

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3919 /9-5 от 10.09.2024 на 2 листах

Акт № от 16.08.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 14.08.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Изделия пряничные заварные: пряники с фруктовой начинкой «Яблочно-вишневые» глазированные. Масса нетто: 300 г. Дата изготовления: 05.08.2024 г. (употребить до: 19.09.2024 г.). Упаковка: полипропилен. Шифр пробы 325РСК0006/1

Производитель:

Дата выработки: 05.08.2024 Количество: 7 шт

Дата поступления образца: 16.08.2024 Время поступления образца: 10:51

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.08.2024/05.09.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054362). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 021/2011

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля белка, %	ГОСТ 34551-2019		5,4±0,3
2	Поверхность	ГОСТ 5897-90		глазированная, неоднородная
3	Массовая доля жира, %	ГОСТ 31902-2012		1,7±0,8
4	Вид в изломе	ГОСТ 5897-90		пропеченное изделие, без следов непромеса
5	Массовая доля углеводов, %	МУ 4287-86 п.1		79,8
6	Вкус и запах	ГОСТ 5897-90		запах невыраженный, с оттенками растительного масла, вкус невыраженный
7	Форма	ГОСТ 5897-90		правильная, округлая
8	Структура	ГОСТ 5897-90		пористость равномерная
9	Содержание К, мг/кг (мг/100 г)	ГОСТ 32343-2013		1560±203 (156±20)
10	Массовая концентрация фосфора общего в расчете на РО ₄ , мг/100г	МУК 4.1.3217-2014		61,5±17,2
11	Массовая доля влаги, %	ГОСТ 5900-2014		12,4±0,4
12	Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе, %	ГОСТ 5903-89		42,6±1,0
13	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 31902-2012		1,9±0,8



3919

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3919 /9-5 от 10.09.2024 на 2 листах

14	Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %	ГОСТ 5901-2014	не более 0,1	0,048±0,007
15	Толщина пряничных изделий, мм	ГОСТ 15810-2014		21±1
16	Массовая доля фруктового сырья (в начинке), %	ГОСТ 34847-2022		154,0±21,6
17	Идентификация фруктовой части в пересчете на яблочное пюре (в начинке): массовая доля яблочной кислоты, %	ГОСТ 34847-2022	не менее 0,38%	0,64±0,09
18	Идентификация фруктовой части в пересчете на яблочное пюре (в начинке): массовая доля суммы калия и магния, %	ГОСТ 34847-2022	не менее 0,12%	0,133±0,008
19	Массовая доля начинки, %	ГОСТ 5897-90		19,9±0,4
20	Массовая доля общей сернистой кислоты, %	ГОСТ 26811-2014		менее 0,002
21	Начинка	ГОСТ 5897-90		однородная, неравномерно распределена, с пустотами
22	Масса нетто, г	ГОСТ 8.957-2019		299,8±0,1
23	Зеараленон, мг/кг	ГОСТ 31691-2012	не более 0,2	менее 0,1
24	T-2 токсин, мг/кг	ГОСТ 33682-2015	не более 0,1	менее 0,05
25	Афлатоксин В1, мг/кг	ГОСТ 33780-2016	не более 0,005	менее 0,0002
26	Дезоксиниваленол, мг/кг	ГОСТ 34140-2017	не более 0,7	менее 0,1
27	Охратоксин А, мг/кг	ГОСТ 32587-2013, метод А	не более 0,005	менее 0,0025
28	Содержание витамина В1, мг/100г	ГОСТ EN 14122-2013		0,480±0,096
29	Содержание витамина В2, мг/100г	ГОСТ EN 14152-2013		менее 0,02
30	КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	не более 5 x 10 ³	1,2x10 ³
31	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012	не допускаются в 1,0 г	не обнаружены
32	Плесневые грибы, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 50	менее 1,0x10 ¹
33	Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013	не более 50	менее 1,0x10 ¹
34	Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг	ГОСТ 33332-2015		51,03±4,59
35	Массовая доля пропионовой кислоты, %	ГОСТ Р 56373-2015		менее 0,10
36	Массовая доля транс-изомеров жирных кислот, в жировой фазе продукта, %	ГОСТ 31754-2012, п.6		0,62±0,25
37	Массовая доля бензойной кислоты, %	ГОСТ 33839-2016		менее 0,01

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол испытаний № 16628 от 23.08.2024

Наименование образца испытаний: Изделия пряничные заварные: пряники с фруктовой начинкой «Яблочно-вишневые» глазированные. Шифр: 325РСК0006/2
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 №3495
дата документа основания: 15.08.2024
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
дата изготовления: 05.08.2024 (данные предоставлены заказчиком)
срок годности: 19.09.2024 (данные предоставлены заказчиком)
вид упаковки доставленного образца: бумага
масса пробы: 300 грамм
количество проб: 1 проба
дата поступления: 15.08.2024
даты проведения испытаний: 15.08.2024 - 23.08.2024
структурные подразделения, проводившие исследования:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: -

примечание: Образец отобран заказчиком, масса нетто: 300 г (упаковка: полипропилен); номер пломбы: 60054361; акт приема-передачи проб № б/н от 14.08.2024 г. (данные предоставлены заказчиком)

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность / неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
В3а. Пестициды						
1	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

394	Этоксиквин	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
395	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
396	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
397	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

Дополнения, отклонения или исключения из метода: нет.

Информация об особых условиях испытаний, таких как условия окружающей среды (атмосферное давление, влажность, температура и показания электропитания) при проведении испытаний: соответствовали требованиям методик и условиям эксплуатации оборудования.

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

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

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.

23.08.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1208-06

Наименование продукта: Изделия пряничные заварные: пряники с фруктовой начинкой "Яблочно-вишневые" глазированные. 300 г.

Шифр образца: 325РСК0006/3

Вид упаковки: Коробка

Описание и номер пломбы: Синяя наклейка, 60054360

Исследуемые показатели: акриламид

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

Дата изготовления: 05.08.2024 Дата проведения исследований: 19.08.2024 - 21.08.2024

Дата поступления: 16.08.2024 Дата составления протокола: 25.09.2024

РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО</i>	<i>Результат</i>
Акриламид	ЛГ-ЛБПА-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	25 мкг/кг	422.5 ± 7.02 мкг/кг

Протокол испытаний № 280824-06 от 28 августа 2024 г.

Наименование заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

Адрес заказчика: 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12

Наименование образца: Изделия пряничные заварные: пряники с фруктовой начинкой «Яблочно-вишневые» глазированные

Шифр образца: 325РСК0006/4

Описание образца (дата производства (если есть), характеристика, упаковка): Изделия пряничные заварные: пряники с фруктовой начинкой «Яблочно-вишневые» глазированные, единица измерения - шт, Масса нетто: 300 г, дата изготовления - 05.08.2024, употребить до: 19.09.2024 г.; упаковка-полипропилен.

Внешний вид образца при доставке: Коробка, описание пломбы-синяя наклейка, номер пломбы 60054359, количество точечных проб в упаковке-4

Количество переданных единиц для испытаний: 4

Дата передачи образца: 15.08.2024 г.

Дата начала испытаний: 19.08.2024 г.

Дата окончания испытаний: 28.08.2024 г.

Общее количество листов в протоколе: 2

Нормативные документы, на соответствие которым проводятся испытания: ТЗ АНО «Роскачество»

Сопроводительный документ: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний

Таблица значений определяемых показателей пряников

№ п/п	Наименование показателя	Обозначения и единицы измерения	НД на метод	Фактическое значение показателя	Доверит. Интервал твердости $R=0,95$, гс, \pm
1	Твердость пряников	гс	Методика СТП-2401	588	303
2	Скорость черствения (усушки)	гс/ч	Методика СТП-2401	17	-

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец