

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора	Ф7/ДПЗ.11-4/2	Издание № 2
Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ		Страница 1 из 26

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»**  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека

**ПРОВАЙДЕР ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ ЛАБОРАТОРИЙ ПОСРЕДСТВОМ МЕЖЛАБОРАТОРНЫХ СРАВНИТЕЛЬНЫХ  
ИСПЫТАНИЙ - АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ RA.RU.430237 от 18.08.2017**

Варшавское ш., 19А, Москва, 117105



Утверждено  
Руководитель  
Провайдера  
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора  
— А.В. Паршина  
«26» апреля 2024 г.

Сводный отчет № 5A04/24  
результатов участия лабораторий в межлабораторных сравнительных испытаниях  
1 этапа 2024 года  
«ОК ФЦ 2024»

образец для проверки квалификации ОК 5A04/24  
шифр ОК

ФБУЗ ФЦП и Э Роспотребнадзора	Ф7/ДПЗ.11-4/2	Издание № 2
Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ		Страница 2 из 26

Сведения об образце для проверки квалификации ОК 5А04/24: образец пищевого продукта, расфасованный в металлические банки – молоко

шифр образца	объект исследования	определяемый показатель	характеристика образца
ОК 5А04/24	пищевой продукт (молоко)	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет).	описательный метод

*Критерии оценки результатов испытаний:*

**Удовлетворительно:** описание характеристик органолептических показателей.

- Внешний вид – однородная непрозрачная жидкость.
- Запах - свойственный данному виду продукта с **обязательным** описанием запаха (молочный, пастеризации, кипячения, топленого молока).
- Консистенция – жидкая, однородная, не тягучая, слегка вязкая.
- Вкус – сладковато-соленоватый, сладковатый; привкус кипячения, пастеризации, молока, топленого молока.
- Цвет – **обязательное** указание цвета (кремовый, светло-кремовый).

**Сомнительно:** сравнительное описание характеристик органолептических показателей (свойственное данному виду продукта без **описания** внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета). Для вкуса - сладкий, кислый, соленый

**Неудовлетворительно:** отсутствие описания показателя.

**Сводная информация о результатах участия ИЛ в раунде:**

Информация о полученных результатах испытаний	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Удовлетворительно	Удовлетворительно	100	93,8	91,3	100
	Сомнительно	-	2,5	-	-
Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	-	3,7	8,7	-
	Всего	77	80	80	80
Число результатов испытаний, полученных от ИЛ – участников МСИ	Удовлетворительно	77	75	73	80
	Сомнительно	-	2	-	-
Неудовлетворительно	-	-	3	7	-

Результаты участия лабораторий в межлабораторных сравнительных испытаниях приведены в сводной таблице.

**Сводная таблица**

оценки качества результатов испытаний образца для проверки квалификации ОК 5А04/24  
органолегитимические исследования пищевого продукта (молоко)

№ п.п	Кодовый номер ИЛ	Обозначение НД на метод испытаний, методика	Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет (присписанное значение)						Цвет:			
			Внешний вид:	Консистенция:	Вкус:	Запах:	Запах:	Цвет:				
1	1009	ГОСТ 29245-91	одинородная непрозрачная жидкость	жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая	сладковатый, солоноватый, привкус кипения, пастеризации, молока, топленого молока	свойственный данному виду продукта (молоко), пастеризации, кипячения, топленого молока)	кремовый, светлый кремовый	Удовлетв.				
		испытаний	Результат испытаний	Заключение	Результат испытаний	Заключение	Результат испытаний	Заключение	Результат испытаний	Заключение		
		испытаний	Непрозрачная жидкость, без осадка, без посторон-	Удовлетв.	Жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая. Без	Удовлетв.	С выраженным привкусом кипения,	Удовлетв.	Выраженный запах пастеризованного	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе.	Удовлетв.



## Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

		глянцева на поверхности		комочков жира		солоноватым привкусом, свойственным топленому молоку, без постороннего привкуса		посторонних запахов		Массе	
5	1449	Однородная непрозрачная жидкость кремового цвета, без осадка	Удовлетв.	Однородная, жидкая, в меру вязкая	Удовлетв.	Чистый с характерными сладковатым солоноватым привкусом, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Запах топленого молока, без посторонних запахов	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе.	Удовлетв.
6	1601	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая жидкость, с незначительным осадком на внутренней стороне банки	Удовлетв.	Чистый, с характерным сладковатым солоноватым привкусом, свойственным топленому молоку, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Топленого молока, без постороннего	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
7	1605	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и обившихся комочков.	Удовлетв.	Характерный для топленого молока, без посторонних привкусов, с вырженными	Удовлетв.	Характерный для топленого молока, без посторонних запахов	Удовлетв.	Белый с кремовым оттенком	Удовлетв.

## Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

					привкусом кипячения и со сладковатым привкусом								
8			Удовлетв.	Однородная жидкость, без осадка	Однородная жидкость, без осадка, без посторонних включений	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом, свойственным концентрованному молоку, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Чистый, топленого молока, без посторонних запахов, свойственный концентрованному молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Белый со светлым кремовым оттенком равномерный по всей массе	Удовлетв.	
	2055	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011		Однородная, глиниевитая, слегка вязкая непрозрачная жидкость, на внутренней стороне упаковки имеются незначительный осадок светло-кремового цвета	Однородная жидкость, слегка вязкая	Удовлетв.	Приятный, чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом, свойственным ступенному молоку, подвергшемуся пастеризации, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Приятный, чистый, с выраженным запахом пастеризованного молока, свойственный ступенному молоку, подвергшемуся пастеризации, без постороннего запаха	Удовлетв.	Белый со светлым кремовым оттенком, однородный равномерный по всей массе	Удовлетв.	
9			Удовлетв.	Однородная, непрозрачная	Однородная, непрозрачная	Удовлетв.	Чистый с сладковатым привкусом	Удовлетв.	Чистый. Присут-	Удовлетв.	Белый с кремовым	Удовлетв.	
10	2196	ГОСТ 29245-91		Однородная, непрозрачная	Однородная, непрозрачная	Удовлетв.	Чистый с сладковатым привкусом	Удовлетв.	Чистый. Присут-	Удовлетв.	Белый с кремовым	Удовлетв.	

			жидкость, на внутренней стороне тары присутствует небольшая осадок				солонина-тым привкусом, с выраженным привкусом пастеризации, без постороннего привкуса		стывает в ражений запах пастеризации. Посторонние запахи отсутствуют		оттенком, однородный по всей массе	
11	2201	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость, без расслоения	Удовлетв.	Жидкая, однородная нетгучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбитых комочков.	Удовлет.	Молочный, сладковатый. Выраженный привкус пастеризации. Без постороннего привкуса	Удовлетв.	Молочный, с пастеризацией	Удовлетв.	Кремовый, с желтоватым оттенком, равномерный по всему объему	Удовлетв.
12	2239	ГОСТ 29245-91	Однородная в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Однородная в меру вязкая жидкость	Удовлет.	Чистый с характерным сладковатым привкусом. Свойственным ступенному молоку, подвергшемуся высококотемпературной пастеризации, без посторонних привкусов и запа-	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым привкусом, свойственным ступенному молоку, подвергшемуся высококотемпературной пастеризации, без посторонних привкусов и запа-	Удовлетв.	Насыщенный кремовый	Удовлетв.

## Сводный отчет результатов испытаний в МСИ

13	2313	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость, без осадка на внутренней стороне упаковки	Удовлетв.	Жидкая, однородная слегка вязкая, без отстоя жира	Удовлетв.	ХОВ Чистый сладковатого солоноватый с выржен-ным привкусом молока, подвергшемуся пастеризации, без посторонних привкусов	Удовлетв.	ХОВ Приятный, свойственный топлённому молоку, без посторонних запахов	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
14	2331	ГОСТ 29245-91	-	-	Однородная в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Солоноватого-сладкий	Удовлетв.	Сгущенного молока, подвергнувшегося высокотемпературной пастеризации	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
15	2342	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений	Удовлетв.	Жидкая, однородная, не тягучая, в меру вязкая	Удовлетв.	Чистый, сладковатого солоноватый приятный вкус, свойственный топлённому молоку, без постороннего привкуса	Удовлетв.	С выраженным запахом пастеризации, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
16	2370	ГОСТ 29245-91	Однородная жидкость без осадка светлого цвета	Удовлетв.	Жидких сливок, однородная	Удовлетв.	Чистый, с характерным сладковатым солоноватым привкусом	Удовлетв.	Чистый, характерный концентрированному стерилизованному	Удовлетв.	Однородный, светлый, кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.



## Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

20	2449	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 ГОСТ 28283	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, однородная не тягучая	Удовлетв.	Характерный, без привкуса	Неуд.	Характерный, без постороннего запаха	Неуд.	Кремовый	Удовлетв.
21	2517	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Однородная жидкость	Удовлетв.	Однородная в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Чистый с характерными сладковатым привкусом, свойственным топленому молоку, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Чистый молочный, свойственный топленому молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Светло-кремовый, равномерный	Удовлетв.
22	3334	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений	Удовлетв.	Однородная в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Чистый со сладковатым привкусом, свойственным топленому молоку, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Свойственный топленому молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Светло-кремовый, однородный, равномерный по всей массе	Удовлетв.
23	3430	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная однородная жидкость, без комочков и посторонних включений	Удовлетв.	Однородная в меру вязкая	Удовлетв.	Чистый со сладковатым привкусом, характерным для топленого молока, без постороннего	Удовлетв.	Слабый запах топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Молочный с кремовым оттенком, однородный, равномерный по всей массе	Удовлетв.

24			Однородная непрозрачная жидкость. Кремового цвета, без посторонних включений и осадка	Удовлетв.	Жидкая, однородная	Удовлетв.	привкуса	Удовлетв.	С характерным сладковатым солоноватым привкусом, свойственным топленому молоку, без посторонних тонов	Удовлетв.	Чистый характерный для топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе, без посторонних тонов	Удовлетв.
25	3704	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная, в меру вязкая жидкость, без осадка и посторонних включений	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая	Удовлетв.	Чистый сладковатосолоноватый, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Чистый свойственный топленому молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Белый, светлый кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Удовлетв.		
26	3932	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Однородная непрозрачная жидкость, без посторонних примесей	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая не тягучая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом, свойственным топленому молоку, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Чистый свойственный топленому молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Светло-кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.		
27	4011	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая, соответствующая жидким сливкам	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом	Удовлетв.	Свойственный топленому молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Однородный, приближенный к цвету натурального	Удовлетв.		



30	4273	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость без хлопьев бел- ка и сбив- шихся ко- мочков жира	Удовлетв.	Однородная не тягучая, слегка вязкая	Удовлетв.	Характер- ный для молока, чистый, со сладковато- солонова- тым при- вкусом. Без посторон- них привку- сов	Удовлетв.	Характер- ный для молока, чистый, без посторон- них запахов	Удовлетв.	Светло- кремовый	Удовлетв.
31	4329/1	ГОСТ 29245-91	Однородная жидкость	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Сладковато- солонова- тый, с при- вкусом топ- леного мо- лока	Удовлетв.	Топленого молока. Без посторон- них запахов	Удовлетв.	Кремовый, равномер- ный по всей массе	Удовлетв.
32	4329/2	ГОСТ 29245-91	Однородная по всей мас- се, непро- зрачная жид- кость	Удовлетв.	Однородная по всей массе слегка вязкая жидкость без осадка	Удовлетв.	Сладковато- солонова- тый, с при- вкусом топ- леного мо- лока. Без посторон- них привку- сов	Удовлетв.	Топленого молока. Без посторон- них запахов	Удовлетв.	Кремовый, равномер- ный по всей массе	Удовлетв.
33	4652	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, од- нородная не тягучая. Без хлопьев бел- ка и комоч- ков жира	Удовлетв.	Характер- ный для молока, со сладкова- тым при- вкусом и привкусом кипячения	Удовлетв.	Характер- ный для молока. Без посторон- них запахов	Удовлетв.	Белый с кремовым оттенком	Удовлетв.
34	4679	ГОСТ 29245-91	Однородная жидкость	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Чистый, с характер- ным слад- ковато- солонова- тым при-	Удовлетв.	Выражен- ный запах топленого молока. Без посторон- них запахов	Удовлетв.	Светло- кремовый	Удовлетв.



## Сводный отчет результатов участка лабораторий в МСИ

						Ленного молока. Без посторонних привкусов		женным запахом топленого молока, без постороннего запаха					
39	5193	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Однородная	Удовлетв.	Сладковатый, молочный, сливочный	Удовлетв.	Топленого молока	Удовлетв.	Насыщенный кремовый	Удовлетв.	
40	5288	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, однородная, слегка вязкая	Удовлетв.	Выраженный молочный сливочный. Со сладковатосолевым привкусом	Удовлетв.	Молочный с ярко выраженным запахом пастеризации	Удовлетв.	Кремовый	Удовлетв.	
41	5510	ГОСТ 31986	Однородная непрозрачная жидкость кремового цвета, равномерного по массе	Удовлетв.	Жидкая, однородная не тягучая слегка вязкая	Удовлетв.	Без посторонних привкусов	Неуд.	Без посторонних запахов	Неуд.	Кремовый	Удовлетв.	
42	5518	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Однородная в меру вязкая	Удовлетв.	Чистый, с характерным сладковатым солоноватым привкусом и пастеризации. Без посторонних привкусов	Удовлетв.	Запах пастеризованного продукта чистый без постороннего запаха	Удовлетв.	Светлокремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.	
43	5676	ГОСТ Р ИСО 22935-2-	Однородная, непрозрачная жидкость без	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Чистый, с характерным слад-	Удовлетв.	Чистый характерный для топле-	Удовлетв.	Однородный, свет-	Удовлетв.	

		2011 ГОСТ 29245-91	осадка, за- грязнений и примесей			ковато- слоновато- тым при- кусом топ- леного мо- лока. Без посторон- них привку- сов	ного моло- ка, без по- стороннего запаха	кремовый, однородный по всей массе		
44			Однородная, непрозрачная жидкость без осадка и по- сторонних включений	Удовлетв.	Жидкая, од- нородная	Удовлетв.	Чистый с ароматом топленого молока, без посторон- него запаха	Удовлетв.	Кремовый, однородный по всей массе	Удовлетв.
	5855	ГОСТ 29245-91				Чистый, сладко- соленый без посторон- них привку- сов				
45			Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, од- нородная, слегка вязкая не тягучая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Удовлетв.	С ароматом кипячения, без посто- роннего запаха	Удовлетв.	Равномер- ный кремо- вый	Удовлетв.
	5870	ГОСТ Р ИСО 22935-2- 2011				Сладковато- солонюва- тый с вы- раженным привкусом кипячения				
46			Непрозрачная жидкость без осадка	Удовлетв.	Жидкая, од- нородная	Удовлетв.	Чистый, приятный без посто- роннего запаха	Неуд.	Кремового оттенка	Удовлетв.
	6078	ГОСТ Р ИСО 22935-2- 2011 ГОСТ 28283- 2015				Слегка сладковато- солонюва- тый, без посторон- них привку- сов				
47			Однородная, непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Однородная, в меру вязкая и тягучая жидкость, без комочков жира	Удовлетв.	Чистый ха- рактерный для топле- ного моло- ка, без по- стороннего запаха	Удовлетв.	Белый с кремовым оттенком, равномер- ный по всей массе	Удовлетв.
	6299	ГОСТ 29245-91				Чистый, сладковато- солонюва- тый вкус, характер- ный для топленого молока, без посторон-				

## Сводный отчет результатов участка лабораторий в МСИ

48	6534	ГОСТ 29245-91	Однородная, непрозрачная жидкость, без посторонних примесей	Удовлетв.	Жидкая, однородная в меру вязкая	Удовлетв.	Выраженный припуск кипения, сладковатого солоноватый	Удовлетв.	Свойственный для топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый	Удовлетв.
49	6539	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Однородная, непрозрачная жидкость без комочков	Удовлетв.	Однородная, слегка вязкая текучая	Удовлетв.	Чистый, слегка сладковатый с приятным вкусом пастеризации, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Чистый молочный с запахом пастеризации, без посторонних запахов	Удовлетв.	Кремовый, однородный по всей массе	Удовлетв.
50	6671	ГОСТ 31450-2013	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, однородная Не тягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Удовлетв.	Сладковатый с приятным вкусом кипения, без постороннего привкуса	Удовлетв.	С запахом кипения, без постороннего запаха	Удовлетв.	Светло-кремовый, однородный по всей массе	Удовлетв.
51	6882	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая, однородная, слегка вязкая не тягучая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Удовлетв.	Характерный для молока, со сладковатым солоноватым привкусом, слабо выражен припуск топленого молока	Удовлетв.	Слабый запах топленого молока. Без постороннего запаха	Удовлетв.	Однородный с кремовым оттенком	Удовлетв.
52	6928	ГОСТ 29245-91	Жидкость по объему прозрачная	Удовлетв.	Низковязкая однородная жидкость,	Удовлетв.	Вкусовое ощущение характерное	Удовлетв.	Чистый, ассоцируемый с за-	Удовлетв.	Однородный со светлым	Удовлетв.

			ально однородная, прозрачная, равномерная по составу и структуре	консистенции жидких сливок		для топленого молока. Вкус чистый со сладковатого солоноватым привкусом, без постороннего привкуса		пахом пастеризованного (топленого) молока, без постороннего запаха		кремовым оттенком. Интенсивность цвета по всему объему продукта одинакова.	
53	7140	ГОСТ 21245-91	Однородная непрозрачная жидкость без осадка	Жидкая, однородная, в меру вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Удовлетв.	Со сладковатого солоноватым привкусом, свойственным молоку, подвергшемуся высокотемпературной пастеризации, без постороннего привкуса	Удовлетв.	С запахом, свойственным топленому молоку, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый (песочный) с коричневым и легким периковым оттенком) равномерный по всей массе	Удовлетв.
54	7302	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Сладковатого солоноватый с привкусом пастеризации без постороннего привкуса	Удовлетв.	С запахом пастеризации, без постороннего запаха	Удовлетв.	Светло-кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
55	7493	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость без осадка, загрязнений и посторонних примесей	Жидкая, однородная, слегка вязкая. Без хлопьев белка и комочков жира	Удовлетв.	Со сладковатым привкусом. С легким привкусом кипячения, без пост-	Удовлетв.	Запах топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый, однородный	Удовлетв.



		29245-91	жидкость		нородная		молока, сладковатый, без постороннего привкуса		молочный, без постороннего запаха		равномерный по всей массе	
61			Удовлетв.	Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев	Удовлетв.	Топленого молока, без постороннего привкуса, с выраженным сладковатым привкусом кипячения	Удовлетв.	Топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	С кремовым оттенком	Удовлетв.	
	786612	ГОСТ 31450-2013	Непрозрачная жидкость с незначительным отстоем жира, исчезающим при перемешивании		Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев	Удовлетв.	Характерный для молока, без посторонних привкусов, с выраженным привкусом кипячения, со сладковатым привкусом	Удовлетв.	Характерный для молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый	Удовлетв.
62			Удовлетв.	Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев	Удовлетв.	Характерный для молока, без посторонних привкусов, с выраженным привкусом кипячения, со сладковатым привкусом	Удовлетв.	Характерный для молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый	Удовлетв.	
	7980	ГОСТ 31450-2013	Непрозрачная жидкость с незначительным отстоем жира, исчезающим при перемешивании		Жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая	Удовлетв.	Характерный для молока, без посторонних привкусов, с выраженным привкусом кипячения, со сладковатым привкусом	Удовлетв.	Слабо уловимый запах топленого молока	Удовлетв.	Светлый, кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
63			Удовлетв.	Однородная не тягучая, слегка вязкая	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом	Удовлетв.	Удовлетв.	Удовлетв.	Удовлетв.	Светлый, кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
	8091	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость, без отстоя сливок		Однородная не тягучая, слегка вязкая	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом	Удовлетв.	Удовлетв.	Удовлетв.	Светлый, кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
64			Удовлетв.	Жидкая, однородная не тягучая, без хлопьев	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом	Удовлетв.	Удовлетв.	Без посторонних запахов	Неуд.	Светлый, кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
	8177	ГОСТ 31450-2013	Непрозрачная жидкость		Жидкая, однородная не тягучая, без хлопьев	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым солоноватым привкусом	Удовлетв.	Без посторонних запахов	Неуд.	Светлый, кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.



				ка и сби- шихся ко- мочков жира		с выражен- ным при- вкусом па- стеризации		запах			
69	8706	ГОСТ 31450- 2013 ГОСТ 28283	Непрозрачная жидкость	Удовлетв. Жидкая, од- нородная не тгучая	Удовлетв.	Молочный, слегка сладкова- тый, с вы- раженным привкусом топленого молока	Удовлетв.	Чистый, приятный, сладковато- молочный запах с вы- раженной нотой па- стеризации	Удовлетв.	Равномер- ный, свет- ло- кремовый	Удовлетв.
70	8938	ГОСТ 29245-91	-	Однородная, непрозрач- ная, плотная, слегка вязкая жидкость, без осадка	Удовлетв.	Сливочно- молочный, в меру сладковато- соленый с характер- ным при- вкусом топ- леного мо- лока, без посторонне- го привкуса	Удовлетв.	Приятный молочно- сливочный с выражен- ным оттен- ком топле- ного молока	Удовлетв.	Светло- бежевый с теплым кремовым оттенком, равномер- ный по всей массе	Удовлетв.
71	9038	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость	Удовлетв. Жидкая, од- нородная, без хлопьев бел- ка и сби- шихся ко- мочков жира	Удовлетв.	Вкус топле- ного моло- ка, слегка сладкова- тый, без посторон- них привку- сов	Удовлетв.	Запах топ- леного мо- лока, без посторон- него запаха	Удовлетв.	Кремовый, однородный по всей массе	Удовлетв.
72	9103	ГОСТ Р ИСО 22935-2- 2011	Непрозрачная жидкость	Удовлетв. Жидкая, од- нородная не тгучая, без хлопьев бел- ка и сби- шихся ко- мочков жира	Удовлетв.	Молочный, сладкий, кислый, соленый	Сомнит.	Топленого молока	Удовлетв.	Кремовый	Удовлетв.
73	9275	ГОСТ	Однородная	Удовлетв.	Удовлетв.	Молочно-	Удовлетв.	Молочно-	Удовлетв.	Кремовый,	Удовлетв.

		29245-91	жидкость без осадка		меру вязкая жидкость		сливочный, сладковатосолёный, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов		сливочный, с выраженным ароматом пастеризации, без постороннего запаха		равномерный по всей массе	
74	9338	ГОСТ 31450-2013 ГОСТ 28283	Непрозрачная жидкость	Удовлетв.	Жидкая не тягучая	Удовлетв.	5	Неуд.	5	Неуд.	Белый, со светлым кремовым оттенком	Удовлетв.
75	9418	ГОСТ 29245-91	Однородная непрозрачная жидкость без осадка и посторонних включений	Удовлетв.	Однородная слегка вязкая	Удовлетв.	Чистый сладковатосолоноватый, без постороннего привкуса	Удовлетв.	Чистый характерный для топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Светлокремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
76	9571	ГОСТ 29245-91	Непрозрачная жидкость кремового оттенка	Удовлетв.	Однородная в меру вязкая жидкость	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым привкусом, свойственным топленому молоку, без посторонних привкусов	Удовлетв.	Чистый с характерным запахом топленого молока, без постороннего запаха	Удовлетв.	Кремовый, равномерный по всей массе	Удовлетв.
77	9765	ГОСТ 29245-91	Однородная в меру вязкая жидкость, без осадка	Удовлетв.	Однородная	Удовлетв.	Чистый с характерным сладковатым привкусом	Удовлетв.	Чистый свойственный топленому молоку, без по-	Удовлетв.	Однородный с кремовым оттенком, равномер-	Удовлетв.



ФБУЗ ФЦП иЭ Роспотребнадзора	Ф7/ДПЗ.11-4/2	Издание № 2
Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ		Страница 25 из 26

**Имя, фамилия и контактные данные координатора (размещены на сайте):**

Координатор района:

№ п.п.	ФИО	Направление однородных исследований	Внутренний телефон
1.	Шальнова Елена Сергеевна	группа физико-химических исследований	доб. 186

**Указание работ, которые выполнялись по договору субподряда с провайдером проверки квалификации:** Работы по договору субподряда с провайдером проверки квалификации не выполнялись. Провайдер МСИ не привлекает субподрядные организации к организации и проведению проверок квалификации.

