

Протокол испытаний № 1-05729 от 11.12.2017

При исследовании образца: батон нарезной 0,4 кг
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, образцы предоставлены заказчиком
отбор проб произвел: эксперт Зурошвили Л.Ю.
дата выработки: 27.11.2017г
масса пробы: 4 штуки
количество проб: 1 проба
дата поступления: 29.11.2017
даты проведения испытаний: 29.11.2017 - 11.12.2017

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции, ГОСТ 27844-88 - Изделия булочные. Технические условия

примечание: номер пломбы: 15156514, шифр пробы 48РСК0272/1
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3а. ХОС						
1	Гексахлорбензол	мг/кг	менее 0,007	-	не более 0,01	МУ 2142-80
В3с. Токсичные элементы						
2	Кадмий	мг/кг	менее 0,000002	-	не более 0,07	МУК 4.1.986-00
3	Мышьяк	мг/кг	менее 0,00005	-	не более 0,15	ГОСТ Р 51766-2001
4	Ртуть	мг/кг	менее 0,003	-	не более 0,015	ГОСТ 26927-86
5	Свинец	мг/кг	менее 0,00005	-	не более 0,35	МУК 4.1.986-00
В3д. Микотоксины						
6	Афлатоксин В1	мг/кг	менее 0,003		не более 0,005	(ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1)

7	Дезоксиниваленол	мг/кг	менее 0,2		не более 0,7	ГОСТ Р 51116-97 - Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)
8	Зеараленон	мг/кг	менее 0,1		не более 1,0	ГОСТ 31691-2012 - Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии)
9	Охратоксин А	мг/кг	менее 0,0001		не более 0,005	(МУК 4.1.2204-07 - Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии)
10	Т-2 токсин	мг/кг	менее 0,0035 мг/кг		не более 0,1 мг/кг	МУК 5-1-14/1001 'Методика количественного определения Т-2 токсина с помощью тест-системы Ridascreeen Т-2 Toxin
В3г. Радионуклиды						
11	Стронций 90	Бк/кг	1,00	±7,06	20	ГОСТ 32163-2013
12	Цезий 137	Бк/кг	1,31	±6,56	40	ГОСТ 32161-2013
В3а. Пестициды						
13	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	мг/кг	менее 0,02	-	не допускается	МУ 1541-76
14	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	мг/кг	менее 0,007	-	не более 0,05	МУ 2142-80
14.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	менее 0,007	-	-	МУ 2142-80
14.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	менее 0,007	-	-	МУ 2142-80
14.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	менее 0,007	-	-	МУ 2142-80
15	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,008	-	не более 0,02	МУ 2142-80
15.1	ДДД	мг/кг	менее 0,008	-	-	МУ 2142-80
15.2	ДДЕ	мг/кг	менее 0,008	-	-	МУ 2142-80
15.3	ДДТ	мг/кг	менее 0,008	-	-	МУ 2142-80
16	Ртутьорганические пестициды	мг/кг	менее 0,005	-	не допускается	МУ 1350-75
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
17	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	В исследованном образце фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S CaMV, 35S FMV и NOS а так же генов EPSPS, pat и bar не обнаружено	-	-	Тест-системы для обнаружения ГМО растительного происхождения методом ПЦР
Микробиологические показатели						
18	S. aureus		не обнаружен в 1,0г. продукта		-	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)
19	БГКП (колиформы)		не обнаружены в 1,0г. продукта		-	ГОСТ 31747-2012
20	КМАФАнМ		1*10 ³ КОЕ/г		-	ГОСТ 10444.15-94
21	Патогенные, в том числе сальмонеллы		не обнаружены в 25г. продукта		-	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
22	Плесени	КОЕ/г	менее 1x10 ⁴	-	не более 50 КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Показатели качества						

23	Вкус	-	Свойственный данному изделию, без постороннего привкуса.	-	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
24	Влажность мякиша	%	30,0	+/- 0,71	не более 42,0	ГОСТ 21094-75 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
25	Внешний вид	-	Продолговато-овальной формы, без притисков. Поверхность с косыми надрезами.	-	У простых, нарезных, нарезных молочных, красносельских, столичных батонов и с изюмом с косыми надрезами. Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная у батонов, городских булок, сдобных рожков, рогликов и алтайских рожков, плетенок, хал плетеных, хлебобулочных плетеных московских изделий, черкизовских булок.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
25.1	Поверхность	-	Поверхность с косыми надрезами.	-	У простых, нарезных, нарезных молочных, красносельских, столичных батонов и с изюмом с косыми надрезами. У подмосковных батонов - с двумя продольными надрезами, у студенческих - с одним. У батонов со сгущенной молочной сывороткой - с прямыми поперечными надрезами. Несколько мучнистая у столичных батонов, московских калачей и ситничков	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
25.2	Форма	-	Продолговато-овальной формы, не расплывчатая, без притисков.	-	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная у батонов, городских булок, сдобных рожков, рогликов и алтайских рожков, плетенок, хал плетеных, хлебобулочных плетеных московских изделий, черкизовских булок.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
26	Запах	-	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	-	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
27	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	-	после термостатирования через 36 ч. специфического запаха, липкости, ослизнения мякиша, темных пятен не обнаружено	-	-	N 1100/2451-98-115 - Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, утв. Государственным НИИ хлебопекарной промышленности 24 августа 1998, согл. Госсанэпиднадзором РФ 14 октября 1998
28	Зольность	%	0,6	-	-	ГОСТ Р 51411-99 - Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золь)
29	Кислотность мякиша	град.	1,8	+/- 0,5	не более 2,5	ГОСТ 5670-96 - Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

30	Масса нетто	кг	0,4	-	-	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
31	Массовая доля белка	%	7,5	-	-	ГОСТ 10846-91 - Зерно и продукты его переработки Метод определения белка
32	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	%	3,1	+/- 0,71	2,9 ± 0,5	ГОСТ 5668-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
33	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	%	4,3	-	4,2+/-1,0	ГОСТ 5672-68 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
34	Пористость мякиша	%	83,3	+/- 1,0	не менее 73,0	ГОСТ 5669-96 - Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
35	Состояние мякиша		Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без следов комочков и следов непромеса.	-	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без следов комочков и следов непромеса.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
35.1	Промес		Без комочков и следов непромеса.		Без комочков и следов непромеса.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
35.2	Пропеченность		Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания мякиш принимает первоначальную форму.		Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания мякиш принимает первоначальную форму.	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
36	Цвет		Светло - желтого цвета.	-	От светло-желтого до коричневого	ГОСТ 5667-65 - Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
Физико-химические показатели						

37	Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.	Развитая, нсравномерная, без пустот и уплотнений.	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/аттестации
1	1-канальный механический дозатор ВЮНГ (20-200)мкл	06.12.2017
2	Бутирометр	31.07.2010
3	ВЭЖХ Agilent technologies 1260 Infinity	20.12.2016
4	ВЭЖХ Series 200	20.12.2016
5	Весы электронные AC 121S	14.09.2017
6	Весы электронные лабораторные Sartorius BP 310S	26.06.2017
7	Весы лабораторные электронные GX 1000; Инв.№ТС000001493; Дата ввода в эксплуатацию 22.01.2013	15.12.2016
8	Весы электронные аналитические AC – 121 S Sartorius	20.10.2017
9	Весы электронные аналитические и прецизионные ACCULAB ALC – 320d3	20.10.2017
10	Весы электронные аналитические, Модель MB210-A Sartorius	26.06.2017
11	ГЖХ "Хромос 1000"	04.07.2017
12	Дозатор 1-канальный механический ВЮНГ	25.11.2016
13	Дозатор 1-канальный механический ВЮНГ	27.11.2017
14	Дозатор 8- канальный объем 30-300 мкл	27.07.2017
15	Дозатор механический 1-канальный ВЮНГ (10-10) мкл	28.08.2017
16	Дозатор механический одноканальный ВЮНГ (100-1000)мкл	06.12.2017
17	Дозатор одноканальный 100-1000 мкл	24.11.2017
18	Дозатор одноканальный 1000-10000 мкл	24.11.2017
19	Дозатор одноканальный объем 1-10мл	24.11.2017
20	Дозатор одноканальный объем 10-100мкл	24.11.2017
21	Дозатор одноканальный объем 10-100мкл	24.11.2017
22	Дозатор одноканальный объем 100-1000мкл	24.11.2017
23	ИФА «Bio-Rad»	05.07.2017
24	Комплекс спектрометрический для измерений активности альфа-, бета- и гамма-излучающих нуклидов «ПРОГРЕСС», Инв.№ ОС 000001404, дата ввода в эксплуатацию 19.12.2006, комната для проведения радиологических исследований (№ 301)	20.07.2017
25	Спектрометр атомно-абсорбционный МГА-1000	06.10.2017
26	Термометр низкотемпературный СП-100 № Госреестра 308-84	15.03.2017
27	Термометр стек-лянный ТС-7-М1 № Госреестра 308-84	15.03.2017
28	Термометр стеклянный ТС-7-М1 № Госреестра 308-84	15.03.2017
29	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 № Госреестра 082013702	28.10.2017
30	Термоциклирующая система Прибор Rotor-Gene Q5 plex HRM № Госреестра 48068-11	04.12.2017
31	Электронные весы BP-210	26.06.2017