

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3921 /9-5 от 10.09.2024 на 2 листах**

Акт № от 16.08.2024

|  |  |
|--|--|
| Заказчик: АНО "Роскачество"  |  |
| 119071 Россия,   | г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12   |
| Отбор произвел(а): -   | Дата отбора образца: 14.08.2024  |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком   |  |
| Место отбора: -  |  |
| <b>Наименование образца:</b>   | <b>Пряники сырцовые длительного хранения с яблочной начинкой, глазированные сахарной глазурью. Масса нетто: 300 г. Дата изготовления: 05.07.2024 г. (срок годности: 4 месяца). Упаковка: полипропилен. Шифр пробы 325РСК0008/1</b> |
| Производитель:   |  |
| Дата выработки: 05.08.2024   | Количество: 1 шт   |
| Дата поступления образца: 16.08.2024   | Время поступления образца: 10:51   |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.08.2024/05.09.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054362). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена. |  |
| НД, на соответствие которому испытывается образец: ТР ТС 021/2011  |  |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

| №  | Показатели испытаний  | НД на метод       | Нормы по НД | Факт. данные   |
|----|---|-------------------|-------------|--|
| 1  | Массовая доля белка, %  | ГОСТ 34551-2019   |             | 6,3±0,3  |
| 2  | Поверхность   | ГОСТ 5897-90      |             | глазированная, ровная  |
| 3  | Массовая доля жира, %   | ГОСТ 31902-2012   |             | 2,4±0,8  |
| 4  | Вид в изломе  | ГОСТ 5897-90      |             | пропеченное изделие, без следов непромеса                                  |
| 5  | Массовая доля углеводов, %  | МУ 4287-86 п.1    |             | 78,3   |
| 6  | Вкус и запах  | ГОСТ 5897-90      |             | запах слабо выраженный мучной, вкус с выраженным привкусом прогорклой муки |
| 7  | Форма   | ГОСТ 5897-90      |             | правильная, округлая   |
| 8  | Структура   | ГОСТ 5897-90      |             | пористость равномерная   |
| 9  | Содержание К, мг/кг (мг/100 г)  | ГОСТ 32343-2013   |             | 1000±130 (100±13)  |
| 10 | Массовая концентрация фосфора общего в расчете на PO <sub>4</sub> , мг/100г | МУК 4.1.3217-2014 |             | 110,7±31,0   |
| 11 | Массовая доля влаги, %  | ГОСТ 5900-2014    |             | 12,3±0,4   |
| 12 | Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе, %                       | ГОСТ 5903-89      |             | 38,3±1,0   |
| 13 | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %                         | ГОСТ 31902-2012   |             | 2,7±0,8  |



3921



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 3921 /9-5 от 10.09.2024 на 2 листах

|    |   |                          |                              |  |
|----|---|--------------------------|------------------------------|--|
| 14 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %                           | ГОСТ 5901-2014           | не более 0,1                 | 0,038±0,007  |
| 15 | Толщина пряничных изделий, мм   | ГОСТ 15810-2014          |                              | 29±1   |
| 16 | Массовая доля фруктового сырья (в начинке), %   | ГОСТ 34847-2022          |                              | 62,9±8,8   |
| 17 | Идентификация фруктовой части в пересчете на яблочное пюре (в начинке): массовая доля яблочной кислоты, %     | ГОСТ 34847-2022          | не менее 0,38%               | 0,20±0,03  |
| 18 | Идентификация фруктовой части в пересчете на яблочное пюре (в начинке): массовая доля суммы калия и магния, % | ГОСТ 34847-2022          | не менее 0,12%               | 0,112±0,008  |
| 19 | Массовая доля начинки, %  | ГОСТ 5897-90             |                              | 8,0±0,2  |
| 20 | Массовая доля общей сернистой кислоты, %  | ГОСТ 26811-2014          |                              | менее 0,002  |
| 21 | Начинка   | ГОСТ 5897-90             |                              | однородная, распределена неравномерно, с пустотами |
| 22 | Масса нетто, г  | ГОСТ 8.957-2019          | 300,0-13,5                   | 307,5±0,1  |
| 23 | Зеараленон, мг/кг   | ГОСТ 31691-2012          | не более 0,2                 | менее 0,1  |
| 24 | T-2 токсин, мг/кг   | ГОСТ 33682-2015          | не более 0,1                 | менее 0,05   |
| 25 | Афлатоксин В1, мг/кг  | ГОСТ 33780-2016          | не более 0,005               | менее 0,0002                                       |
| 26 | Дезоксиниваленон, мг/кг   | ГОСТ 34140-2017          | не более 0,7                 | менее 0,1  |
| 27 | Охратоксин А, мг/кг   | ГОСТ 32587-2013, метод А | не более 0,005               | менее 0,0025                                       |
| 28 | Содержание витамина В1, мг/100г   | ГОСТ EN 14122-2013       |                              | 0,911±0,182  |
| 29 | Содержание витамина В2, мг/100г   | ГОСТ EN 14152-2013       |                              | менее 0,02   |
| 30 | КМАФАнМ, КОЕ/г  | ГОСТ 10444.15-94         | не более 5 x 10 <sup>3</sup> | 1,6x10 <sup>3</sup>                                |
| 31 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  | ГОСТ 31747-2012          | не допускаются в 1,0 г       | не обнаружены                                      |
| 32 | Плесневые грибы, КОЕ/г  | ГОСТ 10444.12-2013       | не более 50                  | менее 1,0x10 <sup>1</sup>                          |
| 33 | Дрожжи, КОЕ/г   | ГОСТ 10444.12-2013       | не более 50                  | менее 1,0x10 <sup>1</sup>                          |
| 34 | Массовая доля сорбиновой кислоты, мг/кг   | ГОСТ 33332-2015          |                              | 117,50±10,58                                       |
| 35 | Массовая доля пропионовой кислоты, %  | ГОСТ Р 56373-2015        |                              | менее 0,10   |
| 36 | Массовая доля транс-изомеров жирных кислот, в жировой фазе продукта %   | ГОСТ 31754-2012, п.6     |                              | 0,29±0,12  |
| 37 | Массовая доля бензойной кислоты, %  | ГОСТ 33839-2016          |                              | менее 0,01   |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



### Протокол испытаний № 16630 от 23.08.2024

**Наименование образца испытаний:** Пряники сырцовые длительного хранения с яблочной начинкой, глазированные сахарной глазурью. Шифр: 325РСК0008/2

**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12

**основание для проведения лабораторных исследований:** Заявка №3495

**дата документа основания:** 15.08.2024

**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -

**отбор проб произвел:** Заказчик

**дата изготовления:** 05.07.2024 (данные предоставлены заказчиком)

**срок годности:** 4 месяца (данные предоставлены заказчиком)

**вид упаковки доставленного образца:** бумага

**масса пробы:** 300 грамм

**количество проб:** 1 проба

**дата поступления:** 15.08.2024

**даты проведения испытаний:** 15.08.2024 - 23.08.2024

**структурные подразделения, проводившие исследования:**

**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** -

**примечание:** Образец отобран заказчиком, масса нетто: 300 г (упаковка: полипропилен); номер пломбы: 60054361; акт приема-передачи проб № б/н от 14.08.2024 г. (данные предоставлены заказчиком)

**Результаты испытаний:**

| № п/п          | Наименование показателя        | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность / неопределенность | Норматив | НД на метод испытаний   |
|----------------|--------------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|---|
| В3а. Пестициды |                                |          |                     |                                |          |   |
| 1              | 2,3,6 Трихлорбензойная кислота | 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 |

























































































|     |             |       |       |   |   |   |
|-----|-------------|-------|-------|---|---|---|
| 394 | Этоксиквин  | 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 |
| 395 | Этопрофос   | 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 |
| 396 | Этофенпрокс | 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 |
| 397 | Этофумесат  | 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 |

Дополнения, отклонения или исключения из метода: нет.

Информация об особых условиях испытаний, таких как условия окружающей среды (атмосферное давление, влажность, температура и показания электропитания) при проведении испытаний: соответствовали требованиям методик и условиям эксплуатации оборудования.

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.*

23.08.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:



---

---

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ № РСК1208-08

Наименование продукта: Пряники сырцовые длительного хранения с яблочной начинкой, глазированные сахарной глазурью. 300 г.

Шифр образца: 325РСК0008/3

Вид упаковки: Коробка

Описание и номер пломбы: Синяя наклейка, 60054360

Исследуемые показатели: акриламид

Заказчик: АНО "Российская система качества", 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Дата изготовления: 05.07.2024      Дата проведения исследований: 19.08.2024 - 21.08.2024

Дата поступления: 16.08.2024      Дата составления протокола: 25.09.2024

---

---

РЕЗУЛЬТАТЫ

| <i>Исследуемый показатель</i> | <i>Методика исследования</i> | <i>НПКО</i> | <i>Результат</i>   |
|-------------------------------|------------------------------|-------------|--------------------|
| Акриламид                     | ЛГ-ЛБПА-1<br>(ВЭЖХ-МС/МС)    | 25 мкг/кг   | 528 ± 17.58 мкг/кг |

---

---

## Протокол испытаний № 280824-08 от 28 августа 2024 г.

**Наименование заказчика:** Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

**Адрес заказчика:** 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12

**Наименование образца:** Пряники сырцовые длительного хранения с яблочной начинкой, глазированные сахарной глазурью

**Шифр образца:** 325РСК0008/4

**Описание образца** (дата производства (если есть), характеристика, упаковка): Пряники сырцовые длительного хранения с яблочной начинкой, глазированные сахарной глазурью, единица измерения - шт, Масса нетто: 300 г, дата изготовления- 05.07.2024, срок годности: 4 месяца; упаковка-полипропилен.

**Внешний вид образца при доставке:** Коробка, описание пломбы-синяя наклейка, номер пломбы 60054359, количество точечных проб в упаковке-4

**Количество переданных единиц для испытаний:** 4

**Дата передачи образца:** 15.08.2024 г.

**Дата начала испытаний:** 19.08.2024 г.

**Дата окончания испытаний:** 28.08.2024 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 пряников

| № п/п | Наименование показателя      | Обозначения и единицы измерения | НД на метод       | Фактическое значение показателя | Доверит. Интервал твёрдости R=0,95, гс, ± |
|-------|------------------------------|---------------------------------|-------------------|---------------------------------|---|
| 1     | Твердость пряников           | гс                              | Методика СТП-2401 | 1050                            | 420                                       |
| 2     | Скорость черствения (усушки) | гс/ч                            | Методика СТП-2401 | 30                              | -   |

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец