

Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь
Республиканское унитарное предприятие
«Брестский центр стандартизации, метрологии и сертификации»
ЛАБОРАТОРИЯ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ



БГЦА	BY/112 1.1230
BSCA	ГОСТ ISO/IEC 17025

Срок действия аттестата аккредитации до 11.09.2029

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



Протокол испытаний
№ Д-1526-1/3490
от 14 августа 2025 г.

1. Наименование продукции

**ОБРАЗЕЦ = Сахар с перцем =
(Контрольный образец опытной партии)**

2. Обозначение партии

размер партии - 7,0 кг,

дата изготовления - 21.07.2025

страна изготовитель (поставщик)

ОАО "Жабинковский сахарный завод"; 225102,
г. Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

сопроводительные документы

3. Владелец продукции

ОАО "Жабинковский сахарный завод", 225102,
г. Жабинка, Брестская обл., Республика Беларусь

4. Техническое задание

Испытания согласно заданной программе на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГН "Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов" утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37, 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 200037600.010-2025, определение наличия ГМО для целей производственного контроля

5. Образец в количестве

4,0 кг

идентификационный номер образца
отобран в соответствии с требованиями
доставлен

№ Д-1526-1/3490

СТБ 1036-97, ГОСТ 12569-99, ГОСТ 31904-2012
21.07.2025 в 14:20 начальником ПЛ ОАО "Жабинковский сахарный завод" Гинь Т.А.

акт отбора

№ 33 от 21.07.2025

дата(ы) проведения испытаний

23.07.2025 - 14.08.2025

Без письменного разрешения начальника ИЛ протокол не может быть размножен.

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 образцов и идентификации партии продукции.

Продолжение протокола испытаний № Д-1526-1/3490 от 14 августа 2025 г.

Условия проведения измерений:

температура воздуха от 20,0 °С до 22,2 °С

относительная влажность воздуха от 47,4 % до 55,0 %

атмосферное давление от 98,5 кПа до 100,6 кПа

Данные результатов испытаний образца

Номер ТНПА, регламентирующий методику проведения испытаний	Наименование показателей качества продукции по ТНПА	Значение показателей качества по ТНПА	Фактическое значение показателей качества
		ТР ТС 021/2011, ГН № 37 от 25.01.2021, ЕСТ от 28.05.2010 №299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.010-2025	
МВИ. МН 3699-2010 СТБ EN 14082-2014	Содержание кадмия, мг/кг, не более	0,05	менее 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*
МВИ. МН 3699-2010 СТБ EN 14082-2014	Содержание свинца, мг/кг, не более	0,5	0,05
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
ГОСТ 31659-2012	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г продукта	не обнаружены в 25 г продукта
ГОСТ 10444.15-94	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1,0x10 ³	<1,5x10 ²
ГОСТ 31747-2012	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта	не обнаружены в 1 г продукта
ГОСТ 10444.12-2013	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1,0x10	<1,0x10 ¹
ГОСТ 12570-2024	Массовая доля влаги, %, не более	0,70	0,24
ГОСТ 12576-2014	Вкус	Сладкий с острым послевкусием. Без посторонних запахов и вкуса	Сладкий с острым послевкусием. Без посторонних запахов и вкуса
ГОСТ 12576-2014	Внешний вид	Сухая кристаллическая сыпучая смесь. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки	Сухая кристаллическая сыпучая смесь.
ГОСТ 12576-2014	Запах	Свойственный запаху используемых ингредиентов, без постороннего запаха	Свойственный запаху используемых ингредиентов, без постороннего запаха

* - предел измерения метода

Данные результатов испытаний образца

Номер ТНПА, регламентирующий методику проведения испытаний	Наименование показателей качества продукции по ТНПА	Значение показателей качества по ТНПА	Фактическое значение показателей качества
ГОСТ 12576-2014	Цвет	ТУ ВУ 200037600.010-2025 От светло-серого до темно-серого с вкраплениями в зависимости от применяемых компонентов	Светло-серый с вкраплениями.
ГОСТ 12573-67	Массовая доля ферропримесей (размер отдельных частиц ферропримесей не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	не обнаружено
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**	

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам испытаний:

испытанный **ОБРАЗЕЦ = Сахар с перцем** = по проверенным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ГН № 37 от 25.01.2021, Единые санитарные требования, утв. Решением Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299, СанПиН и ГН от 21.06.2013 № 52, ТУ ВУ 200037600.010-2025, фактическое значение проверенных показателей приведено в таблице.


Примечание: 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  Н.А. Михайловская

ведущий инженер  О.А. Сафарова

ведущий инженер  И.А. Кравчук

ведущий инженер  Д.В. Юрасик

ведущий инженер  И.В. Дмитрук

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

Результаты испытаний распространяются на испытанный образец

Информация о применяемых средствах измерений, испытательном оборудовании представляется по требованию Заказчика

Экземпляров всего 3

Р/рассылки:

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

2 экз. – заказчику

Дата выдачи протокола 14.08.2025

Окончание протокола.

