-2007			
ГОСТ 31747-2012	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1,0 г продукта	не обнаружены в 1,0 г продукта
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ЕСТ от 28.05.2010 №299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.001-2007			
ГОСТ 31659-2012	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г продукта	не обнаружены в 25 г продукта
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТР ТС 021/2011, ЕСТ от 28.05.2010 №299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52			
ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	<1,0×10 <sup>1</sup>
ГОСТ 10444.12-2013	Плесени, КОЕ/г, не более	10	<1,0×10 <sup>1</sup>
ГОСТ 10444.15-94	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10 <sup>3</sup>	<1,5×10 <sup>2</sup>
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТУ ВУ 200037600.001-2007			
ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1,0×10	<1,0×10 <sup>1</sup>
ГОСТ 10444.15-94	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1,0×10 <sup>3</sup>	<1,5×10 <sup>2</sup>
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ЕСТ от 28.05.2010 №299 (п. 18.9), СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 (п. 18.9)			
ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Содержание ГХЦГ (сумма изомеров), мг/кг, не более	не допускается (<0,005)	не обнаружено
ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Содержание ДДТ, ДДД, ДДЕ (суммарно), мг/кг, не более	не допускается (<0,005)	не обнаружено
ТНПА, регламентирующие требования испытаний: ТР ТС 021/2011, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52 (п. 5.1), ЕСТ от 28.05.2010 №299 (п. 5.1), ТУ ВУ 200037600.001-2007			
ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Содержание ГХЦГ (сумма изомеров), мг/кг, не более	0,005	не обнаружено
ГОСТ 32689.1-2014 ГОСТ 32689.2-2014 ГОСТ 32689.3-2014	Содержание ДДТ, ДДД, ДДЕ (суммарно), мг/кг, не более	0,005	не обнаружено

1	2	3	4
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО (35S+FMV/NOS)	-	ГМО (целевая последовательность 35S+FMV/NOS) не обнаружены**
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО (Pat/EPSPS/Bar)	-	ГМО (целевая последовательность Pat/EPSPS/Bar) не обнаружены**
ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ISO 21571-2018	Наличие ГМО (SsuAra/E9)	-	ГМО (целевая последовательность SsuAra/E9) не обнаружены**

**Примечания:**

\* - предел измерения метода;

\*\* - предел обнаружения метода составляет 0,01% по результатам испытаний на сертифицированном референсном образце ГМ-сои линии GTS 40-3-2.


**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Результаты испытаний образца = **Продукт сахарный "Сахар желирующий Классик 1:1" (СГП)** = по проверенным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.001-2007, ГМО - не обнаружены\*\*.


Заключение по результатам испытаний представлено с учетом Правила принятия решений, согласованного с Заказчиком (правила простой приемки в соответствии с СК ИЛ 02 РИ 03-2019).

Проверили результаты испытаний, сделали выводы о соответствии ответственные исполнители:

ведущий инженер  Л.В. Юрасик

инженер 1 категории  О.К. Стасюк

инженер  Т.В. Кучко

Ответственный за оформление протокола техник 1 категории  Л.М. Андreyuk

- Результаты испытаний распространяются на испытанный образец.
- Информация о применяемых средствах измерений, испытательном оборудовании представляется по требованию Заказчика
- Без письменного разрешения начальника лаборатории по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме.
- Лаборатория по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья не несет ответственности за отбор образцов, а также за правильность и достоверность информации, предоставленной Заказчиком в части отбора и идентификации продукции.

Экземпляров всего 4.

Р/рассылки:

1 экз. – Лаборатории по испытаниям пищевых продуктов и продовольственного сырья РУП «Брестский ЦСМС»;

3 экз. – Заказчику.

Дата выдачи протокола 27.04.2026

Окончание протокола.