

17.07.2020 г.

## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12407

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),  
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12  
Заявка № 1179 от 07.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0010/1

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 0,6 кг

Дата получения пробы 07.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 07.07-17.07.2020 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
<b>Токсичные элементы</b>					
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	-
<b>Пестициды</b>					
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	-
<b>Микотоксины</b>					
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	-
<b>Витамины</b>					
Витамин В1	мг/100 г	<0,5	-	ГОСТ EN 14122-2013	-
Витамин В2	мг/100 г	0,11	±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	0,81	±0,07	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 № 12407/423

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»)  
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12  
Заявка № 1179 от 07.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0010/1

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 0,6 кг

Дата получения пробы 07.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 07.07-17.07.2020 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
<b>Показатели качества:</b>					
Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба через 36 часов	-	не выявлена	-	«Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба»	-
<b>Витамины</b>					
Витамин Е	мг/100г	0,38	±0,06	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
<b>Аминокислоты общие:</b>					
Аспарагиновая кислота	%	0,30	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Треонин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,21	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,37	±0,14	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аланин	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,19	±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	%	0,31	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Тирозин	%	0,14	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Фенилаланин	%	0,23	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,13	±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	%	0,22	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,52	±0,05	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	-
Метнионин	%	0,12	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(е)ин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	4,93	-	-	-

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

## Протокол испытаний № 5494 от 17 июля 2020 г.

лабораторный номер  
(16455)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ АРБИТРАЖНЫЙ ЦЕНТР  
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА "СОЭКС"  
АНО "СОЮЗЭКСПЕРТИЗА" ТПП РФ

Аттестат аккредитации № RA.RU.21АЯ10 (срок действия с 21.07.2016г)

Образец: Хлеб бородинский, 05.07.2020, 300г. Шифр 166РСК0010/2. Номер пломбы 01913472

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 "01913472". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0010/2

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 глянцем, пряности на отдельных кусках
Цвет ГОСТ 5667-65	Поверхности - черно-коричневый, с небольшой подгорелостью на нижней стороне; Мякиша - 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	Свойственный данному виду изделия, без хруста от минеральной примеси
Запах ГОСТ 5667-65	Свойственный данному виду изделия, 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.	9,5±0,5		ГОСТ 5670-96
Массовая доля жира , %	1,4±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара , %	4,9±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка , %	5,5±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов , %	41,0±4,1		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли , %	1,1±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.И)
Массовая доля общей золы , %	1,30±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

К протоколу испытаний № 5494

Массовая доля пищевых волокон , %	7,8±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор , мг/100г	146,9±14,7		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций , мг/100г	17,2±1,2		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния , мг/100г	58,3±3,5		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия , мг/100г	340,7±30,7		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+/-5,3772		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90 , Бк/кг	0+/-10,6		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: 06.07.2020  
 Экончание испытаний: 17.07.2020

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 № 794959**

Протокол испытаний № 6001  
от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер  
(16967)

Образец: Хлеб бородинский, 05.07.2020, 300г. Шифр 166РСК0010/2. Номер пломбы 01913472  
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 "01913472". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0010/2

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), %	1,9±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.11)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	9,6±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	2,3±0,05		ГОСТ Р 51411-99
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	2,5±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара (в пересчете на сухое вещество), %	8,6±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 № 400199

0001-00001-Москва 2019-гг. стр. 19 / 1897

**Протокол испытаний № 200720-10 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:** 166РСК0010/3

**[Описание образца:** дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 05.07.2020, 300 г

**Внешний вид образца при доставке:** пакет с красной пластиковой пломбой, номер пломбы 01913473, число образцов в упаковке - 2

**Количество переданных единиц для испытаний:** 2

**Дата передачи образца:** 06.07.2020 г.

**Дата начала испытаний:** 06.07.2020 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 проб для проведения исследований/испытаний



**Таблица значений определяемых показателей хлеба бородинского, 05.07.2020, 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%	1,71	соответствует
2	Мягкость мякиша	$G/(z/cm^3)$	Методика Оценка деформационных характеристик мякиша хлеба СТП-1701	1 группа Мягкость мякиша от 50 до 80,0 Г/(г/см <sup>3</sup> ); 2 группа Мягкость мякиша < 50 Г/(г/см <sup>3</sup> ); Мягкость мякиша > 80 Г/(г/см <sup>3</sup> )	53,1	1 группа
3	Эластичность мякиша	$h_{yn}/h_{оби}$	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	0,63	1 группа
4	Степень черствости	$F_{cp1}, z$	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	2133	
		$F_{cp2}, z$			2438	
		$\Delta F, z$			305	
		$\Delta F/\Delta t, z/сут$			153	1 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, L:a:b	$L$	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		47,7	
		$a$			4,77	
		$b$			6,55	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	4,6	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец