

16.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 11682

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: 166РСК0007/1

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 2,1 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	0,07	±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	0,86	±0,08	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 № 11682/409

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: 166РСК0007/1

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 2,1 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	0,46	±0,07	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,33	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Треонин	%	0,16	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,27	±0,13	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	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,20	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,17	±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	%	0,11	±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	%	0,04	±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	%	0,23	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,37	±0,04	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	%	0,11	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(е)ин	%	0,07	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	4,56	-	-	-

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

Протокол испытаний № 5141

от 17 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16097)

Образец: Хлеб бородинский, 22.06.2020, 700г. Шифр 166РСК0007/2. Номер пломбы 01913469

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 "01913469". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0007/2

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 подгоростью 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	0,75±0,01		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность, град.	4,0±0,5		ГОСТ 5670-96
Пористость, %	55±1		ГОСТ 5669-96
Массовая доля жира, %	1,4±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара, %	4,7±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка, %	5,7±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов, %	38,8±3,9		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли, %	0,8±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.11)
Массовая доля общей золы, %	1,06±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 № 400069

К протоколу испытаний № 5141

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, %	8,0±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор, мг/100г	155,2±15,5		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций, мг/100г	23,2±1,6		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния, мг/100г	83,4±5,0		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия, мг/100г	315,9±28,4		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+/-5,3768		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-10,9		ГОСТ 32163-2013

Микробиологические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ, в 1,0 г	<10		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

Закончание испытаний: 17.07.2020

Протокол испытаний № 5990

от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16956)

Образец: Хлеб бородинский, 22.06.2020, 700г. Шифр 166РСК0007/2. Номер пломбы 01913469
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 "01913469". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0007/2

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), %	1,5±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.11)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	10,4±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	1,9±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), %	8,5±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 № 400188

ГОСТ Р 51411-99

Протокол испытаний № 200720-07 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: 166РСК0007/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 22.06.2020, 700 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, 22.06.2020, 700 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 хлебулочного изделия СТП-1901	не более 5,0%	1,67	соответствует
2	Мягкость мякиша	$\Gamma/(\text{г}/\text{см}^3)$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 $\Gamma/(\text{г}/\text{см}^3)$; 2 группа Мягкость мякиша < 50 $\Gamma/(\text{г}/\text{см}^3)$; Мягкость мякиша > 80 $\Gamma/(\text{г}/\text{см}^3)$	91,1	2 группа
3	Эластичность мякиша	$h_{\text{уп}}/h_{\text{обц}}$	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	0,61	1 группа
4	Степень черствости	$F_{\text{ср1}}, \text{г}$	Методика Оценка степени черствости хлебулочных 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	3962	
		$F_{\text{ср2}}, \text{г}$			4633	
		$\Delta F, \text{г}$			671	
		$\Delta F/\Delta t, \text{г}/\text{сут}$			336	1 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		47,88	
		a			4,4	
		b			5,97	
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