**Установление степени конфиденциальности результатов (размещено на сайте):** Провайдер МСИ ФБУЗ ФЦП иЭ Роспотребнадзора гарантирует конфиденциальность участникам и иным заинтересованным лицам. Конфиденциальность участия в проверках квалификации гарантируется направлением результатов испытаний (измерений) только в адрес участника и без согласия заказчика результаты испытаний (измерений) не подлежат разглашению или передаче третьим лицам. В соответствии с Приказом Минэкономразвития России от 24.10.2020 г. № 704 ФБУЗ ФЦП иЭ Роспотребнадзора, как аккредитованный провайдер МСИ, представляет в Федеральную службу по аккредитации сведения о факте участия в проверке квалификации (наименование юридического лица, номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц) в случае, если участник является аккредитованным в национальной системе аккредитации лицом.

**Оценки однородности и стабильности:** стабильность и однородность образцов гарантирована производителем на протяжении всего срока годности (технологией приготовления, единой матрицей, единой партией). Специальные образцы контроля одной партии в количестве 85 шт. В начале района осуществлен выборочный отбор образцов контроля и передача для исследования на определение органолептических показателей (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет) в аккредитованный ИЩЦ (протоколы лабораторных исследований № 185-194 от 02.02.2024).

**Статистические данные и итоговые расчеты, включая приписанные значения приемлемых результатов:** Критерии оценки результатов испытаний - **Удовлетворительно:** описание характеристик органолептических показателей: Внешний вид – однородная непрозрачная жидкость. Запах - свойственный данному виду продукта с **обязательным** описанием запаха (молокочный, пастеризации, кипячения, топленого молока). Консистенция – жидкая, однородная, не тягучая, слегка вязкая. Вкус – сладковато-солонюватый, сладковатый; привкус кипячения, пастеризации, молока, топленого молока. Цвет – **обязательное** указание цвета (кремовый, светло-кремовый). **Сомнительно:** сравнительное описание характеристик органолептических показателей (своейственное данному виду продукта **без описания** внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета). Для вкуса - сладкий, кислый, соленый. **Неудовлетворительно:** отсутствие описания показателя.

**Процедуры, используемые для установления приписанного значения:** ДПЗ.11-4/3 «Анализ и оценка результатов проверки квалификации лабораторий посредством МСИ».

**Подробное описание метрологической прослеживаемости и неопределенности измерений каждого приписанного значения:** приписанные значения установлены по данным лабораторных исследований (протоколы № 185-194 от 02.02.2024) и по результатам, полученным в районе, интерпретация результатов - по установленным в сводном отчете критериям.

**Процедуры установления стандартного отклонения для оценки квалификации или другие критерии оценивания:**

ФБУЗ ФЦП и Э Роспотребнадзора	Ф7ДЦПЗ.11-4/2	Издание № 2
Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ		Страница 26 из 26

Оценка результатов исследования проводилась путем сравнения полученных результатов участников района с данными лабораторных исследований (протоколы № 185-194 от 02.02.2024) с учетом этикетирования контрольного образца и по результатам, полученным в районе. **Приписанные значения и итоговые статистики для методов или методик испытаний, используемых каждой группой участников (если различные методы использовались различными группами участников):** все участники испытаний использовали описательный метод.

**Комментарии провайдера проверки квалификации и технических экспертов относительно характеристик функционирования участников -**

**Информация о разработке и реализации программы проверки квалификации:**

План проведения межлабораторных сравнительных испытаний провайдера проверок квалификации лабораторий Федерального учреждения здравоохранения «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (утв. 21.08.2023 г.),

Программа межлабораторных сравнительных (случайных) испытаний (МСИ) «ОК ФЦП 2024» (утв. 22.08.2023 г.).

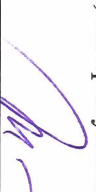
Программа по данному району реализована.

**Процедуры, используемые для статистического анализа данных:** ДЦПЗ.11-4/3 «Анализ и оценка результатов проверки квалификации лабораторий посредством МСИ».

**Рекомендации по интерпретации статистического анализа:** не требуется.

**Комментарии или рекомендации, основанные на результатах тура проверки квалификации:** по настоящему отчету комментарии или рекомендации, основанные на результатах тура проверки квалификации, не требуются.

Ответственный за проведение МСИ (координатор):

  
И подпись

Е.С. Шальнова

инициалы, фамилия

Проверил:

  
И подпись

Л.С. Осипова

инициалы, фамилия

Статус отчета:

Окончательный

« 26 » апреля 2024 г.

дата подготовки

Конец отчета