16.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 11610

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»)
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1097 от 23.06.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0004/1

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 1,17 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	1,07	±0,10	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 № 11610/406

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»)
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1097 от 23.06.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0004/1

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 1,17 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	0,45	±0,07	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	%	0,17	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,25	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,65	±0,16	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,26	±0,03	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	%	0,25	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,21	±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	%	0,37	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Тирозин	%	0,17	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Фенилаланин	%	0,25	±0,03	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	%	0,16	±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	%	0,49	±0,05	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,16	±0,02	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	%	0,16	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	5,55	-	-	-

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

К протоколу испытаний № 5084

Массовая доля пищевых волокон , %	7,5±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор , мг/100г	149,0±14,9		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций , мг/100г	22,4±1,6		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния , мг/100г	68,1±4,1		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия , мг/100г	219,3±19,7		ГОСТ 32343-2013
Содержание марганца , мг/100г	2,0±0,1		ГОСТ 32343-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Цезий-137 , Бк/кг	0+/-5,6118		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90 , Бк/кг	0+/-9,8		ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ , в 1,0 г	1,0x10 ¹		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: 22.06.2020

Окончание 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 № 794979

ООО «Вело», Москва, 2018, Jan 18 18:17

Протокол испытаний № 5987

от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16953)

Образец: Хлеб бородинский, 22.06.2020. 390г. Шифр 166РСК0004/2. Номер пломбы 01913482

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 "01913482". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0004/2

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), %	1,1±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.11)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	11,4±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	2,3±0,05		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	2,1±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.

Страница 1 из 1

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

АР № 400185

Протокол испытаний № 200720-04 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: 166РСК0004/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 22.06.2020, 390 г

Внешний вид образца при доставке: пакет с красной пластиковой пломбой, номер пломбы 01913483, число образцов в упаковке - 2

Количество переданных единиц для испытаний: 2

Дата передачи образца: 22.06.2020 г.

Дата начала испытаний: 22.06.2020 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, 22.06.2020, 390 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%	0,91	соответствует
2	Мягкость мякиша	$G/(г/см^3)$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 $G/(г/см^3)$; 2 группа Мягкость мякиша < 50 $G/(г/см^3)$; Мягкость мякиша > 80 $G/(г/см^3)$	66,5	1 группа
3	Эластичность мякиша	$h_{уп}/h_{общ}$	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	0,57	1 группа
4	Степень черствости	$F_{ср1}, г$	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	3599	1 группа
		$F_{ср2}, г$			4335	
		$\Delta F, г$			736	
		$\Delta F/\Delta t, г/сут$			368	
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		48,04	
		a			4,87	
		b			6,8	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	3,8	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец