

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК0310-08

Наименование продукта: Батон "Нарезной"
Шифр образца: --
Вид упаковки: п/э пакет
Описание и номер пломбы: -, -
Исследуемые показатели: улучшители
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 04.10.2022 Дата проведения исследований: 07.10.2022 - 09.10.2022

Дата поступления: 04.10.2022 Дата составления протокола: 08.11.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО (в пересчете на муку)</i>	<i>Результат</i>
Концентрация BrO_3^-	ЛТ-ХБР-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	5 мг/кг	ниже НПКО
Концентрация семикарбазида (продукт деградации азодикарбонамида)	ЛТ-ХСК-1 (ВЭЖХ-МС/МС)	0.5 мг/кг (в пересчете на азодикарбонамид)	ниже НПКО

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10763 /9-5 от 29.11.2022 на 1 листах

Акт № от 17.11.2022

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071	Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): Капалин А.Н.	Дата отбора образца: 15.11.2022
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: г. Москва	
Наименование образца:	Изделия булочные из пшеничной муки. Батон нарезной классический
Производитель: ЗАО «Хлеб», 170002, Россия, Тверская область, город Тверь, проспект Чайковского, дом 33	
Дата выработки: 14.11.2022	Количество: 2 x 400 г
Дата поступления образца: 17.11.2022	Время поступления образца: 13:52
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 17.11.2022/24.11.2022. Пробы упакованы в пакет и опломбированы (красная пластиковая пломба, номер пломбы 12398801). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	КМАФАММ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94		менее 1x10*1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), КОЕ/г	ГОСТ 31747-2012		менее 10
3	S.aureus, КОЕ/г	ГОСТ 31746-2012		менее 10
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	ГОСТ 31659-2012		не обнаружены в 25 г
5	Плесневые грибы, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		менее 10
6	Массовая доля бензойной кислоты, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		менее 50
7	Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг	ГОСТ 31504-2012		540,38±124,29
8	Массовая доля пропионовой кислоты, %	ГОСТ Р 56373-2015		менее 0,10

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 51 Температура , °С : 23

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



10763

Протокол испытаний № 23851 от 18.11.2022

Наименование образца испытаний: Изделия булочные из пшеничной муки, батон нарезной.
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 4261
дата документа основания: 16.11.2022
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
дата изготовления: 14.11.2022 (данные предоставлены заказчиком)
вид упаковки доставленного образца: пэт
масса пробы: 1,6 килограмма
дата поступления: 16.11.2022
даты проведения испытаний: 16.11.2022 - 18.11.2022
фактический адрес места осуществления деятельности:

примечание: образец представлен в виде четырех упаковочных единиц весом по 400 г, ЗАО "Хлеб", срок годности- 3 суток (данные предоставлены заказчиком)

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
ВЗс. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	<0,004	-	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
2	Мышьяк	мг/кг	<0,01	-	-	ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
3	Ртуть	мг/кг	<0,002	-	-	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

4	Свинец	мг/кг	<0,04	-	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
В3d. Микотоксины						
5	Афлатоксин В1	мг/кг	<0,003	-	-	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
6	Дезоксиниваленол	мг/кг	<0,058	-	-	ГОСТ EN 15891-2013 - Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра
7	Зеараленон	мг/кг	<0,1	-	-	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
8	Охратоксин А	мг/кг	<0,0005	-	-	МУК 4.1.2204-07 - Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
9	Т-2 токсин	мг/кг	<0,05	-	-	Инструкция Р43/Р43В по определению Т-2/НТ-2 токсинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуоресцентным детектором используя дериватизацию
В3f. Радионуклиды						
10	Стронций 90	Бк/кг	<2,00	-	-	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
11	Цезий 137	Бк/кг	<2,00	-	-	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
В3а. Пестициды						
12	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	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
13	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	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
14	Гексахлорбензол	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
15	ДДТ и его метаболиты	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
16	Ртутьорганические пестициды	мг/кг	<0,005	-	-	МУ 1350-75 - Методические указания по определению Метил- и этилртути в пищевых продуктах, кормах и почве методом газовой хроматографии
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						

17	Скрининговый метод : Качественное определение регуляторных последовательностей в геноме ГМ-растений (p-35S; t-NOS; p-FMV)	-	ГМО: промотор 35S, терминатор NOS, промотор FMV не обнаружены	-	-	ГОСТ Р 53214-2008 - Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения; Инструкция по применению набора реагентов для обнаружения растительной ДНК и регуляторных последовательностей 35S, FMV, NOS в геноме ГМО растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции в реальном времени «Растение/35S+ FMV/NOS скрининг». Предприятие-изготовитель ООО "Синтол".
Органолептические показатели						
18	Вкус	-	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
19	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
Показатели безопасности						
20	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	-	Не выявлена через 36 часов после проведения пробной лабораторной выпечки	-	-	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебобулочных предприятиях, утв. директором ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25.11.2011г.
Показатели качества						
21	Влажность	%	38,0	-	-	ГОСТ 21094-75 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
22	Внешний вид	-	-	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22.1	Поверхность	-	С косыми надрезами	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22.2	Форма	-	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22.3	Цвет	-	Светло-коричневый	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
23	Зольность	%	0,72 (1,17 а.с.в.)	±0,04	-	ГОСТ 27494-2016 - Мука и отруби. Методы определения зольности, п.6.4
24	Кислотность мякиша	Град.	1,0	-	-	ГОСТ 5670-96 - Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
25	Массовая доля белка на а.с.в.	%	11,34	-	-	ГОСТ 10846-91 - Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка
26	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	%	2,8	-	-	ГОСТ 5668-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира, п.2
27	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	%	7,2	-	-	ГОСТ 5672-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара, п.2
28	Пористость мякиша	%	79,0	-	-	ГОСТ 5669-96 - Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
29	Состояние мякиша	-	-	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
29.1	Пористость мякиша	-	Развитая, без пустот и уплотнений	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
29.2	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

29.3	Пропеченность	-	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
30	Средняя масса (Масса нетто)	кг	0,413	-	-	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/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Система для проведения ПЦР Rotor-Gene Q 6 рlex	11.04.2022	10.04.2023

Мнения и интерпретации: в данном образце материал, являющийся производным ГМО (35S, NOS, FMV), не обнаружен. Предел детекции, LOD - 0,01%.

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.

18.11.2022

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: