

Входящий №56-23 от 01.02.2023 г.

В соответствии с письмом входящий номер №56п-23 от 01.02.2023 г. Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12) в образца: проведены исследования

Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. Масса нетто 2 кг (дата изготовления 30.09.2022 г., срок годности 12 месяца), пломба №60054809, шифр №269РСК0018/1.

Заявителем представлены следующие документы:

- Акт приема-передачи проб на указанный продукт от 30.01.2023 г.

Результаты исследования вышеуказанной продукции представлены в таблице №1.

Таблица 1. Результаты исследований:

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
56.23	Витамин Е (сумма токоферолов в пересчете на токоферола ацетат)	0,50 мг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	Каротиноиды (сумма каротиноидов в пересчете на β-каротин)	не обнаружено (менее 1 мг/кг)	-	Р 4.1.1672-03	-
56.23	Витамин А	не обнаружено (менее 1 мг/кг)	-	Р 4.1.1672-03	-
56.23	Массовая доля йода	0,68 мг/кг	37%	МУ 31-07/04	-
56.23	Пищевые волокна: - нерастворимые; - растворимые. Остаточный белок	1,00 г/100г; 2,50 г/100г 0,52%	±10% ±5%	Р 4.1.1672-03 ГОСТ 26889-86	Результаты по содержанию нерастворимых пищевых волокон даны с учетом результатов по золе и остаточному

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
					белку в нерастворимой фракции пшеничных волокон после ферментативного гидролиза
56.23	зола	0,48%	$\pm 0,1\%$ (абс.)	ГОСТ Р 51411-99	-
56.23	Никотиновая кислота	15 мкг/100 г	15%	Определение водорастворимых витаминов в витаминных премиксах, биологически активных добавках и фармацевтических препаратах методом ВЭЖХ с градиентным элюированием // Вестник Московского университета; серия 2: химия. - 2010. - № 4, Т.51. - С.315-324	Метод вне ОА ИЛЦ
56.23	фосфор	97,5 мг/100 г	7,5 мг/100 г	Р 4.1.1672-03	-
56.23	калий	1749 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	натрий	7,32 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	кальций	277,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	магний	295,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	марганец	6,75 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-

Приложение: Протокол исследований

Результаты исследований относятся только к представленным образцам продукции

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 56/0099/17-23

1. Наименование образца	Шифр образца	Дата приема образца
Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. Масса нетто 2 кг (дата изготовления 30.09.2022 г., срок годности 12 месяцев), пломба №60054809, шифр №269РСК0018/1	56.23	01.02.2023

2. Заявка (письмо) на проведение испытаний: 56п 01.02.23
(номер: (дата)
п/п(б))

3. Заявитель: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12)
(наименование организации, адрес места нахождения)

4. Изготовитель: -
(наименование организации, адрес места нахождения)
Результаты испытаний:

5.

Дата начала: 03.02.2023 г.
Дата окончания: 17.02.2023 г.

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
56.23	Витамин Е (сумма токоферолов в пересчете на токоферола ацетат)	0,50 мг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	Каротиноиды (сумма каротиноидов в пересчете на β-каротин)	не обнаружено (менее 1 мг/кг)	15%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	Витамин А	не обнаружено (менее 1 мг/кг)	-	Р 4.1.1672-03	-
56.23	Массовая доля йода	0,68 мг/кг	37%	МУ 31-07/04	-
56.23	Пищевые волокна: - нерастворимые; - растворимые. Остаточный белок	1,00 г/100г; 2,50 г/100г 0,52%	±10% ±5%	Р 4.1.1672-03 ГОСТ 26889-86	Результаты по содержанию нерастворимых пищевых волокон даны с учетом результатов по золе и остаточному белку в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза
56.23	зола	0,48%	±0,1 % (абс.)	ГОСТ Р 51411-99	-
56.23	фосфор	97,5 мг/100 г	7,5 мг/100 г	Р 4.1.1672-03	-
56.23	калий	1749 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	натрий	7,32 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	кальций	277,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	магний	295,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
56.23	марганец	6,75 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-

Заведующий лабораторией.

(должность, ученая степень, научное звание)

Ведущий инженер по качеству

(должность, ученая степень, научное звание)

Результаты испытаний, отраженные в настоящем протоколе, относятся только к представленным образцам.

Информация, содержащаяся в разделах 1-4, представлена заказчиком. ИЛЦ не несет ответственности за информацию, представленную заказчиком.

Конец сводного протокола испытаний

Протокол испытаний № 1884 от 13.02.2023

Наименование образца испытаний: Мука пшеничная хлебопекарная. Высший сорт. Шифр пробы 269РСК0018/2.
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 322
дата документа основания: 31.01.2023
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
дата изготовления: 30.09.2022 (данные предоставлены заказчиком)
срок годности: 12 месяцев (данные предоставлены заказчиком)
вид упаковки доставленного образца: бумага
масса пробы: 4 килограмма
дата поступления: 31.01.2023
даты проведения испытаний: 01.02.2023 - 10.02.2023
структурные подразделения, проводившие исследования:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: -

примечание: образец представлен в виде двух упаковочных единиц массой нетто по 2 кг. (данные предоставлены заказчиком)

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3.4. Микотоксины						
1	Афлатоксин В1	мг/кг	<0,003	-	-	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
2	Дезоксиниваленол	мг/кг	<0,058	-	-	ГОСТ EN 15891-2013 - Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

3	Зеаралезон	мг/кг	<0,1	-	-	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеаралезона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
4	Офитионин А	мг/кг	<0,0005	-	-	МУК 4.1.2204-07 - Обнаружение, идентификация и количественное определение офитионина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
5	Т-2 токсин	мг/кг	<0,05	-	-	Инструкция Р43/Р43В по определению Т-2/HT-2 токсина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуоресцентным детектором и использованием дериватизации
В3а. Пестициды						
6	2,3,6 Трихлорбензойная кислота	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
7	2,4-Д	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
8	2,4-Д 2-этилгексильный эфир	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
9	2-Фенилфенол	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
10	4,4-ДДД	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
11	4,4-ДДТ	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
12	4,4-ДДЭ	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
13	Аликарб	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
14	Абамектин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
15	Азимсульфурон	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
16	Азинфос-метил	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

395	Этафлураллин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
396	Этион	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
397	Этиофенкарб	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
398	Этоксизол	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
399	Этоксимин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
400	Этопрофос	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
401	Этофенпрокс	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
402	Этофумесат	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS
Показатели безопасности						
403	Загрязненность вредителями	экз/кг	Не обнаружена	-	-	ГОСТ 34165-2017 - Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями
404	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	-	Не выявлено через 36 часов после проведения пробной лабораторной выпечки	-	-	ГОСТ 27669-88 - Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба; Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утв. директором ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25.11.2011г.
405	Зараженность вредителями	экз/кг	Не обнаружена	-	-	ГОСТ 27559-87 - Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
Показатели качества						
406	Витамин С	мг/кг	14	≥2	-	ГОСТ 34151-2017 - Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
407	Качество клейковины	ед.ИДК	61	-	-	ГОСТ 27839-2013 - Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины, п.9.4
408	Количество клейковины	%	28,0	-	-	ГОСТ 27839-2013 - Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины, п.9.2
409	Металломагнитная примесь, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм (или) массой не более 0,4 мг	мг/кг	0	-	-	ГОСТ 20239-74 - Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси, п.3.1.2, а.3.2.2
Физико-химические показатели						
410	Содержание водорастворимых экстрактивных веществ	%	3,49	-	-	ГОСТ 27495-87 - Мука. Метод определения аналитической активности

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Измеритель деформации клейкины ИДК-3М	05.05.2022	05.05.2023
2	Тестомесинга лабора-торная У1-ЕТК-1М	Не требуется	Не требуется

Данные, содержащиеся в полях "наименование образца испытаний", "место отбора проб" предоставлены заказчиком.

Начальник отдела приема заявок,
проб (образцов) и выдачи результатов

Результаты данного сравнения испытаний являются таковыми в проб, проведенной испытанием.

Заказчик несет ответственность за предоставление протокола без нарушения или нарушения лабораторной.

*Испытательная лаборатория несет ответственность за все нарушения, предоставленные в протоколе испытаний,
и исключительном случае, когда информация предоставляется заказчиком.*

13.02.2023

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК0602-02

Наименование продукта: Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, 2 кг

Шифр образца: 269РСК0018/3

Вид упаковки: коробка

Описание и номер пломбы: синяя наклейка, 60054811

Исследуемые показатели: улучшители

Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица
Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 30.09.2022 Дата проведения исследований: 02.02.2023 - 04.02.2023

Дата поступления: 30.01.2023 Дата составления протокола: 15.02.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ

Исследуемый показатель	Методика исследования	НПКО (в пересчете на муку)	Результат
Концентрация BrO_3^-	ЛТ-ХБР-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	5 мг/кг	ниже НПКО
Концентрация семикарбазида (продукт деградации азодикарбонамида)	ЛТ-ХСК-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	0.5 мг/кг (в пересчете на азодикарбонамид)	ниже НПКО

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 597 /9-5 от 07.02.2023 на 2 листах

Акт № от 31.01.2023

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): -

Дата отбора образца: 30.01.2023

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. Масса нетто: 2 кг. Дата изготовления: 30.09.2022, срок годности 12 мес., бумага, шифр пробы 266РСК0018/4

Производитель:

Дата выработки: 30.09.2022 Количество: 1 шт

Дата поступления образца: 31.01.2023

Время поступления образца: 09:34

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 31.01.2023/07.02.2023. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054812). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Хруст	ГОСТ 27558-87 п.3.2.2	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруст не ощущается
2	Массовая доля влаги, %	ГОСТ 9404-88 п.4		13,5±0,5
3	Крупность помола, % (остаток на сите из полиамидной ткани №45/50 ПА)	ГОСТ 27560-87		3,9
4	Белизна, условных единиц прибора	ГОСТ 26361-2013		59,0±3,0
5	Число падения, с	ГОСТ 27676-88		456±46
6	Вкус	ГОСТ 27558-87	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
7	Запах	ГОСТ 27558-87	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
8	Цвет	ГОСТ 27558-87	Белый или белый с кремовым оттенком	белый с кремовым оттенком
9	Качество клейковины, ед. ИДК	ГОСТ 27839-2013		60±5
10	Кислотное число жира, мг КОН/г	ГОСТ 31700-2012		25,2±2,5
11	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019	2000,0-30,0	1999,6±0,1
12	Массовая доля жира, %	ГОСТ 29033-91		1,1±0,3



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 597 /9-5 от 07.02.2023 на 2 листах

13	Кислотность, град.	ГОСТ 26971-86		3,6±0,2
14	Массовая доля белка, %	ГОСТ 10846-91		10,69±0,56
15	Массовая доля углеводов, %	расчетно		74,2
16	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 27494-2016		0,52±0,07
17	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012		не обнаружены в 25 г
18	Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		менее 10
19	Плесени, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		6x10 ¹
20	КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94		8,3x10 ³
21	Бактерии рода <i>Bacillus cereus</i> , КОЕ/г	ГОСТ 10444.8-2013		менее 10

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 52 Температура, °C : 23

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол испытаний № 23.100087СП6В от 09.02.2023

Наименование образца испытаний: Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт, 269РСК0018/5
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: потребительские испытания
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
№ сейф-пакета: 60054813
дата изготовления: 30.09.2022 г.
срок годности: 12 месяцев.
сопроводительный документ: заявка на испытания от 30.01.2023 г.
масса пробы: 2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 31.01.2023
даты проведения испытаний: 31.01.2023 - 09.02.2023
фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: для определения фактических показателей
Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (по определению)	Норматив	ИД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Витамин В1	мг/100г	0,30	±0,09	-	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122) - Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом с использованием анализатора жидкости "Флюорат-02" (издание 2014 года)
2	Витамин В2	мг/100г	0,02	-	-	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122) - Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом с использованием анализатора жидкости "Флюорат-02" (издание 2014 года)
Химические элементы						

3	Железо	мг/кг	менее 10,00	-	-	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
4	Медь	мг/кг	1,76	± 0,66	-	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
5	Никель	мг/кг	0,020	40,007	-	М-02-1009-08 - Методика количественного химического анализа. Определение As, Pb, Cd, Sn, Cr, Cu, Fe, Mn и Ni в пробах пищевых продуктов и пищевого сырья атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией
6	Цинк	мг/кг	7,56	± 2,60	-	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Анализатор жидкостей Флюорат-02-3М	05.10.2022	04.10.2023
2	Весы лабораторные электронные СБ	03.10.2022	02.10.2023
3	Весы электронные лабораторные AUW 220D	03.10.2022	02.10.2023
4	Весы электронные лабораторные AUW220D	03.10.2022	02.10.2023
5	Лабораторная муфельная печь Nabertherm LV 15/11/P330*	03.11.2021	02.11.2023
6	Спектрофотометр атомно-абсорбционный SOLAAR S4	15.07.2022	14.07.2023
7	Спектрофотометр атомно-абсорбционный AA-7000	07.10.2022	06.10.2023

Примечание: Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком.
не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний для целей подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2 : 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

-----Идентификация конца протокола-----

09.02.2023

Ответственный за оформление протокола: