

Протокол испытаний № 10626 от 18.10.2022

Наименование образца испытаний: Изделие хлебобулочное из пшеничной муки высшего сорта "Серпуховхлеб" 03.10.2022, ПЭТ, Пломба № 09558718

Дата поступления образца: 05.10.22

*Изготовитель: АО "Серпуховхлеб",

*Юридический адрес: 142211, Россия, Московская обл., г. Серпухов, 1-й Оборонный пер., д.6

*Фактический адрес места осуществления деятельности: 142214, Россия, Московская обл., г. Серпухов, ул. Фестивальная, д.3

Заказчик: АНО "Роскачество"

Юридический адрес: РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

Фактический адрес места осуществления деятельности: РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

Упаковка: ПЭТ

Маркировка: 03.10.2022

Этикетка: Пломба № 09558718

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты исследования образца (Изделие хлебобулочное из пшеничной муки высшего сорта "Серпуховхлеб" 03.10.2022, ПЭТ, Пломба № 09558718) по заявленным показателям приведены в протоколе испытаний.

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля бензойной кислоты и ее солей бензоатов	менее 50		ГОСТ 31504-2012

Перепечатка или частичное воспроизводство протокола без письменного разрешения испытательного центра запрещено.

Полученные результаты испытаний относятся к предоставленному заказчиком образцу.

Испытательный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением, случаев, когда информация предоставляется заказчиком (позиции отмеченные *).

(в пересчете на бензойную кислоту), мг/кг			
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту), мг/кг	менее 1		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля тартразина (E102), мг/кг	менее 10		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля желтого "солнечного заката" (E110), мг/кг	менее 10		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля Азорубина (E122), мг/кг	менее 10		ГОСТ 31504-2012
Массовая доля Понсо 4 R (E124), мг/кг	менее 10		ГОСТ 31504-2012

Микробиологические показатели			
Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
КМАФАнМ, КОЕ , в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы) , в 1,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы , в 25,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31659-2012
стафилококки <i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не обнаружены		ГОСТ 31746-2012
Плесени, КОЕ , в 1,0 г	<10		ГОСТ 10444.12-2013

Дата начала испытаний: 05.10.2022

Дата окончания испытаний: 18.10.2022

конец протокола

Перепечатка или частичное воспроизводство протокола без письменного разрешения испытательного центра запрещено. Полученные результаты испытаний относятся к предоставленному заказчиком образцу. Испытательный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением, случаев, когда информация предоставляется заказчиком (позиции отмеченные *).

Протокол испытаний № 20234 от 17.10.2022

Наименование образца испытаний: Изделие хлебобулочное из пшеничной муки высшего сорта
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 3541
дата документа основания: 06.10.2022
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
дата изготовления: 04.10.2022 (данные предоставлены заказчиком)
вид упаковки доставленного образца: ПЭТ
масса пробы: 1,52 килограмма
дата поступления: 06.10.2022
даты проведения испытаний: 06.10.2022 - 17.10.2022
фактический адрес места осуществления деятельности:

примечание:

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
ВЗс. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	<0,004	-	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
2	Мышьяк	мг/кг	<0,01	-	-	ГОСТ Р 51766-2001 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
3	Ртуть	мг/кг	<0,002	-	-	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

4	Свинец	мг/кг	<0,04	-	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
В3d. Микотоксины						
5	Афлатоксин В1	мг/кг	<0,003	-	-	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
6	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
7	Зеараленон	мг/кг	<0,1	-	-	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
8	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
9	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
В3f. Радионуклиды						
10	Стронций 90	Бк/кг	< 2,00	-	-	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
11	Цезий 137	Бк/кг	< 2,00	-	-	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
В3а. Пестициды						
12	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	мг/кг	<0,005	-	-	ФР.1.31.2010.07610 - Методика измерений остаточных количеств пестицидов в пробах овощей, фруктов, зерна и почв методом хромато-масс-спектрометрии
13	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	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	Гексахлорбензол	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	ДДТ и его метаболиты	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	Ртутьорганические пестициды	мг/кг	<0,005	-	-	МУ 1350-75 - Методические указания по определению Метил- и этилртути в пищевых продуктах, кормах и почве методом газовой хроматографии
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
17	Скрининговый метод : Качественное определение регуляторных последовательностей в геноме ГМ-растений (p-35S; t-NOS; p-FMV)	-	ГМО: промотор 35S, терминатор NOS, промотор FMV не обнаружены	-	-	ГОСТ Р 53214-2008 - Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения; Инструкция по применению набора реагентов для обнаружения растительной ДНК и регуляторных последовательностей 35S, FMV, NOS в геноме ГМО растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции в реальном времени «Растение/35S+ FMV/NOS скрининг». Предприятие-изготовитель ООО "Синтол"; МР № 02.008-06 - "Качественное и количественное определение генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения в пищевых продуктах и продовольственном сырье с использованием тест-систем производства ЗАО "Синтол"
Органолептические показатели						

18	Вкус	-	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
19	Запах	-	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
Показатели безопасности						
20	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	-	Не выявлена через 36 часов после проведения пробной лабораторной выпечки	-	-	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, утв. директором ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии 25.11.2011г.
Показатели качества						
21	Влажность	%	36,5	-	-	ГОСТ 21094-75 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
22	Внешний вид	-	-	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22.1	Поверхность	-	С косыми надрезами	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22.2	Форма	-	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
22.3	Цвет	-	Светло-коричневый	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
23	Зольность	%	0,72 (1,14 а.с.в.)	±0,04	-	ГОСТ 27494-2016 - Мука и отруби. Методы определения зольности, п.6.4
24	Кислотность мякиша	град.	1,5	-	-	ГОСТ 5670-96 - Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
25	Массовая доля белка на а.с.в.	%	11,18	-	-	ГОСТ 10846-91 - Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка
26	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	%	2,8	-	-	ГОСТ 5668-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира, п.2
27	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	%	5,2	-	-	ГОСТ 5672-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара, п.2
28	Состояние мякиша	-	-	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
28.1	Пористость мякиша	-	Развитая, без пустот и уплотнений	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
28.2	Промес	-	Без комочков и следов непромеса	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
28.3	Пропеченность	-	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
29	Средняя масса (Масса нетто)	кг	0,381	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/калибровки/аттестации
1	ДНК-Амплификатор CFX96 C1000 Touch Bio-Rad	07.07.2022	06.07.2023

Мнения и интерпретации: в данном образце материал, являющийся производным ГМО (35S, NOS, FMV), не
 Протокол № 20234 от 17.10.2022

обнаружен. Предел детекции, LOD - 0,01%.

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

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

*Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания.
Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.
Испытательная лаборатория несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний,
за исключением случаев, когда информация предоставляется заказчиком.*

17.10.2022

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК0310-05

Наименование продукта: Изделие х/б из пшеничной муки высшего сорта "Серпуховхлеб"
Шифр образца: --
Вид упаковки: пакет
Описание и номер пломбы: красная пластиковая, 09558720
Исследуемые показатели: улучшители
Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 04.10.2022 Дата проведения исследований: 07.10.2022 - 09.10.2022

Дата поступления: 04.10.2022 Дата составления протокола: 08.11.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ

<i>Исследуемый показатель</i>	<i>Методика исследования</i>	<i>НПКО (в пересчете на муку)</i>	<i>Результат</i>
Концентрация 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