

16.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 11681

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: 166РСК0006/1

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 1,5 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 | 0,06 | ±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 | 0,77 | ±0,07 | 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 № 11681/408

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: 166РСК0006/1

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 1,5 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 | 0,27 | ±0,04 | Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1 | - |
| Аминокислоты общие: | | | | | |
| Аспарагиновая кислота | % | 0,32 | ±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 | % | 0,24 | ±0,02 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Глутаминовая кислота | % | 1,64 | ±0,16 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Глицин | % | 0,24 | ±0,02 | 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 | % | 0,20 | ±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 | % | 0,13 | ±0,01 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Фенилаланин | % | 0,24 | ±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 | % | 0,15 | ±0,02 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Аргинин | % | 0,21 | ±0,02 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Пролин | % | 0,49 | ±0,05 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Триптофан | % | 0,12 | ±0,01 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Метионин | % | 0,07 | ±0,01 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Цист(е)ин | % | 0,10 | ±0,01 | Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2 | - |
| Сумма аминокислот | % | 5,07 | - | - | - |

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

Протокол испытаний № 5140

от 17 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16096)

Образец: Хлеб бородинский, 22.06.2020, 500г. Шифр 166РСК0006/2. 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: 166РСК0006/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты испытаний

Органолептические показатели

| Наименование показателя | Оценка |
|--|---|
| Внешний вид: форма, поверхность ГОСТ 5667-65 | Хлебулочное изделие без посторонних включений, признаков болезни и плесени. Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность - с глянецом, отделана пряностями |
| 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 | С легким ароматом используемых пряностей, без постороннего запаха |

Физико-химические показатели

| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|---|-----------------------|-------|-----------------------|
| Масса нетто , кг | 0,50±0,01 | | ГОСТ 5667-65 (п.6) |
| Кислотность , град. | 4,0±0,5 | | ГОСТ 5670-96 |
| Пористость , % | 61±1 | | ГОСТ 5669-96 |
| Массовая доля жира , % | 1,4±0,5 | | ГОСТ 5668-68 (п.2) |
| Массовая доля сахара , % | 4,9±0,5 | | ГОСТ 5672-68 |
| Массовая доля белка , % | 6,5±0,1 | | ГОСТ 25832-89 (п.3.5) |
| Массовая доля углеводов , % | 38,6±3,9 | | МУ 1-40/3805-91 |
| Массовая доля поваренной соли , % | 0,9±0,1 | | ГОСТ 5698-51 (п.II) |
| Массовая доля общей золы , % | 0,94±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 № 400068

000-9999-10000-2019-05-00-0011000

К протоколу испытаний № 5140

| | | |
|--|-----------------------|-------------------------|
| 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, % | 7,6±0,8 | ГОСТ Р 54014-2010 |
| Фосфор, мг/100г | 153,8±15,4 | ГОСТ 31750-2012 (п.4.3) |
| Кальций, мг/100г | 11,8±0,8 | ГОСТ 32343-2013 |
| Содержание магния, мг/100г | 68,9±4,1 | ГОСТ 32343-2013 |
| Содержание натрия, мг/100г | 331,5±29,8 | ГОСТ 32343-2013 |
| Содержание марганца, мг/100г | 1,4±0,1 | ГОСТ 32343-2013 |

Показатели безопасности

| Наименование показателя, ед.измерения | Результат | Нормы | Метод испытаний |
|---------------------------------------|------------|-------|-----------------|
| Цезий-137, Бк/кг | 0+/-5,6713 | | ГОСТ 32161-2013 |
| Стронций - 90, Бк/кг | 0+/-9,9 | | 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

Заключение испытаний: 17.07.2020

Протокол испытаний № 5989

от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16955)

Образец: Хлеб бородинский, 22.06.2020, 500г. Шифр 166РСК0006/2. 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: 166РСК0006/2

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), % | 1,7±0,1 | | ГОСТ 5698-51 (п.И) |
| Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), % | 11,8±0,1 | | ГОСТ 25832-89 (п.3.5) |
| Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), % | 1,7±0,03 | | 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), % | 8,9±0,5 | | ГОСТ 5672-68 |

Начало испытаний: 20.07.2020

Окончание 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 № 400187

ООО "Роскачество" Москва 2015. 40-001/19/001

Протокол испытаний № 200720-06 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: 166РСК0006/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 22.06.2020, 500 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, 500 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 хлебобулочного изделия СТП-1901 | не более 5,0% | 2,55 | соответствует |
| 2 | Мягкость мякиша | $\Gamma/(г/см^3)$ | Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701 | 1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 $\Gamma/(г/см^3)$; 2 группа Мягкость мякиша < 50 $\Gamma/(г/см^3)$; Мягкость мякиша > 80 $\Gamma/(г/см^3)$ | 74,0 | 1 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 | 0,50 | 1 группа |
| 4 | Степень черствости | $F_{ср1}, г$ | 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 | 3015 | |
| | | $F_{ср2}, г$ | | | 3925 | |
| | | $\Delta F, г$ | | | 910 | |
| | | $\Delta F/\Delta t, г/сут$ | | | 455 | 2 группа |
| 5 | Цветовые характеристики мякиша, l:a:b | L | Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704 | | 50,96 | |
| | | a | | | 4,88 | |
| | | b | | | 8,38 | |
| 6 | Среднеэквивалентный размер пор | мм | Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705 | от 1,8 до 4,8 мм | 2,0 | соответствует |

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец