16.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 11683

Наименование и адрес заказчика	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»). 115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
	Заявка № 1101 от 23.06.2020 г.
Наименование продукции	Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0008/1
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	23.06.2020 г.
Дата(ы) проведения испытаний	23.06-16.07.2020 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	0,08	±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	0,83	±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.

16.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 11683/410

Наименование и адрес заказчика	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»). 115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
	Заявка № 1101 от 23.06.2020 г.
Наименование продукции	Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0008/1
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	23.06.2020 г.
Дата(ы) проведения испытаний	23.06-16.07.2020 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	0,72	±0,11	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,34	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Треонин	%	0,17	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,24	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,55	±0,16	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,24	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аланин	%	0,23	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,21	±0,02	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	%	0,34	±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	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,05	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Лизин	%	0,14	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аргинин	%	0,20	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,46	±0,05	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,13	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Метионин	%	0,12	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(е)ин	%	0,08	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	5,00	-	-	-

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

лабораторный номер
(16098)

Протокол испытаний № 5142
от 17 июля 2020 г.

Образец: **Хлеб бородинский, 23.06.2020, 300г. Шифр 166РСК0008/2. Номер пломбы 01913469**

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "01913469". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0008/2

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 - с глянцем, отделана пряностями
Цвет ГОСТ 5667-65	Темно-коричневый
Состояние мякиша: промес, пропеченность ГОСТ 5667-65	Без комочков и следов непромеса; Пропеченный, не липкий, 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	Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса, 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	0,29±0,01		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность , град.	3,5±0,5		ГОСТ 5670-96
Пористость , %	62±1		ГОСТ 5669-96
Массовая доля жира , %	1,5±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара , %	4,8±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка , %	6,5±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов , %	43,0±4,3		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли , %	0,8±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.II)
Массовая доля общей золы , %	1,07±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.

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 400070

К протоколу испытаний № **5142**

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 , %	7,9±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор , мг/100г	157,1±15,7		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций , мг/100г	13,0±0,9		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния , мг/100г	69,0±4,1		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия , мг/100г	348,0±31,3		ГОСТ 32343-2013
Содержание марганца , мг/100г	1,4±0,1		ГОСТ 32343-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Цезий-137 , Бк/кг	0+/-4,9576		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90 , Бк/кг	0+/-10,3		ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ , в 1,0 г	1,4x10^2		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: 23.06.2020

Окончание испытаний: 17.07.2020

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

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

ВР № 794969

Протокол испытаний № 5991
от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16957)

Образец: **Хлеб бородинский, 23.06.2020, 300г. Шифр 166РСК0008/2. Номер пломбы 01913469**

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "01913469". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0008/2

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), %	1,3±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.II)
Массовая доля белка (в пересчете на сухоевещество), %	10,8±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	1,8±0,04		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	2,5±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара (в пересчете на сухое вещество), %	8,0±0,5		ГОСТ 5672-68

Начало испытаний: 20.07.2020

Окончание испытаний: 20.07.2020

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

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 400189

Протокол испытаний № 200720-08 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: 166РСК0008/3
[**Описание образца:** дата производства (если есть), характеристика, упаковка] *Хлеб бородинский, 23.06.2020, 300 г*
Внешний вид образца при доставке: пакет с красной пластиковой пломбой, номер пломбы 01913470, число образцов в упаковке - 2
Количество переданных единиц для испытаний: 2
Дата передачи образца: 23.06.2020 г.
Дата начала испытаний: 23.06.2020 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 проб для проведения исследований/испытаний

Таблица значений определяемых показателей хлеба бородинского, 23.06.2020, 300 г

№ 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%	3,9	соответствует
2	Мягкость мякиша	*Г/(г/см^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)	66,6	1 группа
3	Эластичность мякиша	$h_{ун}/h_{общ}$	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	0,61	1 группа
4	Степень черствости	*Fср1, г*	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	2467	
		Fср2, г			4176	
		Δ F, г			1709	
		ΔF/Δτ, г/сут			855	2 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	*L*	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП–1704		46,25	
		a			4,55	
		b			5,48	
6	Среднеэквивалентный размер пор	*мм*	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП–1705	от 1,8 до 4,8 мм	3,1	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец