Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

107023, Москва, Электрозаводская ул. 20, стр.3. Тел.: (495)963-65-35, факс (495)963-64-09
www. wniikp.ru e-mail: conditerprom@mail.ru

Директор ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

_____С.Л. Белецкий
«__» _____ 202__ г.

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ № _____ от __.__.202_ г.

1. Объекты исследований – образцы масла какао.
2. Заказчик – ООО «_____», по договору № ___ от __.__.202_ г., заказ ___от __.__.202_ г.
3. Цель исследований – Определение физико-химических показателей образцов масла какао.
4. Акт отбора образцов (проб) № __ от __.__.202_ г.:

- краткое наименование продукции:

Образец № 1____ Изготовитель:____, дата изготовления: __.__.202_ г., срок годности _ г ..

Образец № N___ Изготовитель:____, дата изготовления: __.__.202_ г., срок годности _ г

Место отбора образцов (проб): _____

Результаты исследований

Исследование триглицеридного состава представленных образцов масла какао проведено в соответствии с ГОСТ ISO 23275-1-2020 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла какао» (таблица 1).

Таблица 1 - Состав основных триглицеридов образцов масла какао

Обозначение триглицеридов	Массовая доля триглицеридов, %	
	Образец № 1	Образец N
POP	18,9	20,0
POS	37,1	39,5
POO	4,9	6,6
SOS	19,8	14,5
SOO	6,2	7,2

В соответствии с ГОСТ ISO 23275-1-2020 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла какао» эквиваленты масла какао не обнаружены.

Таблица 2 - Физико-химические показатели образцов масла какао

№ п/п	Определяемый показатель	Результат исследования	Нормы по ГОСТ 34072-2017	Единицы измерения	НД на методы исследований
Образец № 1					
1	Кислотное число	3,1	не более 3,48	мг КОН/г жира	МИ 2586-2000
2	Кислотность (в пересчете на олеиновую кислоту) или FFA	1,68	не более 1,75	%	ISO 660-2009
Образец № N					
3	Кислотное число	3,3	не более 3,48	мг КОН/г жира	МИ 2586-2000
4	Кислотность (в пересчете на олеиновую кислоту) или FFA	1,6	не более 1,75	%	ISO 660-2009
5	Анизидиновое число	1,0	не нормируется	-	ГОСТ 31756-2012

Зав. отделом современных методов
оценки качества _____

Ведущий инженер отдела
современных методов оценки качества _____