

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 208 /9-5 от 01.02.2024 на 2 листах**

Акт № от 19.01.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 17.01.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

**Наименование образца:** Хлебцы хрустящие «100%» Ржаные. Масса нетто: 100 г, дата изготовления: 05.10.2023 г. (годен до: 05.04.2025 г.), упаковка: полипропилен, шифр пробы 305РСК0018/1

Производитель:

Дата выработки: 05.10.2023 Количество: 15 уп

Дата поступления образца: 19.01.2024 Время поступления образца: 15:30

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 19.01.2024/31.01.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 5305967). 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	Калий, мг/кг	ГОСТ 32343-2013		2930±381
2	Пищевые волокна (клетчатка), %	ГОСТ 31675-2012		12,0±1,5
3	Аланин (Ala), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,31±0,08
4	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,44±0,18
5	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asp), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,40±0,16
6	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,34±0,13
7	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,10±0,05
8	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,33±0,11
9	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,93±0,77
10	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,37±0,10
11	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,21±0,07
12	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,27±0,09
13	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,97±0,25
14	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,32±0,08
15	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,17±0,05
16	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,28±0,11
17	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,37±0,11
18	Цистин (Cys-Cys), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,13±0,07



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 208 /9-5 от 01.02.2024 на 2 листах

19	Сорбиновая кислота, %	ГОСТ Р 56373-2015		не обнаружено на уровне определения метода (менее 0,025)
----	-----------------------	-------------------	--	--

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения.

Результаты выданы на представленный образец.



## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 527219

### 1 Общие сведения

1	Наименование Заказчика, ИНН, контактные данные	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», ИНН 9705044437, 8 (495) 777-43-12, msi@roskachestvo.gov.ru
2	Юридический адрес Заказчика	119071, г.Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
3	Фактический адрес места осуществления деятельности Заказчика	119071, г.Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
4	Наименование объекта испытаний (образца, пробы)	Хлебцы хрустящие «100%» Ржаные. Масса нетто: 100 г., упаковка: полипропилен 305РСК0018/2
5	Наименование изготовителя	Информация Заказчиком не предоставлена
6	Юридический адрес изготовителя	Информация Заказчиком не предоставлена
7	Фактический адрес места деятельности изготовителя	Информация Заказчиком не предоставлена
8	Дата изготовления	05.10.2023
9	Дата отбора	Информация Заказчиком не предоставлена
10	Сведения об отборе	Образцы (пробы) отобраны и предоставлены на испытания Заказчиком
11	Основание для проведения испытаний (заявка)	№ 064071 от 22.01.2024
12	Дата поступления на испытания	22.01.2024
13	Дата (период) проведения испытаний	24.01.2024-02.02.2024
14	Нормативный документ на изготовление объекта испытаний	Информация Заказчиком не предоставлена
15	Нормативный документ, устанавливающий требования к объекту испытаний	ТР ТС 021/2011
16	Дополнительная информация (требования к проведению испытаний)	Информация Заказчиком не предоставлена

### 2 Результаты испытаний

№ п/п	Определяемый показатель, единица измерения	Норма по НД	Результат испытаний	НД на метод испытаний
<b>Образец №1</b>				
1	Свинец, мг/кг	Не более 0,5	Менее 0,05	М 04-64-2017
2	Мышьяк, мг/кг	Не более 0,2	Менее 0,05	М 04-64-2017
3	Кадмий, мг/кг	Не более 0,1	0,014	М 04-64-2017
4	Ртуть, мг/кг	Не более 0,03	Менее 0,0025	ГОСТ 34427-2018
5	Афлатоксин В1, мг/кг	Не более 0,005	Менее 0,0002	М 04-32-2004
6	Массовая доля сахара, %	-	4,9	ГОСТ 5672-2022, п.8
7	Охратоксин А, мг/кг	Не более 0,005	Менее 0,005	МВИ.МН 2480-2006

№ п/п	Определяемый показатель, единица измерения	Норма по НД	Результат испытаний	НД на метод испытаний
<b>Образец №1</b>				
8	Т-2 токсин, мг/кг	Не более 0,1	Менее 0,03	МВИ.МН 5731-2016
9	Зеараленон, мг/кг	Не более 0,2	Менее 0,05	МВИ.МН 5230-2015

Примечание:

1 В настоящем протоколе ..... не несет ответственность за информацию предоставленную Заказчиком, в том числе за отбор образцов (проб), в случае если отбор осуществлялся Заказчиком.

2 Результаты испытаний распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям.

3 Настоящий протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения.

Протокол составил: Делопроизводитель |

Протокол окончен

---

### Протокол испытаний № 672 от 29.01.2024

Наименование образца испытаний: Хлебцы хрустящие ржаные "100%". 305РСК0018/3  
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка №178  
дата документа основания: 22.01.2024  
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -  
отбор проб произвел: Заказчик  
дата изготовления: 05.10.2023 (данные предоставлены заказчиком)  
срок годности: 05.04.2025 (данные предоставлены заказчиком)  
масса пробы: 0,5 килограмма  
количество проб: 1  
дата поступления: 22.01.2024  
даты проведения испытаний: 22.01.2024 - 29.01.2024  
структурные подразделения, проводившие исследования:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: -

примечание: проба предоставлена в виде 5-ти упаковочных единиц массой 0,1 кг. каждая (данные предоставлены заказчиком).

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (из определенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
В3а. Пестициды						
1	2,3,6 Трихлорбензойная кислота	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукция пищевая расфасованного производства. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом в сочетании с помощью дисперсионной ТФО. Модульный метод QuEChERS

































































394	Этоксифен	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
395	Этоксифос	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
396	Этоксифпрокс	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
397	Этфумесат	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
<b>Органолептические показатели</b>						
398	Вид на изломе	-	Прочечные и продольные, без признаков неромеса	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
399	Запах	-	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
<b>Показатели качества</b>						
400	Вкус	-	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
401	Влажность	%	7,4	-	-	ГОСТ 8494-96 - Сушка хлебопекарная. Технические условия
402	Внешний вид	-	-	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
402.1	Поверхность	-	Шероховатая с пиками и впадинами бороздок	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
402.2	Форма	-	Прямоугольной плиты	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
402.3	Цвет	-	Коричневый	-	-	ГОСТ 9846-88 - Хлебы хрустящие. Технические условия
403	Кислотность	Град	7,5	-	-	ГОСТ 5670-96 - Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
404	Массовая доля соли	%	1,2	±0,1	-	ГОСТ 5698-2022. Мякоть сушеная. Стандарт. Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли пищевой соли

Данные, содержащиеся в полях "наименование образца испытаний", "место отбора проб" предоставлены заказчиком.

Начальник отдела приема заявок,  
проб (образцов) и выдачи результатов

*Результаты данных протокола являются действительными только в проб, прошедшей испытаниям.  
Запрещается копирование или полное копирование протокола без разрешения аналитической лаборатории.  
Исполнительная лаборатория несет ответственность за всю информацию, предоставленную в протоколе анализа,  
за исключением случаев, когда информация предоставлена заказчиком.*

29.01.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

### Протокол испытаний № 259 от 25.01.2024

**Наименование образца испытаний:** Хлебцы хрустящие "100%" Ржаные, 100г, 305РСК0018/4  
**принадлежащего:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** обращение заказчика  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация об адресе отсутствует, образец предоставлен заказчиком  
**дата изготовления:** 05.10.2023  
**срок годности:** 05.04.2025  
**вид упаковки доставленного образца:** коробка опломбирована (синяя наклейка 5305970), полипропилен, упаковка не повреждена  
**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий транспортировки  
**масса пробы:** 0,1 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 18.01.2024 12:00  
**даты проведения испытаний:** 18.01.2024 - 25.01.2024

#### Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД по методу испытаний
<b>Показатели качества</b>						
1	Азиринида	мг/кг	99,3	6,9	-	5991-5297 EN

#### Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius CP3202-CE	21.11.2023	20.11.2024
2	Весы электронные Sartorius CP225D	21.11.2023	20.11.2024
3	Газовый хромато-масс-спектрометр Agilent 7890B с масс-селективным детектором 7010B GC-MS Triple Quad	04.08.2023	03.08.2024

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдаются требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставляемую Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

25.01.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 207 /9-5 от 01.02.2024 на 2 листах**

Акт № от 19.01.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 17.01.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

**Наименование образца:** Хлебцы хрустящие «100%» Ржаные. Масса нетто: 100 г, дата изготовления: 05.10.2023 г. (годен до: 05.04.2025 г.), упаковка: полипропилен, шифр пробы 305РСК0018/1

Производитель:

Дата выработки: 05.10.2023 Количество: 15 уп

Дата поступления образца: 19.01.2024 Время поступления образца: 15:30

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 19.01.2024/31.01.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 5305967). 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	Намокаемость, %	ГОСТ 10114-80		226±18
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		9,51±0,51
3	Массовая доля жира, %	ГОСТ 5668-2022		1,1±0,1
4	Массовая доля углеводов, %	МУ 4287-86, расчетно		68,5
5	Массовая доля сахара, %	ГОСТ 5672-2022		менее 1,0
6	Масса нетто, г	ГОСТ 8.657-2019	100,0-4,5	111,6±0,1
7	Магний, мг/кг	ГОСТ EN 15505-2013		630±63
8	Массовая доля фосфора, мг/100 г	МУК 4.1.3217-14		183,7±51,4
9	Массовая доля золы, %	ГОСТ 15113.8-77		1,93±0,06
10	Хрупкость	ГОСТ Р 54645-2011		хрупкие
11	Железо, мг/кг	ГОСТ 30178-96		30,50±11,29
12	Плесневые грибы, КОЕ/г	МУК 4.2.577-96 п. 7.8		менее 1,0x10 <sup>4</sup>
13	КМАФАнМ, КОЕ/г	МУК 4.2.577-96 п. 7.1		менее 1,0x10 <sup>4</sup>
14	Бактерии группы кишечных палочек	МУК 4.2.577-96 п. 7.2		не обнаружены в 1,0 г
15	Витамин В1, мг/100 г	ГОСТ EN 14122-2013		0,134±0,027
16	Витамин В2, мг/100 г	ГОСТ EN 14152-2013		0,015±0,002



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 207 /9-5 от 01.02.2024 на 2 листах

17	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33839-2016		менее 0,01
----	---	-----------------	--	------------

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

