

ФБУЗ ФЦП и Э Роспотребнадзора	Ф7/ДПЗ.11-4/2 Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ		Издание № 2 Страница 1 из 41
-------------------------------	--	--	---------------------------------

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



Утверждаю
 Руководитель Провайдера
 ФБУЗ ФЦП и Э Роспотребнадзора
 А.В. Паршина

Сводный отчет № 8А04/23

результатов участия лабораторий в межлабораторных сравнительных испытаниях

1 этапа 2023 года

«ОК ФЦ 2023»

образец для проверки квалификации **ОК 8А04/23**

шифр ОК

Сведения об образце для проверки квалификации ОК 8404/23: образец пищевого продукта, расфасованный в стеклянные банки- варенье.

шифр образца	объект исследования	определяемый показатель	характеристика образца
ОК 8404/23	пищевой продукт (варенье)	органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет).	описательный метод

Критерии оценки результатов испытаний:

Удовлетворительно: описание характеристик органолептических показателей.

- Внешний вид – уваренные в сахарном сиропе ягоды с наличием семян и взвешенных частиц плодовой мякоти.
- Запах - свойственный данному виду продукта с **обязательным** описанием запаха используемых ингредиентов (клубничный, земляничный).
- Консистенция – сироп густой, нежелированный\ легкое желирование, наличие ягод в сиропе.
- Вкус – сладкий, свойственный данному виду продукта с **обязательным** описанием вкуса (клубничный, земляничный).
- Цвет – однородный, **обязательное** указание цвета (красный с различными оттенками).

Сомнительно: сравнительное описание характеристик органолептических показателей (свойственное данному виду продукта без описания внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета). Для внешнего вида – отсутствие описания сиропа/ягод

Неудовлетворительно: отсутствие описания показателя.

Сводная информация о результатах участия ИЛ в раунде:

Информация о полученных результатах испытаний		Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Результат, %	Удовлетворительно	98,8	85,5	65,1	69,9	88,0
	Сомнительно	1,2	14,5	34,9	28,9	12,0
	Неудовлетворительно	-	-	-	1,2	-
Число результатов испытаний, полученных от ИЛ – участников МСИ	Всего	83	83	83	83	83
	Удовлетворительно	82	71	54	58	73
	Сомнительно	1	12	29	24	10
Неудовлетворительно		0	0	0	1	0

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

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

			сиропе ягоды, однокорольные по степени зрелости, сохранившие свою форму. Ягоды по величине не равномерные, целые, без чашелистиков и плодоножек. В сиропе присутствуют семена и взвешенные частицы плодовой мякоти	проваренные, нераваренные, нежесткие	(клубники), прошедшим тепловую обработку. Посторонний привкус отсутствует		прошедшим тепловую обработку. Посторонний запах отсутствует		клубники (земляники), прошедшим тепловую обработку		
21	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределенные в сахарном сиропе целые ягоды и половинки ягод клубники, без чашелистиков, плодоножек, однокорольные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, нераваренные, не сморщенные. Имеется наличие семян в сиропе. Варенье без засахаривания.	Удовлетвор.	Сироп густой, с легким желтоватым оттенком. Ягоды клубники хорошо проваренные. Не разваренные и не жесткие	Удовлетвор.	Вкус сладкий, без постороннего привкуса	Сомнительно	Приятный, свойственный варенью из клубники, прошедшей тепловую обработку. Без постороннего запаха	Удовлетвор.	Однокорольный, соответствующий цвету клубники, прошедшей тепловую обработку	Сомнительно
22	3334	ГОСТ 8756.1-	Уваренные,	Удовлетвор.	Сироп	Удовлетвор.	Приятный,	Удовлетвор.	Цвет сиропа –	Удовлетвор.	

		2017	клубники уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе. Имеются как целые ягоды, разные по величине, так и разваренные. Ягоды без чашелистиков плодоножек и гребней. В сиропе присутствуют семена и взвешенные частицы плодовой мякоти. Варенье не засахаренное	нежелированный. Ягоды клубники хорошо проваренные, с наличием небольшого количества разваренных ягод	слабкий вкус клубники, прошедшей тепловую обработку. Без постороннего привкуса	аромат клубники, прошедшей тепловую обработку. Без постороннего запаха.	однородный, красный, соответствующий клубничному варенью, прошедшему тепловую обработку. Цвет ягод клубники однородный коричнево-красный, соответствующий клубничному варенью					
27	3834	ГОСТ 8756.1-2017 ГОСТ 34113-2017 ГОСТ ISO11037-2013	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые, нарезанные и частично разваренные ягоды клубники, однородные по степени зрелости и величине	Удовлетвор.	Сироп густой, слегка желеобразный	Сомнительно	Сладкий, приятный, свойственный клубнике, прошедшей тепловую обработку	Удовлетвор.	Приятный, свойственный клубнике, прошедшей тепловую обработку	Удовлетвор.	Темно-красный, однородный	Удовлетвор.

43		Засахаривание варенья отсутствует										
	*ГОСТ 31986-2012	Уваренные, равномерно распределенные в сахарном сиропе ягоды клубники без чашелистиков плодоножек и гребней. Наличие разваренных ягод более 35% имеются семена плодовой мякоти в сиропе	Удовлетвор.	Сироп густой, нежелированный. Ягоды хорошо проваренные, нежесткие	Удовлетвор.	Сладкий, без посторонних привкусов	Сомнительно	Приятный. Клубничный. Свойственный и использованному сырью, прошедшему тепловую обработку, из которого изготовлено варенье. Без постороннего запаха	Удовлетвор.	Однородный, темно-красный (бордовый)	Удовлетвор.	
	5510											
44	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе кусочки ягод и целые ягоды без чашелистиков плодоножек и гребней. Присутствуют разваренные ягоды. Ягоды различны по величине. Варенье с наличием семян и взвешенных частиц плодовой мякоти в сиропе. Варенье не засахаренное	Удовлетвор.	Сироп густой, нежелированный. Ягоды хорошо проваренные нежесткие, с наличием небольшого количества разваренных ягод	Удовлетвор.	Приятный вкус ягод (клубники), прошедшей тепловую обработку, Сладкий. Без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный, ягодный (клубничный) Без постороннего запаха	Удовлетвор.	Цвет сиропа – красный, цвет ягод – темно-красный	Удовлетвор.	
	5518											
45	5568	ГОСТ 8756.1-	Уваренные,	Удовлетвор.	Сироп в меру	Удовлетвор.	Сладкий,	Удовлетвор.	Приятный,	Удовлетвор.	Однородный	Удовлетвор.

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

	2017	равномерно распределенные в густом сахарном сиропе ягоды, однородные по степени зрелости, в основной массе, сохранившие свою форму (ягоды-целые, без чашелистиков и плодоножек) Ягоды клубники неравномерные по величине	густой, нежелированный. Ягоды хорошо проваренные, присутствуют разваренные не более 35% от массы. Продукт не засахарен		приятный, клубничный. Без постороннего привкуса		клубничный Без постороннего запаха.		темно-красный, соответствует цвету термически обработанных ягод клубники.	
46	ГОСТ 8756.1-2017	У варенье, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые ягоды клубники	Сироп густой, нежелированный. Клубника проварена, без жестких частей	Удовлетвор.	Вкус сладкий, клубничный, без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный запах клубники, прошедшей тепловую обработку, без постороннего запаха	Удовлетвор.	Однородный, соответствующий цвету клубники, прошедшей тепловую обработку	Сомнительно
47	ГОСТ 8756.1-2017	У варенье, равномерно распределенные в густом сиропе ягоды, однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, не сморщенные	Сироп густой нежелированный. Ягоды нежесткие, хорошо проваренные, но не разваренные	Удовлетвор.	Приятный, ярко-выраженный, свойственный ягодам клубники, сладкий, без постороннего вкуса.	Удовлетвор.	Приятный, ярко-выраженный, свойственный ягодам клубники, сладкий, без посторонних запахов.	Удовлетвор.	Красный, однородный	Удовлетвор.
48	ГОСТ 8756.1-2017	У варенье, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе ягоды	Сироп в меру густой. Ягоды хорошо проваренные, нежесткие. Присутствуют	Удовлетвор.	Сладкий, приятный ягодный, посторонние привкусы отсутствуют	Сомнительно	Приятный, выраженный ягодный, без посторонних запахов.	Сомнительно	Однородный, краснокоричневый	Удовлетвор.

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

			неравномерные по величине. Однородные по степени зрелости ягоды без чашелистиков плодоножек и требней. В сиропе присутствуют семена и взвешенные частицы плодовой мякоти, сморщенные ягоды отсутствуют, варенье не засахарено	неразваренные ягоды.								
49		ГОСТ 8756.1-2017	Ягоды несморщенные, однородные по степени зрелости, уваренные и разные по величине без чашелистиков, плодоножек и гребней равномерно распределены в густом сиропе. Варенье не засахаренное с семенами в умеренном количестве и взвешенными частицами плодовой мякоти.	Удовлетвор.	Сироп густой Ягоды нежесткие и хорошо проварены. Попадаются разваренные ягоды	Удовлетвор.	Сладкий, ягодный, без постороннего привкуса	Сомнительно	Приятный, выраженный ягодный, без посторонних запахов	Сомнительно	Однородный, бордовый	Удовлетвор.
	5930/2											
50	5930/3	ГОСТ 8756.1-2017	Сваренные, неравномерно	Удовлетвор.	Сироп в меру густой, Ягоды	Удовлетвор.	Приятный, свойственный	Сомнительно	Приятный, свойственный	Сомнительно	Цвет сиропа – однородный	Удовлетвор.

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

		распределенные в сахарном сиропе ягоды разной величины: целые, частично сохранившие свою форму, кусочки неоднородные по величине и разваренные ягоды. В сиропе присутствуют взвешенные частицы плодовой мякоти и семена	проваренные, но неоднородные по консистенции от жестковатых до поребристых	варенье из ягод. Вкус сладкий. Без постороннего привкуса	варенье из ягод. Без постороннего запаха	красный с малиновым оттенком Цвет ягод – от красно-малинового до красно-коричневого, характерный для проваренных ягод				
51	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе однородные по степени зрелости, целые, сохранившие свою форму, неразваренные, равномерные по величине ягоды без чашелистиков и плодоножек	Сироп густой, нежелированный. Ягоды хорошо проваренные, неразваренные, нежесткие	Удовлетвор.	Сладкий, ягодный, приятный, характерный для ягод, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье. Без постороннего привкуса	Сомнительно	Ароматный, ягодный, приятный, характерный для ягод, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье. Без постороннего запаха	Сомнительно	Однородный, темно-красный, характерный для ягод, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье.	Удовлетвор.
52	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые и нарезанные ягоды	Сироп густой, нежелированный	Удовлетвор.	Приятный, без постороннего привкуса.	Сомнительно	Приятный, без постороннего запаха	Сомнительно	Однородный, темно-красный,	Удовлетвор.

6534

6534

6299

	2017	равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые, сохранившие свою форму и не- сохранившие, полностью разваренные ягоды клубники, без чашелистиков плодоножек. Варенье не засахаренное	нежелированный		слабкий, свойственный ягодам клубники, прошедшим тепловую обработку. Без постороннего привкуса		свойственный ягодам клубники, прошедшим тепловую обработку. Без постороннего запаха		рубиново-красный, свойственный ягодам клубники, прошедшим тепловую обработку	
58	ГОСТ 8756.1-2017	Ягоды клубники уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе, целые, сохранившие свою форму и не- сохранившие, полностью разваренные без чашелистиков плодоножек и гребней. В сиропе присутствуют семена и взвешенные частицы плодовой мякоти. Варенье не засахарено	Сироп густой, нежелированный. Ягоды клубники хорошо проваренные, нежесткие, с наличием небольшого количества разваренных ягод	Удовлетвор.	Приятный сладкий вкус клубники, прошедшей тепловую обработку. Без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный, свойственный клубнике, прошедшей тепловую обработку. Без постороннего запаха	Удовлетвор.	Однородный коричнево-красный, соответствующий клубнике, прошедшей тепловую обработку	Удовлетвор.
59	ГОСТ 8756.1-2017	Ягоды уваренные, без чашелистиков плодоножек,	Сироп образная, с легким желеобразованием	Сомнительно	Вкус сладкий, свойственный ягодам клубники, прошедшей	Удовлетвор.	Натуральный, клубничный, приятный, хорошо выраженный,	Удовлетвор.	Однородный, темно-бордовый, свойственный ягодам	Удовлетвор.

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

		не одинаковые по величине, равномерно распределены в сахарном сиро­пе. Имеется небольшое наличие семян и взвешенных частич плодовой мякоти в сиро­пе. Количество полностью разваренных ягод не превышает 35%			тепловую обработку, посторонний привкус отсутствует		посторонний запах отсутствует		клубники, прошедшим тепловую обработку,		
60	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределен- ные в густом сахарном сиро­пе целые ягоды (клубника), однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, Незаварен- ные, несморщен- ные. Ягоды целые, без чашелистиков плодоножек и преней	Удовлетвор.	Сироп густой нежелтиро- ванный. Ягоды хорошо проваренные, но незаварен- ные и нежесткие	Удовлетвор.	Сладкий, без посторонних привкусов	Сомнительно	Приятный, без посторонних запахов	Сомнительно	Цвет у сиропа и ягод темно- красный, однородный.	Удовлетвор.
61	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределе- нные в густом сахарном сиро­пе целые	Удовлетвор.	Сироп густой, нежелтиро- ванный. Ягоды хорошо проваренные,	Удовлетвор.	Вкус сладкий, без постороннего привкуса	Сомнительно	Приятный. Без постороннего запах­а.	Сомнительно	Однородный, темно- красный,	Удовлетвор.

			и нарезанные ягоды. Неразварен- ные, несморщен- ные		но неразварен- ные и нежесткие						
62	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределе- нные в густом сахарном сиропе целые и нарезанные ягоды, неравномер- ные по величине, неразварен- ные, без чашелисти- ков и плодоножек с наличием семян взвешенных частниц плодовой мякоти в сиропе	Удовлетвор.	Сироп густой, вязкий, с легким желиро- ванием, ягоды нежесткие, хорошо проваренные, не разваренные	Удовлетвор.	Вкус сладкий, с наличием легкого привкуса карамельизи- рованного сахара в варенье, без постороннего привкуса	Сомнительно	Приятный, без постороннего запаха	Сомнительно	Однородный, темно- красный	Удовлетвор.
63	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределен- ные в густом сиропе целые фрукты, сохранившие свою форму	Удовлетвор.	Сироп густой нежелиро- ванный. фрукты хорошо проваренные, неразварен- ные, нежесткие	Удовлетвор.	Сладкий	Сомнительно	Клубничный	Удовлетвор.	Однородный темно- коричневый	Удовлетвор.
64	ГОСТ 8756.1-2017	Ягоды, однородные по степени зрелости, равномерно распределены в густом сахарном сиропе, целые плоды без чашелистиков плодоножек.	Удовлетвор.	Сироп густой нежелиро- ванный. Ягоды хорошо проваренные, и частично разваренные	Удовлетвор.	Сладкий, приятный хорошо выраженный клубничный. Без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный хорошо выраженный клубничный. Без постороннего запаха.	Удовлетвор.	Однородный, соответствующую шии клубнике, прошедшей тепловую обработку, темно- красного цвета с коричневым оттенком	Удовлетвор.
		8064									

			ные в густом сахарном сиропе целые и нарезанные ягоды клубники, однокорольные по степени зрелости и величины, сохранившие свою форму, неразваренные, несморщенные	Ягоды хорошо проваренные, нежесткие	привкуса		запах					
73	ГОСТ 8756.1-2017	Образец представляет собой варенье из ягод (клубники), без засахаривания Ягоды (клубника) уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые без чапельников, плодоножек, сохранившие свою форму. Присутствуют неравномерные по величине ягоды (клубника), семена и взвешенные частицы плодовой мякоти в сиропе	Удовлетвор.	Сироп густой, нежесированный. Ягоды (клубника) мягкие, хорошо проваренные	Выраженный сладкий, ягодный (клубничный) без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный, ягодный (клубничный) без постороннего запаха	Удовлетвор.	Цвет сиропа однокорольный, темно-красный, цвет ягод (клубники) однокорольный	Удовлетвор.		
74	8938	ГОСТ 8756.1-	Равномерно	Удовлетвор.	Сироп густой,	Удовлетвор.	Приятный.	Сомнительно	Клубничный	Удовлетвор.	Цвет сиропа	Удовлетвор.

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

	2017	распределенные, уваренные ягоды клубники в густом сиропе. Ягоды разного размера без чашелистиков и плодоножек, а также имеются ягоды не сохранившие (разваренные) свою форму. В сиропе наблюдается наличие семян взвешенных частиц плодовой мякоти. Варенье не засахаренное	нежелированный. Ягоды хорошо проваренные, нежесткие	сладкий			красный, цвет ягод насыщенный темно-красный			
75	ГОСТ 8756.1-2017	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые сохранившие свою форму, неразваренные, неоморфные ягоды клубники и небольшое количество разваренных ягод клубники, без чашелистиков. В варенье присутствуют	Сироп густой, слегка желтоватый. Ягоды клубники хорошо проваренные и нежесткие	Удовлетвор.	Вкус сладкий, свойственный клубнике, прошедшей тепловую обработку, без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный свойственный клубнике, прошедшей тепловую обработку, без постороннего запаха	Удовлетвор.	Однородный по всей массе, темно-красный, соответствующий цвету ягод клубники, прошедших тепловую обработку	Удовлетвор.
	8963\1									

Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ

		Чашелистиков плодоножек, с наличием семян в плодовой мякоти в сиропе. Сироп без засахаривания									
83	ГОСТ 8756.1- 2017	Ягоды клубники уваренные, равномерно распределен- ные в густом сахарном сиропе. Присутству- ют как целые ягоды, различные по величине, так и разварен- ные в незначитель- ном количестве. Ягоды без чашелистиков плодоножек и гребней. В сиропе присутствуют семена и взвешенные частицы плодовой мякоти	Удовлетвор.	Сироп густой, нежелиро- ванный. Ягоды клубники хорошо проваренные, с наличием небольшого количества разваренных ягод	Удовлетвор.	Приятный, слабкий, свойственный ягодам клубники, прошедшей тепловую обработку, без постороннего привкуса	Удовлетвор.	Приятный свойственный ягодам клубники, прошедшей тепловую обработку, без постороннего запаха	Удовлетвор.	Цвет сиропа однородный, красный с коричневым оттенком, соответствую- щий клубничному варенью, прошедшему тепловую обработку	Удовлетвор.
	9943										

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

№ 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.

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора	Ф7/ДПЗ.11-4/2	Издание № 2
Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ		Страница 40 из 41

Установление степени конфиденциальности результатов (размещено на сайте): Провайдер МСИ ФБУЗ ФЦГиЭ 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 ФЦГиЭ 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 93 шт. В начале и в конце раунда осуществлен выборочный отбор образцов контроля (по 10 шт.) и передача для исследования на определение органолептических показателей (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет) в аккредитованный ИЛЦ (протоколы лабораторных исследований № 196-205 от 02.02.2023; 1043-1052 от 30.03.2023).

Статистические данные и итоговые расчеты, включая приписанные значения и диапазон приемлемых результатов и графические изображения: Критерии оценки результатов испытаний - **Удовлетворительно:** описание характеристик органолептических показателей (Внешний вид – уваренные в сахарном сиропе ягоды с наличием семян и взвешенных частиц плодовой мякоти. Запах - свойственный данному виду продукта с обязательным описанием запаха используемых ингредиентов (клубничный, земляничный). Консистенция – сироп густой, нежелированный) легкое желирование, наличие ягод в сиропе. Вкус – сладкий, свойственный данному виду продукта с обязательным описанием вкуса (клубничный, земляничный). Цвет – однородный, обязательное указание цвета (красный с различными оттенками). **Сомнительно:** сравнительное описание характеристик органолептических показателей (свойственное данному виду продукта без описания внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха и цвета). Для внешнего вида – отсутствие описания сиропа/ягод.

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 № 196-205 от 02.02.2023; 1043-1052 от 30.03.2023) и по результатам, полученным в раунде, интерпретация результатов - по установленным в сводном отчете критериям.

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

ФБУЗ ФЦ и Э Роспотребнадзора	Ф7ДПЗ.11-4/2 Сводный отчет результатов участия лабораторий в МСИ	Издание № 2 Страница 41 из 41

Оценка результатов исследования проводилась путем сравнения полученных результатов участников раунда с данными лабораторных исследований (протоколы № 196-205 от 02.02.2023; 1043-1052 от 30.03.2023) с учетом этикетирования контрольного образца и по результатам, полученным в раунде.

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: ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Область применения ГОСТ 31986-2012 не распространяется на данный вид продукции (варенье).

Информация о разработке и реализации программы проверки квалификации:

План проведения межлабораторных сравнительных испытаний провайдером проверок квалификации лабораторий Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (утв. 02.09.2023 г.),

Программа межлабораторных сравнительных (сличительных) испытаний (МСИ) «ОК ФЦ 2023» (утв. 03.10.2023 г.).

Программа по данному раунду реализована.

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

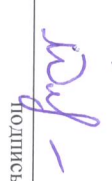
Рекомендации по интерпретации статистического анализа: не требуется.

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

Ответственный за проведение МСИ
(координатор):

Проверил:

Статус отчета:

 подпись	Е.С. Шальнова инициалы, фамилия
 подпись	Д.С. Осипова инициалы, фамилия
окончательный	« 29 » июня 2023 г. дата подготовки

