

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12699

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»)
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1212 от 09.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0112/1

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 1,0 кг

Дата получения пробы 09.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 09.07-17.07.2020 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	0,10	±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	0,62	±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.

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12699/430

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1212 от 09.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0112/1

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 1,0 кг

Дата получения пробы 09.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 09.07-17.07.2020 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	0,45	±0,07	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,29	±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	%	0,27	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,38	±0,14	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,20	±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	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,18	±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	%	0,34	$\pm 0,03$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Тирозин	%	0,16	$\pm 0,02$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Фенилаланин	%	0,26	$\pm 0,03$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,04	$\pm 0,01$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Лизин	%	0,15	$\pm 0,02$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аргинин	%	0,25	$\pm 0,03$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,51	$\pm 0,05$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,12	$\pm 0,01$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Метионин	%	0,12	$\pm 0,01$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(е)ин	%	0,11	$\pm 0,01$	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	4,87	-	-	-

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

К протоколу испытаний № 5719

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, %	7,9±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор, мг/100г	155,2±15,5		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций, мг/100г	13,5±0,9		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния, мг/100г	50,4±3,0		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия, мг/100г	325,7±29,3		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+/-5,6371		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-9,6		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: 09.07.2020

Окончание испытаний: 20.07.2020

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Страница 2 из 2

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

ВР № 789479

000-00000-Москва, 2018, стр. 09-18/17

от 20 июля 2020 г.

(16975)

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 "00009879". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0112/2

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.11)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	11,1±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	2,5±0,05		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	2,7±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара (в пересчете на сухое вещество), %	9,1±0,5		ГОСТ 5672-68

Начало испытаний: 20.07.2020

Экончание испытаний: 20.07.2020

Протокол испытаний № 200720-112 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: 166РСК0112/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб заварной в упаковке, дата изготовления: 07.07.2020г, масса нетто: 0,500 кг

Внешний вид образца при доставке: п/э пакет с пластиковой пломбой, номер пломбы 00009877, число образцов в упаковке - 2

Количество переданных единиц для испытаний: 2

Дата передачи образца: 09.07.2020 г.

Дата начала испытаний: 09.07.2020 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 образцов от 07.07.2020 для проведения исследований/испытаний на соответствие требованиям Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (Роскачество)

Таблица значений определяемых показателей хлеба заварного в упаковке, дата изготовления: 07.07.2020г, масса нетто: 0,500 кг

№ 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%	1,64	соответствует
2	Мягкость мякиша	$G/(г/см^3)$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 $G/(г/см^3)$; 2 группа Мягкость мякиша < 50 $G/(г/см^3)$; Мягкость мякиша > 80 $G/(г/см^3)$	73,1	1 группа
3	Эластичность мякиша	$h_{ун}/h_{общ}$	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	0,69	1 группа
4	Степень черствости	$F_{сп1}, г$	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	1739	
		$F_{сп2}, г$			1815	
		$\Delta F, г$			76	
		$\Delta F/\Delta t, г/сут$			38	2 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		49,23	
		a			5,37	
		b			7,93	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	3,5	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец