

Автономная некоммерческая  
организация «Российская система  
качества» (119071, г. Москва, ул.  
Орджоникидзе, д. 12)

Входящий №52-23 от 01.02.2023 г.

В соответствии с письмом входящий номер №52п-23 от 01.02.2023 г. Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12) образца:

**Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. Масса нетто 2 кг (дата изготовления 01.11.2022 г., срок годности 12 месяца), пломба №60054809, шифр №269РСК0014/1.**

Заявителем представлены следующие документы:

- Акт приема-передачи проб на указанный продукт от 30.01.2023 г.

Результаты исследования вышеуказанной продукции представлены в таблице №1.

**Таблица 1. Результаты исследований:**

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
52.23	Витамин Е (сумма токоферолов в пересчете на токоферола ацетат)	0,75 мг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	Каротиноиды (сумма каротиноидов в пересчете на β-каротин)	44 мкг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	Витамин А	не обнаружено (менее 1 мг/кг)	-	Р 4.1.1672-03	-
52.23	Массовая доля йода	0,31 мг/кг	37%	МУ 31-07/04	-
52.23	Пищевые волокна: - нерастворимые; - растворимые. Остаточный белок	0,9 г/100г; 2,0 г/100г 1,02%	±10% ±5%	Р 4.1.1672-03 ГОСТ 26889-86	Результаты по содержанию нерастворимых пищевых волокон даны с учетом результатов по золе и остаточному

06735

<i>Шифр образца</i>	<i>Наименование определяемого показателя</i>	<i>Полученное значение</i>	<i>Погрешность (неопределенность)</i>	<i>Методика проведения исследований (испытаний)</i>	<i>Примечание</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
					<i>белку в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза</i>
52.23	зола	0,58%	±0,1 % (абс.)	ГОСТ Р 51411-99	-
52.23	Никотиновая кислота	37 мкг/100 г	15%	Определение водорастворимых витаминов в витаминных премиксах, биологически активных добавках и фармацевтических препаратах методом ВЭЖХ с градиентным элюированием // Вестник Московского университета; серия 2: химия. - 2010. - № 4, Т.51. - С.315-324	<i>Метод вне ОА ИЛЦ</i>
52.23	фосфор	105 мг/100 г	10 мг/100 г	Р 4.1.1672-03	-
52.23	калий	2033 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	натрий	4,87 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	кальций	298,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	магний	401,8 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	марганец	6,46 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-

*Приложение:*

Исполнители:

## СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 52/0095/17-23

1. Наименование образца	Шифр образца	Дата приема образца
Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. Масса нетто 2 кг (дата изготовления 01.11.2022 г., срок годности 12 месяца), пломба №60054809, шифр №269РСК0014/1	52.23	01.02.2023

2. Заявка (письмо) на проведение испытаний:

52п

(номер:  
п/п(б))

01.02.23

(дата)

3. Заявитель: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12)  
(наименование организации, адрес места нахождения)

4. Изготовитель: \_\_\_\_\_

(наименование организации, адрес места нахождения)

Результаты испытаний:

5.

Дата начала: 03.02.2023 г.  
Дата окончания: 17.02.2023 г.

**БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА**

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
52.23	Витамин Е (сумма токоферолов в пересчете на токоферола ацетат)	0,75 мг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	Каротиноиды (сумма каротиноидов в пересчете на β-каротин)	44 мкг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	Витамин А	не обнаружено (менее 1 мг/кг)	-	Р 4.1.1672-03	-
52.23	Массовая доля йода	0,31 мг/кг	37%	МУ 31-07/04	-
52.23	Пищевые волокна: - нерастворимые; - растворимые.  Остаточный белок	0,9 г/100г; 2,0 г/100г  1,02%	±10%  ±5%	Р 4.1.1672-03  ГОСТ 26889-86	<i>Результаты по содержанию нерастворимых пищевых волокон даны с учетом результатов по золе и остаточному белку в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза</i>
52.23	зола	0,58%	±0,1 % (абс.)	ГОСТ Р 51411-99	-
52.23	фосфор	105 мг/100 г	10 мг/100 г	Р 4.1.1672-03	-
52.23	калий	2033 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	натрий	4,87 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	кальций	298,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	магний	401,8 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
52.23	марганец	6,46 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-

Результаты испытаний, отраженные в настоящем протоколе, относятся только к представленным образцам.

Информация, содержащаяся в разделах 1-4, представлена заказчиком. не несет ответственности за информацию, представленную заказчиком.

Конец сводного протокола испытаний

### Протокол испытаний № 1636 от 10.02.2023

**Наименование образца испытаний:** Мука пшеничная хлебопекарная. Высший сорт. Шифр пробы 269РСК0014/2.  
**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 № 273  
**дата документа основания:** 27.01.2023  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**отбор проб произвел:** Заказчик  
**дата изготовления:** 01.11.2022 (данные предоставлены заказчиком)  
**срок годности:** 12 месяцев (данные предоставлены заказчиком)  
**вид упаковки доставленного образца:** бумага  
**масса пробы:** 4 килограмма  
**дата поступления:** 27.01.2023  
**даты проведения испытаний:** 27.01.2023 - 09.02.2023  
**структурные подразделения, проводившие исследования:**

**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** -

**примечание:** образец представлен в виде двух упаковочных единиц массой нетто по 2 кг. (данные предоставлены заказчиком)

**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>В3d. Микотоксины</b>						
1	Афлатоксин В1	мг/кг	<0,003	-	-	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
2	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

3	Зеараленон	мг/кг	<0,1	-	-	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
4	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
5	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
<b>Вза. Пестициды</b>						
6	2,3,6 Трихлорбензойная кислота	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
7	2,4-Д	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
8	2,4-Д 2-этилгексилвый эфир	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
9	2-Фенилфенол	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
10	4,4-ДДД	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
11	4,4-ДДТ	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
12	4,4-ДДЭ	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	Альдикарб	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	Абамектин	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	Азимсульфурон	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	Азинфос-метил	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	Эталфлуралин	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	Этион	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	Этиофенкарб	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
398	Этоксазол	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
399	Этоксиквин	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
400	Этопрофос	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
401	Этофенпрокс	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
402	Этофумесат	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>Показатели безопасности</b>						
403	Загрязненность вредителями	экз/кг	Не обнаружена	-	-	ГОСТ 34165-2017 - Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями
404	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	-	Не выявлена через 36 часов после проведения пробной лабораторной выпечки	-	-	ГОСТ 27669-88 - Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба; Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утв. директором ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25.11.2011г.
405	Зараженность вредителями	экз/кг	Не обнаружена	-	-	ГОСТ 27559-87 - Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
<b>Показатели качества</b>						
406	Витамин С	мг/кг	19	±3	-	ГОСТ 34151-2017 - Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
407	Качество клейковины	ед.ИДК	61	-	-	ГОСТ 27839-2013 - Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины, п.9.4
408	Количество клейковины	%	28,0	-	-	ГОСТ 27839-2013 - Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины, п.9.2
409	Металломагнитная примесь, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм (или) массой не более 0,4 мг	мг/кг	0	-	-	ГОСТ 20239-74 - Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси, п.3.1.2, п.3.2.2
<b>Физико-химические показатели</b>						
410	Содержание водорастворимых экстрактивных веществ	%	13,54	-	-	ГОСТ 27495-87 - Мука. Метод определения автолитической активности

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	06.05.2022	05.05.2023
2	Тестомесилка лабора-торная У1-ЕТК-1М	Не требуется	Не требуется

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

*Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания.*

*Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.*

*Испытательная лаборатория не несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением случаев, когда информация предоставляется заказчиком.*

10.02.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:



## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК0602-18

Наименование продукта: Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, 2 кг  
Шифр образца: 269РСК0014/3  
Вид упаковки: коробка  
Описание и номер пломбы: синяя наклейка, 60054816  
Исследуемые показатели: улучшители  
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 01.11.2022      Дата проведения исследований: 16.01.2023 - 18.01.2023

Дата поступления: 13.01.2023      Дата составления протокола: 15.02.2023

### РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО (в пересчете на муку)</i>	<i>Результат</i>
Концентрация $\text{BrO}_3^-$	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 № 476 /9-5 от 07.02.2023 на 2 листах**

Акт № от 25.01.2023

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 24.01.2023
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца:	Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. Масса нетто: 2 кг. Дата изготовления: 01.11.2022, срок годности 12 месяцев, бумага, шифр пробы 269РСК0014/4
Производитель:	
Дата выработки: 01.11.2022	Количество: 1 шт
Дата поступления образца: 25.01.2023	Время поступления образца: 16:11
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 25.01.2023/07.02.2023. Пробы упакованы в пакет и опломбированы (красная пластиковая пломба, номер пломбы 60054817). 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	Хруст	ГОСТ 27558-87 п.3.2.2	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруст не ощущается
2	Массовая доля влаги, %	ГОСТ 9404-88 п.4		12,0±0,5
3	Крупность помола, % (остаток на сите из полиамидной ткани №45/50 ПА)	ГОСТ 27560-87		4,4
4	Белизна, условных единиц прибора	ГОСТ 26361-2013		58,0±3,0
5	Число падения, с	ГОСТ 27676-88		420±42
6	Вкус	ГОСТ 27558-87	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
7	Запах	ГОСТ 27558-87	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
8	Цвет	ГОСТ 27558-87	Белый или белый с кремовым оттенком	белый с кремовым оттенком
9	Качество клейковины, ед. ИДК	ГОСТ 27839-2013		68±5
10	Кислотное число жира, мг КОН/г	ГОСТ 31700-2012		27,5±2,7
11	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019	2000,0-30,0	1999,2±0,1
12	Массовая доля жира, %	ГОСТ 29033-91		1,1±0,3



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 476 /9-5 от 07.02.2023 на 2 листах

13	Кислотность, град.	ГОСТ 26971-86		3,0±0,2
14	Массовая доля белка, %	ГОСТ 10846-91		10,76±0,56
15	Массовая доля углеводов, %	расчетно		75,6
16	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 27494-2016		0,48±0,07
17	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012		не обнаружены в 25 г
18	Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		менее 10
19	Плесени, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		менее 10
20	КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94		1,9x10 <sup>3</sup>
21	Бактерии рода <i>Bacillus cereus</i> , КОЕ/г	ГОСТ 10444.8-2013		менее 10

Климатические условия проведения испытаний:

Относительная влажность, % : 52      Температура , °С : 23

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



### Протокол испытаний № 23.100062СП6В от 09.02.2023

**Наименование образца испытаний:** Мука пшеничная хлебопекарная Высший сорт. 269РСК0014/5  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** потребительские испытания  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**№ сейф-пакета:** 60054818  
**дата изготовления:** 01.11.2022 г.  
**срок годности:** 12 месяцев.  
**сопроводительный документ:** заявка на испытания от 25.01.2023 г.  
**вид упаковки доставленного образца:** бумага  
**масса пробы:** 2 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 28.01.2023  
**даты проведения испытаний:** 28.01.2023 - 09.02.2023  
**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** для определения фактических показателей

#### Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Показатели качества</b>						
1	Витамин В1	мг/100г	0,14	±0,03	-	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122) - Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом с использованием анализатора жидкости "Флюорат-02" (издание 2014 года)
2	Витамин В2	мг/100г	менее 0,01	-	-	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122) - Пищевые продукты и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом с использованием анализатора жидкости "Флюорат-02" (издание 2014 года)
<b>Химические элементы</b>						

3	Железо	мг/кг	10,33	± 2,05	-	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
4	Медь	мг/кг	2,17	± 0,75	-	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
5	Никель	мг/кг	0,030	±0,011	-	М-02-1009-08 - Методика количественного химического анализа. Определение As, Pb, Cd, Sn, Cr, Cu, Fe, Mn и Ni в пробах пищевых продуктов и пищевого сырья атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией
6	Цинк	мг/кг	8,41	± 2,80	-	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Анализатор жидкостей Флюорат-02-3М	05.10.2022	04.10.2023
2	Весы лабораторные электронные СЕ	03.10.2022	02.10.2023
3	Весы электронные лабораторные AUW 220D	03.10.2022	02.10.2023
4	Весы электронные лабораторные AUW220D	03.10.2022	02.10.2023
5	Лабораторная муфельная печь Nabertherm LV 15/11/P330*	03.11.2021	02.11.2023
6	Спектрофотометр атомно-абсорбционный SOLAAR S4	15.07.2022	14.07.2023
7	Спектрофотометр атомно-абсорбционный AA-7000	07.10.2022	06.10.2023

**Примечание:** Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. Заказчик не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

**Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.**

**не несет ответственности за применение данного протокола испытаний для целей подтверждения соответствия.**

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 2 : 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

-----Идентификация конца протокола-----

09.02.2023

Ответственный за оформление протокола: