

16.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 11684

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: 166РСК0009/1

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 0,9 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	0,71	±0,06	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 № 11684/411

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: 166РСК0009/1

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 0,9 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	0,44	±0,07	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,28	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Треонин	%	0,14	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,20	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,31	±0,13	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,21	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аланин	%	0,20	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,18	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,16	±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	%	0,30	±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	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,05	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Лизин	%	0,13	±0,01	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	%	0,43	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,16	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Метионин	%	0,12	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(ε)ин	%	0,07	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	4,50	-	-	-

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

Протокол испытаний № 5143

от 17 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16099)

Образец: Хлеб бородинский, 23.06.2020, 300г. Шифр 166РСК0009/2. Номер пломбы 01913469

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянная полимерная пленка. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "01913469".
Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0009/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид: форма, поверхность ГОСТ 5667-65	Нарезанное хлебобулочное изделие без посторонних включений, признаков болезни и плесени. Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, куски с ровными параллельными срезами. Поверхность - с гляncем, 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	0,30±0,01		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность , град.	4,0±0,5		ГОСТ 5670-96
Массовая доля жира , %	1,2±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара , %	4,5±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка , %	5,7±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов , %	43,3±4,3		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли , %	1,0±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.И)
Массовая доля общей золы , %	1,41±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)
Массовая доля пропионовой кислоты и ее солей пропионатов (в пересчете на пропионовую 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 № 400076

К протоколу испытаний № 5143

Массовая доля пищевых волокон , %	7,4±0,7	ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор , мг/100г	146,5±14,7	ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций , мг/100г	34,3±2,4	ГОСТ 32343-2013
Содержание магния , мг/100г	54,8±3,3	ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия , мг/100г	361,1±32,5	ГОСТ 32343-2013
Содержание марганца , мг/100г	1,3±0,1	ГОСТ 32343-2013

Показатели безопасности

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Цезий-137 , Бк/кг	0+/-5,3816		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90 , Бк/кг	0+/-10,7		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 № 5992

от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16958)

Образец: Хлеб бородинский, 23.06.2020, 300г. Шифр 166РСК0009/2. Номер пломбы 01913469

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянная полимерная пленка. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "01913469".
Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0009/2

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), %	1,8±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.11)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	9,7±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	2,4±0,05		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	2,0±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара (в пересчете на сухое вещество), %	7,6±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 № 400190

ООО "Роскачество" 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12

Протокол испытаний № 200720-09 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: 166РСК0009/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 23.06.2020, 300 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, 23.06.2020, 300 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%	3,36	соответствует
2	Мягкость мякиша	$G/(g/cm^3)$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 $G/(g/cm^3)$; 2 группа Мягкость мякиша < 50 $G/(g/cm^3)$; Мягкость мякиша > 80 $G/(g/cm^3)$	40,8	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	0,73	1 группа
4	Степень черствости	$F_{сп1}, g$	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	2254	
		$F_{сп2}, g$			2834	
		$\Delta F, g$			580	
		$\Delta F/\Delta t, g/сут$			290	1 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, I:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		47,14	
		a			4,75	
		b			6,14	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	4,5	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец