

Протокол испытаний № 1-05732 от 11.12.2017

При исследовании образца: батон "Южный"
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", 115184,
 Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, образцы предоставлены заказчиком
отбор проб произвел: эксперт Зурошвили Л.Ю.
дата выработки: 29.11.17
масса пробы: 4 штуки
количество проб: 1 проба
дата поступления: 30.11.2017
даты проведения испытаний: 30.11.2017 - 11.12.2017

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции, ТУ 9110-034-00370797-2005
примечание: номер пломбы: 15156552, шифр пробы 48РСК0275/1
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3а. ХОС						
1	Гексахлорбензол	мг/кг	менее 0,007	-	не более 0,01	МУ 2142-80
В3с. Токсичные элементы						
2	Кадмий	мг/кг	менее 0,000002	-	не более 0,07	МУК 4.1.986-00
3	Мышьяк	мг/кг	менее 0,00005	-	не более 0,15	ГОСТ Р 51766-2001
4	Ртуть	мг/кг	менее 0,003	-	не более 0,015	ГОСТ 26927-86
5	Свинец	мг/кг	менее 0,00005	-	не более 0,35	МУК 4.1.986-00
В3д. Микотоксины						

6	Афлатоксин В1	мг/кг	менее 0,003		не более 0,005	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
7	Дезоксиниваленол	мг/кг	менее 0,2		не более 0,7	ГОСТ Р 51116-97 - Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)
8	Зеараленон	мг/кг	менее 0,1		не более 1,0	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
9	Охратоксин А	мг/кг	менее 0,0001		не более 0,005	(МУК 4.1.2204-07 - Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии)
10	Т-2 токсин	мг/кг	менее 0,0035 мг/кг		не более 0,1 мг/кг	МУК 5-1-14/1001 'Методика количественного определения Т-2 токсина с помощью тест-системы Ridascreeen Т-2 Toxin
В3г. Радионуклиды						
11	Стронций 90	Бк/кг	1,00	±7,02	20	ГОСТ 32163-2013
12	Цезий 137	Бк/кг	1,54	±6,21	40	ГОСТ 32161-2013
В3а. Пестициды						
13	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	мг/кг	менее 0,02	-	не допускается	МУ 1541-76
14	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	мг/кг	менее 0,007	-	не более 0,05	МУ 2142-80
14.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	менее 0,007	-	-	МУ 2142-80
14.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	менее 0,007	-	-	МУ 2142-80
14.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	менее 0,007	-	-	МУ 2142-80
15	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,008	-	не более 0,02	МУ 2142-80
15.1	ДДД	мг/кг	менее 0,008	-	-	МУ 2142-80
15.2	ДДЕ	мг/кг	менее 0,008	-	-	МУ 2142-80
15.3	ДДТ	мг/кг	менее 0,008	-	-	МУ 2142-80
16	Ртутьорганические пестициды	мг/кг	менее 0,005	-	не допускается	МУ 1350-75
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
17	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	В исследованном образце фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S СаMV, 35S FMV и NOS а так же генов EPSPS, pat и bar не обнаружено	-	-	Тест-системы для обнаружения ГМО растительного происхождения методом ПЦР
Микробиологические показатели						
18	S. aureus		не обнаружен в 1,0г. продукта		-	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)
19	БГКП (колиформы)		не обнаружены в 1,0г продукта		-	ГОСТ 31747-2012
20	КМАФАнМ		1*10 ³ КОЕ/г		-	ГОСТ 10444.15-94
21	Патогенные, в том числе сальмонеллы		не обнаружены в 25г продукта		-	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
22	Плесени	КОЕ/г	менее 1x10 ⁴		не более 50 КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Органолептические показатели						

23	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
Показатели качества						
24	Вкус		Свойственный данному изделию, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
25	Влажность мякиша	%	27,4	+/-0,71	-	ГОСТ 21094-75 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
26	Внешний вид		Соответствует виду изделия	-	-	
26.1	Поверхность	-	Поверхность с косыми надрезами.	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
26.2	Форма	-	Продолговато-овальной формы, не расплывчатая, без притисков.	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
27	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
28	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба		после термостатирования через 36 ч. специфического запаха, липкости, ослизнения мякиша, темных пятен не обнаружено	-	-	N 1100/2451-98-115 - Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, утв. Государственным НИИ хлебопекарной промышленности 24 августа 1998, согл. Госсанэпиднадзором РФ 14 октября 199
29	Зольность	%	0,5	-	-	ГОСТ Р 51411-99 - Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золы)
30	Кислотность мякиша	град.	1,5	+/- 0,5	-	ГОСТ 5670-96 - Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
31	Масса нетто	кг	0,3	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
32	Массовая доля белка	%	8,1	-	-	ГОСТ 10846-91 - Зерно и продукты его переработки Метод определения белка
33	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	%	2,7	+/- 0,71	-	ГОСТ 5668-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

34	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	%	3,9	-	-	ГОСТ 5672-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
35	Пористость мякиша	%	82,4	+/- 1,0	-	ГОСТ 5669-96 - Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
36	Состояние мякиша		Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без следов комочков и следов непромеса.	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
36.1	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
36.2	Пропеченность		Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания мякиш примет первоначальную форму.	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
37	Цвет	-	Светло - желтого цвета.	-	-	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	1-канальный механический дозатор ВЮНИТ (20-200)мкл	06.12.2017
2	Бутирометр	31.07.2010
3	ВЭЖХ Agilent technologies 1260 Infinity	20.12.2016
4	ВЭЖХ Series 200	20.12.2016
5	Весы электронные AC 121S	14.09.2017
6	Весы электронные лабораторные Sartorius BP 310S	26.06.2017
7	Весы лабораторные электронные GX 1000; Инв.№ТС000001493; Дата ввода в эксплуатацию 22.01.2013	15.12.2016
8	Весы электронные аналитические AC – 121 S Sartorius	20.10.2017
9	Весы электронные аналитические и прецизионные ACCULAB ALC – 320d3	20.10.2017
10	Весы электронные аналитические, Модель MB210-A Sartorius	26.06.2017
11	ГЖХ "Хромос 1000"	04.07.2017
12	Дозатор 1-канальный механический ВЮНИТ	25.11.2016
13	Дозатор 1-канальный механический ВЮНИТ	27.11.2017
14	Дозатор 8- канальный объем 30-300 мкл	27.07.2017
15	Дозатор механический 1-канальный ВЮНИТ (10-10) мкл	28.08.2017
16	Дозатор механический одноканальный ВЮНИТ (100-1000)мкл	06.12.2017
17	Дозатор одноканальный 100-1000 мкл	24.11.2017
18	Дозатор одноканальный 1000-10000 мкл	24.11.2017
19	Дозатор одноканальный объем 1-10мл	24.11.2017
20	Дозатор одноканальный объем 10-100мкл	24.11.2017
21	Дозатор одноканальный объем 10-100мкл	24.11.2017
22	Дозатор одноканальный объем 100-1000мкл	24.11.2017
23	ИФА «Bio-Rad»	05.07.2017
24	Комплекс спектрометрический для измерений активности альфа-, бета- и гамма-излучающих нуклидов «ПРОГРЕСС», Инв.№ ОС 000001404, дата ввода в эксплуатацию 19.12.2006, комната для проведения радиологических исследований (№ 301)	20.07.2017
25	Спектрометр атомно-абсорбционный МГА-1000	06.10.2017
26	Термометр низкоградусный СП-100 № Госреестра 308-84	15.03.2017

27	Термометр стек-лянный ТС-7-М1 № Госреестра 308-84	15.03.2017
28	Термометр стеклянный ТС-7-М1 № Госреестра 308-84	15.03.2017
29	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 № Госреестра 082013702	28.10.2017
30	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 plex HRM № Госреестра 48068-11	04.12.2017
31	Электронные весы ВР-210	26.06.2017