



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЗЕРНА И
ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ»
ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО ЗЕРНУ И ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЛ67 от 22.06.2015 г.

127434, г. Москва, ш. Дмитровское, д.11

Тел. (499) 976-45-97, факс(499)976-21-62, e-mail: vniiz_ic@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 94 от 23.05.2016 г.

Наименование и адрес заказчика: АНО «Российская система качества»

(«Роскачество»), 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер, д.12

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб, техническое задание б/н от 18.04.2016 г.

Шифр образца: 22РСК0005/2

Наименование образца испытаний: Мука пшеничная в/с (указано заказчиком)

Заказчиком не представлена информация о производителе муки и даты ее изготовления.

НД на продукцию: ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»

Вид упаковки: заводская бумажная упаковка не вскрыта.

Дата (выработки, изготовления): не указано заказчиком

Количество пробы на испытание: 2 кг.

Цель проведения испытаний: определение качества муки

Дата поступления образца: 25.04.2016 г.

Дата проведения испытаний: 26.04.16 г. -20.05.2016 г.

Таблица 1

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, единицы измерений	Значение показателей		Погрешность метода, $\pm\Delta$
		По НД (для в/с)	Фактическое	
1	2	3	4	5
ГОСТ 9404-88	Влажность, %	Не более 15,0	10,6	$\pm 0,5$
ГОСТ 27558-87	Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
	Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-
	Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый	-
	Хруст	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	При разжевывании муки хруст не ощущается	-

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
Реологические свойства теста с применением альвеографа:				
ГОСТ Р 51415-99 (ИСО 5530-4-91)	максимальное избыточное давление, P, мм. вод. ст.	-	89	-
	среднее значение абсциссы при разрыве, L, мм	-	73	-
	индекс раздувания, G, см ^{3/2}	-	19,0	-
	показатель формы кривой, P/L, мм.вод. ст./мм	-	1,2	-
	энергия деформации, W, 10 ⁻⁴ J	-	240	-
Показатели качества хлеба				
ГОСТ 27669-88	Объемный выход хлеба, см ³ /100 г муки	-	516	-
	Формоустойчивость, H/D	-	0,56	-
	Внешний вид хлеба, выпекаемого из муки: форма хлеба;	Правильная/неправильная	Правильная	-
	поверхность корки;	Гладкая, неровная (бугристая или со вздутиями), с трещинами, с подрывами, рваная	Гладкая	-
	Цвет корки:	Бледная, светло-желтая, светло-коричневая, коричневая, темно-коричневая	Светло-коричневая	-
	Состояние мякиша: цвет;	Белый, серый, темный, темноватый (для муки высшего и первого сортов). Светлый, темный, темноватый (для муки второго сорта и обойной)	Белый	-
	эластичность;	Хорошая, средняя, плохая	Хорошая	-

**Директор
ФГБНУ «ВНИИЗ», д.т.н.**

Протокол подготовил:

Е.П. Мелешкина

А.И. Коваль



Примечание: Настоящий протокол испытаний не может быть полностью или частично перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленные на испытание

Протокол испытаний №94 от 23.05.2016 г.

Страница 2 из 2

**Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
(Россельхознадзор)**

**Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный центр оценки
безопасности и качества зерна и продуктов его переработки»
Испытательная лаборатория по определению безопасности и качества продукции**

Лаборатория аккредитована в качестве Аналитика Ассоциации торговли зерном и кормами (GAFTA)
Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.21ПТ12
Свидетельство об аккредитации № 77-04СА/2011, зарегистрировано в Реестре Россельхознадзора за № 57
Адрес: 140100, Московская область, г. Раменское, ул. Нефтегазосъемки, д.11/41
Тел./факс: (495) 556-24-73, (496) 463-09-52, 467-03-51



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 5609

от «23» мая 2016 г.

на 3 листах

Наименование продукции	Мука пшеничная
Происхождение	-
Наименование заявителя	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»).
Адрес заявителя	115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д.12.
Наименование изготовителя	-
Адрес изготовителя	-
Отбор образца произведен	-
	(дата отбора, кем отобрана проба, место отбора, НД на метод отбора)
Дата поступления образца (пробы)	22.04.2016г.
Дата проведения испытаний	22.04-23.05.2016г.
Масса партии	-
Масса образца	2,0 кг
Сопроводительные документы	Заявка от 22.04.2016г. №356
Цель испытаний	Подтверждение соответствия качества и безопасности
муки пшеничной требованиям ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия», СТО 46429990-029-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям согласно заявке от 22.04.2016 №356.	
Дополнительная информация	шифр образца – 22РСК0005/1, номер пломбы 00337386

Начальник отдела

О.В.Шнитцер

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЯ

Показатели качества:

№ п/п	Наименование показателей	Ед. измерения	Значение			НД на методы испытаний
			При испытаниях	По ГОСТ Р 52189-2003 для муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта/СТО 46429990-029-2016	Предел количественного определения ПКО	
1	2	3	4	5	6	7
1	Массовая доля влаги, не более	%	11,7	15,0/15,0	-	ГОСТ 9404-88
2	Металломагнитная примесь, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	мг/кг	0,0	3,0/3,0	-	ГОСТ 20239-74
3	Зараженность вредителями	экз/кг	не обнаружена	не допускается/не допускается	-	ГОСТ 27559-87
4	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, не более	%	0,55	0,55/0,55	-	ГОСТ 27494-87
5	Белизна, не менее	Усл.ед. прибора РЗ-БПЛ-Ц	59	54/н.н.	-	ГОСТ 26361-2013*
6	Массовая доля сырой клейковины, не менее	%	30	28/28	-	ГОСТ 27839-2013*
7	Качество сырой клейковины	ед. ИДК-3М	62 первая группа	не ниже второй группы(33-102)/60-80	-	ГОСТ 27839-2013*
8	Крупность помола, остаток на сите по ГОСТ 4403 из шелковой ткани №43, не более	%	3	5/5	-	ГОСТ 27560-87
9	Число падения	с	364	не менее 185/185-250	-	ГОСТ 27676-88
10	Массовая доля белка	%	13,2	н.н./н.н.	-	ГОСТ 10846-91
11	Кислотное число жира	мг КОН/г жира	21	н.н./не более 50	-	ГОСТ 31700-2012
12	Размеры отдельных частиц (проход через сито 140 мкм)	%	97	н.н./н.н.	-	ГОСТ 27560-87
13	Содержание водорастворимых веществ в муке	%	20	н.н./не более 15	-	ГОСТ 27495-87
14	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба через 36 часов	-	не обнаружена	не допускается (по ТР ТС 021/2011)	-	«Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба», 1998г. ГОСТ 27669-88

*не включено в области аккредитации

Начальник отдела



О.В.Шнитцер

Заведующий лабораторией

Заместитель начальника отдела химико-токсикологических исследований

Начальник отдела приема проб (образцов) и выдачи документов по результатам исследований

В.Л.Сухова

Т.Н.Никонорова

С.Д.Добрев

О.В.Шнитцер

23 мая 2016 г.

Примечание: Данный протокол испытаний касается только образцов, подвергнутых этим испытаниям.

Запрещается частичное или полное копирование, перепечатка протокола без разрешения ФГБУ «Центр оценки качества зерна»