

## **МСИ 222-ПЕЧ-11/2017**

Схема проведения МСИ по измерениям показателей состава печенья

### **Общая информация:**

Участнику раунда МСИ предоставляются следующие материалы:

- инструкция для участника раунда, один или несколько экземпляров образца для контроля (в зависимости от условий договора с провайдером) с инструкцией по применению;
- свидетельство об участии в соответствующем раунде схемы проведения МСИ,
- заключение о качестве результатов измерений, полученных участником
- заключительный отчет по результатам раунда схемы МСИ (размещается на сайте - МСИ проводятся на добровольной основе по договору об оказании услуг.
- статистическая обработка полученных результатов в соответствии с ГОСТ Р ИСО 13528 и ГОСТ ISO/IEC 17043.

### **Краткое описание схемы:**

Предполагаемые участники МСИ: испытательные лаборатории, выполняющие измерения содержания показателей в хлебобулочных изделиях.

Контролируемые показатели: массовая доля влаги, массовая доля жира, массовая доля общего сахара, щелочность, массовая доля золы. В отдельных раундах схемы проведения МСИ номенклатура контролируемых показателей может быть изменена.

Каждому участнику МСИ предоставляется экземпляр образца для контроля (ОК) из одной и той же партии с инструкцией по применению. Материалом ОК являются измельченное печенье. Масса материала ОК в одном экземпляре – не менее 60 г. Ориентировочные интервалы значений контролируемых показателей приводятся в инструкции по применению ОК. Доставка ОК участникам МСИ осуществляется почтой России.

Участник МСИ может выполнить измерения всех или части контролируемых в раунде схемы МСИ показателей с использованием методик измерений, предназначенных для анализа мучных кондитерских изделий, по своему выбору.