

Образец **Батон нарезной, Болоховский хлеб, 0,35 кг, 24.05.21. Шифр С21РСК0057/1. Номер пломбы 56609061**
Изготовитель ,
Заявитель АНО "Роскачество" РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Упаковка Образец обмотан непрозрачной липкой лентой и опечатан пломбой с надписью "56609061". Целостность пломбы не нарушена.

Маркировка -

Этикетка: С21РСК0057/1

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты исследования образца (Батон нарезной, Болоховский хлеб, 0,35 кг, 24.05.21. Шифр С21РСК0057/1. Номер пломбы 56609061) по заявленным показателям приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Физикс-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля Общего фосфора, мг/100г	106,8±10,7		ГОСТ 31750-2012
Массовая доля бензойной кислоты и ее солей бензоатов (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	менее 5		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля пропионовой кислоты и ее солей пропионатов (в пересчете на пропионовую кислоту), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля тартразина (E102), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля желтого "солнечного заката" (E110), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля Азорибуина (E122), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля Понсо 4 R (E124), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	2,0x10 ²		ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы), в 1,С г	не обнаружены		ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31659-2012
стафилококки S.aureus, в 1,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31746-2012
Плесени, КОЕ, в 1,0 г	1,5x10 ²		ГОСТ 10444.12-2013

К протоколу испытаний № **7742**

Начало испытаний: 25.05.2021
Окончание испытаний: 09.06.2021

Протокол испытаний № П1700 от 07.06.2021

При исследовании образца: Батон нарезной. Шифр пробы С21РСК0057/2.
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 1207
дата документа основания: 26.05.2021
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
дата изготовления: 24.05.2021
масса пробы: 0,35 килограмма
количество проб: 4 штуки
дата поступления: 26.05.2021
даты проведения испытаний: 26.05.2021 - 07.06.2021
фактическое место проведения испытаний:

примечание: "Болоховский хлеб"
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3с. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	<0,004	-	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
2	Мышьяк	мг/кг	<0,01	-	-	ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
3	Ртуть	мг/кг	<0,005	-	-	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением
4	Свинец	мг/кг	<0,04	-	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
В3д. Микотоксины						
5	Афлатоксин В1	мг/кг	<0,003	-	-	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

6	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
7	Зеараленон	мг/кг	<0,1	-	-	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
8	Охратоксин А	мг/кг	<0,0005	-	-	МУК 4.1.2204-07 - Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
9	Т-2 токсин	мг/кг	<0,05	-	-	Инструкция Р43/Р43В по определению Т-2/НТ-2 токсинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуоресцентным детектором используя дериватизацию
В3г. Радионуклиды						
10	Стронций 90	Бк/кг	<2,00	-	-	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
11	Цезий 137	Бк/кг	<2,00	-	-	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
В3а. Пестициды						
12	2,4 Д кислота, ее соли и эфиры	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
13	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
14	Гексахлорбензол	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
15	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
16	Ртутьорганические пестициды	мг/кг	<0,005	-	-	МУ 1350-75 - Методические указания по определению Метил- и этилртути в пищевых продуктах, кормах и почве методом газовой хроматографии
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
17	Скрининговый метод : Качественное определение регуляторных последовательностей в геноме ГМ-растений (p-35S; t-NOS; p-FMV)	-	ГМО: промотор 35S, терминатор NOS, промотор FMV не обнаружены	-	-	ГОСТ Р 53214-2008 - Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения; Инструкция по применению набора реагентов для обнаружения растительной ДНК и регуляторных последовательностей 35S, FMV, NOS в геноме ГМО растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции в реальном времени «Растение/35S+ FMV/NOS скрининг». Предприятие-изготовитель ООО "Синтол"; МР № 02.008-06 - "Качественное и количественное определение генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения в пищевых продуктах и продовольственном сырье с использованием тест-систем производства ЗАО "Синтол"
Органолептические показатели						
18	Вкус	-	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

19	Запах	-	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
Показатели качества						
20	Влажность мякиша	%	38,5	-	-	ГОСТ 21094-75 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
21	Внешний вид					
21.1	Поверхность	-	С косыми надрезами	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
21.2	Форма	-	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато - овальная	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
21.3	Цвет	-	Светло-коричневый	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22	Кислотность мякиша	град.	1,0	-	-	ГОСТ 5670-96 - Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
23	Масса нетто	кг	0,348	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
24	Массовая доля белка на а.с.в.	%	12,42	-	-	ГОСТ 10846-91 - Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка
25	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	%	4,0	-	-	ГОСТ 5668-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
26	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	%	5,5	-	-	ГОСТ 5672-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
27	Пористость мякиша	%	77,0	-	-	ГОСТ 5669-96 - Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
28	Состояние мякиша	-				
28.1	Пористость	-	Развитая, без пустот и уплотнений	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
28.2	Промес	-	Без комочков и следов непромеса	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
28.3	Пропеченность	-	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Система для проведения ПЦР Rotor-Gene Q 6 plex	12.04.2021

Мнения и интерпретации: В данном образце материал, являющийся производным ГМО (35S, NOS, FMV), не обнаружен. Предел детекции, LOD - 0,01%.

Начальник отдела контроля и изучения
качества товарных ресурсов зерна и продуктов его переработки,
комбикормов и комбикормового сырья

Начальник отдела биологических исследований

Начальник отдела агрохимических исследований

Заместитель начальника отдела химико-токсикологических исследований

Начальник отдела приема проб (образцов)
и выдачи документов по результатам исследований

Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания.

Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.

Испытательная лаборатория несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний,

за исключением случаев, когда информация предоставляется заказчиком.

07.06.2021

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 11700/294 от 07.06.2021

При исследовании образца: Батон нарезной. Шифр пробы С21РСК0057/2.
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 1207
дата документа основания: 26.05.2021
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
дата изготовления: 24.05.2021
масса пробы: 0,35 килограмма
количество проб: 4 штуки
дата поступления: 26.05.2021
даты проведения испытаний: 26.05.2021 - 07.06.2021
фактическое место проведения испытаний:

примечание: "Болоховский хлеб"
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели безопасности						
1	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	-	Через 36 часов не выявлена	-	-	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утв. директором ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25.11.2011г.
Показатели качества						
2	Зольность	%	0,54(0,88 а.с.в.)	±0,04	-	ГОСТ 27494-2016 - Мука и отруби. Методы определения зольности

Комментарий: Остальные показатели по заявке от 26.05.2021 №1207 отражены в протоколе испытаний №11700 от 07.06.2021

Начальник отдела контроля и изучения качества
товарных ресурсов зерна и продуктов его переработки,
комбикормов и комбикормового сырья

Начальник отдела приема проб (образцов)
и выдачи документов по результатам исследований

Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания.

Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.

*Испытательная лаборатория несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний,
за исключением случаев, когда информация предоставляется заказчиком.*

07.06.2021

Ответственный за оформление протокола: