

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12146

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1155 от 02.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0104/1

Год урожая/Дата выработки -

Акт отбора проб (№ акта, дата, НД и место отбора проб) НА ПРЕДЪЯВЛЕННУЮ ПРОБУ

Кем отобрана проба Заказчиком

Масса партии -

Масса пробы 0,9 кг

Дата получения пробы 02.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 02.07-17.07.2020 г.

Результаты испытаний

Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Неопределенность измерений (погрешность)	НД на метод испытаний	Значение показателей по НД
1	2	3	4	5	6
Токсичные элементы					
Кадмий	мг/кг	<0,01	-	МУК 4.1.986-00	-
Свинец	мг/кг	<0,02	-	МУК 4.1.986-00	-
Мышьяк	мг/кг	<0,01	-	ГОСТ Р 51766-2001	-
Ртуть	мг/кг	<0,005	-	ГОСТ Р 53183-2008	-
Пестициды					
2,4-Д	мг/кг	<0,005	-	МУ 1541-76	-
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	мг/кг	<0,01	-	EN 15662	-
Гексахлорбензол	мг/кг	<0,01	-	EN 15662	-
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	<0,01	-	EN 15662	-
Ртутьорганические пестициды	мг/кг	<0,005	-	МУ 1350-75	-
Микотоксины					
Афлатоксин В1	мг/кг	<0,0001	-	МУ 4082-86	-
Дезоксиниваленол	мг/кг	<0,05	-	МУ 5177-90	-
Зеараленон	мг/кг	<0,005	-	МУ 5177-90	-
Охратоксин А	мг/кг	<0,0005	-	МУК 4.1.2204-07	-
Т-2 токсин	мг/кг	<0,05	-	Инструкция Р43/Р43В	-
Витамины					
Витамин В1	мг/100 г	<0,5	-	ГОСТ EN 14122-2013	-
Витамин В2	мг/100 г	0,12	±0,01	ГОСТ EN 14122-2013	-

Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Неопределенность измерений (погрешность)	НД на метод испытаний	Значение показателей по НД
1	2	3	4	5	6
Витамин В3	мг/100 г	0,79	±0,07	ГОСТ EN 15652-2015	-

Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания.
Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12146/422

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1155 от 02.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0104/1

Год урожая/Дата выработки -

Акт отбора проб (№ акта, дата, НД и место отбора проб) НА ПРЕДЪЯВЛЕННУЮ ПРОБУ

Кем отобрана проба Заказчиком

Масса партии -

Масса пробы 0,9 кг

Дата получения пробы 02.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 02.07-17.07.2020 г.

Результаты испытаний

Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Неопределенность измерений (погрешность)	НД на метод испытаний	Значение показателей по НД
1	2	3	4	5	6
Показатели качества:					
Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба через 36 часов	-	не выявлена	-	«Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба»	-
Витамины					
Витамин Е	мг/100г	0,27	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,32	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Треонин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,20	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,43	±0,14	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,23	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аланин	%	0,21	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,13	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,16	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-

Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Неопределенность измерений (погрешность)	НД на метод испытаний	Значение показателей по НД
1	2	3	4	5	6
Лейцин	%	0,32	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Тирозин	%	0,12	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Фенилаланин	%	0,23	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,06	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Лизин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аргинин	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,56	±0,06	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,14	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Метионин	%	0,17	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(е)ин	%	0,09	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	4,89	-	-	-

Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания.
Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.

Протокол испытаний № 5420

от 17 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16381)

Образец: Хлеб Бородинский, 450г. Шифр 166РСК0104/2. Номер пломбы 03682421

Изготовитель: ,

Заявитель: АНО "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет с датированным зажимом. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "03682421". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0104/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

-

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид: форма, поверхность ГОСТ 5667-65	Хлебобулочное изделие без посторонних включений, признаков болезни и плесени. Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность - отделана пряностями
Цвет ГОСТ 5667-65	Поверхности - черно-коричневый, с подгорелостью на нижней стороне; Мякиша - темно-коричневый
Состояние мякиша: промес, пропеченность ГОСТ 5667-65	Без комочков и следов непромеса; Пропеченный, с небольшой липкостью, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму
Пористость ГОСТ 5667-65	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус ГОСТ 5667-65	Свойственный данному виду изделия, без хруста от минеральной примеси
Запах ГОСТ 5667-65	С легким ароматом используемых пряностей, без постороннего запаха

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Масса нетто , кг	0,44±0,01		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность , град.	11,0±0,5		ГОСТ 5670-96
Пористость , %	65±1		ГОСТ 5669-96
Массовая доля жира , %	1,3±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара , %	4,9±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка , %	5,4±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов , %	41,5±4,2		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли , %	0,7±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.И)
Массовая доля общей золы , %	1,18±0,02		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля бензойной кислоты и ее солей бензоатов (в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг	не обнаруж. (менее 5)		ГОСТ 31504-2012 (п.8)
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	не обнаруж. (менее 1)		ГОСТ 31504-2012 (п.8)

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 400084

2000-09-01, версия 01.0, стр. № 11/11

К протоколу испытаний № 5420

Массовая доля пропионовой кислоты и ее солей пропионатов (в пересчете на пропионовую кислоту), мг/кг	не обнаруж. (менее 1)		ГОСТ 31504-2012 (п.8)
Массовая доля пищевых волокон, %	7,6±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор, мг/100г	149,5±15,0		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций, мг/100г	19,4±1,4		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния, мг/100г	58,9±3,5		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия, мг/100г	302,7±27,2		ГОСТ 32343-2013
Содержание марганца, мг/100г	1,3±0,1		ГОСТ 32343-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Цезий-137, Бк/кг	0+/-4,9813		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-11,3		ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	1,0x10 ²		ГОСТ 10444.15-94
Дрожжи, КОЕ, в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ, в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013

Начало испытаний: 02.07.2020

Заключение испытаний: 17.07.2020

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

ВР № 794960

ООО «Векс», Москва, 2018, № 18/18117

Протокол испытаний № 6000
от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16966)

Образец: Хлеб Бородинский, 450г. Шифр 166РСК0104/2. Номер пломбы 03682421
Изготовитель: ,
Заявитель: АНО "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет с датированным зажимом. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "03682421". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0104/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

-

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля поваренной соли (в пересчете на сухое вещество), %	1,2±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.И)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	9,5±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	2,1±0,04		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	2,3±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара (в пересчете на сухое вещество), %	8,6±0,5		ГОСТ 5672-68

Начало испытаний: 20.07.2020

Закончание испытаний: 20.07.2020

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 1 из 1

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 400198

ООО «РСК» Москва 2016. Форм. № 14 (198)

Протокол испытаний № 200720-104 от 20 июля 2020 г.

Наименование заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

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

Наименование образца: Хлеб бородинский

Шифр образца: 166РСК0104/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлебеи Бородинский, 450г

Внешний вид образца при доставке: п/э пакет с пластиковой пломбой, номер пломбы 03682423, число образцов в упаковке - 2

Количество переданных единиц для испытаний: 2

Дата передачи образца: 01.07.2020 г.

Дата начала испытаний: 01.07.2020 г.

Дата окончания испытаний: 20.07.2020 г.

Общее количество листов в протоколе: 2

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

Сопроводительный документ: Акт приема-передачи образцов От « 29 » июня 2020 г. для проведения исследований/испытаний на соответствие требованиям Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (Роскачество)

Таблица значений определяемых показателей хлеба Бородинского, 450г

№ п/п	Наименование показателя	Обозначения и единицы измерения	НД на метод	Нормативные значения показателя	Фактическое значение показателя	Заключение по показателю
1	Крошковатость мякиша	%	Методика Оценка крошковатости мякиша хлебобулочного изделия СТП-1901	не более 5,0%	1,45	соответствует
2	Мягкость мякиша	$G/(g/cm^3)$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 Г/(г/см ³); 2 группа Мягкость мякиша < 50 Г/(г/см ³); Мягкость мякиша > 80 Г/(г/см ³)	62,8	1 группа
3	Эластичность мякиша	$h_{yn}/h_{обц}$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Эластичность мякиша от 0,50 до 0,75; 2 группа Эластичность мякиша < 0,50; Эластичность мякиша > 0,75	0,78	2 группа
4	Степень черствости	F_{cp1}, g	Методика Оценка степени черствости хлебобулочных изделий СТП-1703	1 группа Скорость черствения от 100 до 400 г/сут; 2 группа Скорость черствения < 100 г/сут; Скорость черствения > 400 г/сут	3272	
		F_{cp2}, g			3366	
		$\Delta F, g$			94	
		$\Delta F/\Delta t, g/сут$			47	2 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		48,72	
		a			4,65	
		b			6,68	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	3,9	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец