

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12621

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»)
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1204 от 08.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0110/1

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 1,05 кг

Дата получения пробы 08.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 08.07-17.07.2020 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	0,52	±0,06	ГОСТ EN 14122-2013	-
Витамин В2	мг/100 г	0,12	±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	1,21	±0,11	ГОСТ EN 15652-2015	-

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

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12621/428

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»)
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1204 от 08.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0110/1

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 1,05 кг

Дата получения пробы 08.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 08.07-17.07.2020 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	0,50	±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	%	0,17	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,27	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,75	±0,17	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	%	0,16	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,19	±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	%	0,39	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Тирозин	%	0,18	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Фенилаланин	%	0,28	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,09	±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	%	0,26	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,75	±0,08	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	-
Метонин	%	0,15	±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	%	5,91	-	-	-

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

Протокол испытаний № 13854 от 30.07.2020

При исследовании образца: Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0110/1
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 1303
дата документа основания: 27.07.2020
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
масса пробы: 1,05 килограмма
дата поступления: 27.07.2020
даты проведения испытаний: 27.07.2020 - 30.07.2020
фактическое место проведения испытаний:

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В2с. Карбаматы						
1	Алдикарб	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В2с. Пиретроиды						
2	Циперметрин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В3а. ХОС						
3	Диэldrин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В3б. ФОС						
4	Кумафос	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
5	Протиофос	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
6	Фоксим	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В3а. Пестициды						
7	2,3,6 трихлорбензойная кислота	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

393	просульфурон	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
394	тебуфенозид	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
395	тепралоксидим	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
396	тетраконазол	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
397	фенпропатрин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
398	фентоат	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS

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

Протокол испытаний № 5668
от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16633)

Образец: Хлеб бородинский, 0,350кг, 06.07.20. Шифр 166РСК0110/2. Секьюрпакет АС0507121

Изготовитель: ,

Заявитель: АНО "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет. Образец помещен в сейф-пакет "АС0507121". Целостность упаковки не нарушена.

Этикетка: 166РСК0110/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Закключение:

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 - с глянцем
Цвет ГОСТ 5667-65	Темно-коричневый
Состояние мякиша: промес, пропеченность ГОСТ 5667-65	Без комочков и следов непромеса; Пропеченный, не липкий, 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	Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса, без хруста от минеральной примеси
Запах ГОСТ 5667-65	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Масса нетто , кг	0,36±0,01		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность , град.	10,5±0,5		ГОСТ 5670-96
Пористость , %	56±1		ГОСТ 5669-96
Массовая доля жира , %	1,7±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара , %	4,7±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка , %	6,6±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов , %	38,2±3,8		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли , %	1,2±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.II)
Массовая доля общей золы , %	1,74±0,03		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 № 400168

К протоколу испытаний № 5668

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, %	7,3±0,7		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор, мг/100г	145,4±14,5		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций, мг/100г	15,6±1,1		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния, мг/100г	65,3±3,9		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия, мг/100г	286,8±25,8		ГОСТ 32343-2013
Содержание марганца, мг/100г	1,2±0,1		ГОСТ 32343-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Цезий-137, Бк/кг	0+/-6,0187		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-10,3		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: 08.07.2020

Окончание испытаний: 20.07.2020

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 № 794913

ООО «Векон», Москва 2018, стр. 18 из 17

Лаб. № 16972

Протокол испытаний № 200720-110 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: 166РСК0110/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 0,350кг, 06.07.2020

Внешний вид образца при доставке: секьюрпакет, номер АС0507125, число образцов в упаковке - 3

Количество переданных единиц для испытаний: 3

Дата передачи образца: 08.07.2020 г.

Дата начала испытаний: 08.07.2020 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 образцов от 06.07.2020 г. для проведения исследований/испытаний на соответствие требованиям Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (Роскачество)

Таблица значений определяемых показателей хлеба бородинского, 0,350кг, 06.07.2020

№ п/п	Наименование показателя	Обозначения и единицы измерения	НД на метод	Нормативные значения показателя	Фактическое значение показателя	Заклучение по показателю
1	Крошковатость мякиша	%	Методика Оценка крошковатости мякиша хлебобулочного изделия СТП-1901	не более 5,0%	1,36	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 $> 80 G/(г/см^3)$	39,7	2 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 $> 0,75$	0,58	1 группа
4	Степень черствости	$F_{сп1}, г$	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	2182	
		$F_{сп2}, г$			2868	
		$\Delta F, г$			686	
		$\Delta F/\Delta \tau, г/сут$			343	1 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		46,97	
		a			4,71	
		b			5,63	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	4,1	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец