

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12706

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1217 от 10.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0013/1

Год урожая/Дата выработки Дата выработки 09.07.2020 г.

Акт отбора проб (№ акта, дата, НД и место отбора проб) НА ПРЕДЪЯВЛЕННУЮ ПРОБУ

Кем отобрана проба Заказчиком

Масса партии -

Масса пробы 0,8 кг

Дата получения пробы 10.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 10.07-17.07.2020 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	0,11	±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	0,87	±0,08	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 № 12706/431

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1217 от 10.07.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0013/1

Год урожая/Дата выработки Дата выработки 09.07.2020 г.

Акт отбора проб (№ акта, дата, НД и место отбора проб) **НА ПРЕДЪЯВЛЕННУЮ ПРОБУ**

Кем отобрана проба Заказчиком

Масса партии -

Масса пробы 0,8 кг

Дата получения пробы 10.07.2020 г.

Дата(ы) проведения испытаний 10.07-17.07.2020 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	0,56	±0,08	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,36	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Треонин	%	0,18	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Серин	%	0,25	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,63	±0,16	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глицин	%	0,26	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аланин	%	0,24	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,16	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,20	±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	%	0,39	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Тирозин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Фенилаланин	%	0,27	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,04	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Лизин	%	0,18	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аргинин	%	0,28	±0,03	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,54	±0,05	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,12	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Метионин	%	0,14	±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	%	5,54	-	-	-

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

Протокол испытаний № 5717

лабораторный номер
(16677)

от 20 июля 2020 г.

Образец: Хлеб бородинский, 09.07.2020, 400г. Шифр 166РСК0013/2. Номер пломбы 01913464.

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет. Образец помещен в полимерный пакет, опечатанный пломбой "01913464".
Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0013/2

Задание: ТЗ АНО "Роскачество"

Заключение:

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Внешний вид: форма, поверхность ГОСТ 5667-65	Хлебобулочное изделие без посторонних включений, признаков болезни и плесени. Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность - с глянцем, 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	0,42±0,01		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность , град.	6,5±0,5		ГОСТ 5670-96
Пористость , %	60±1		ГОСТ 5669-96
Массовая доля жира , %	1,6±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара , %	4,9±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка , %	4,9±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов , %	42,7±4,3		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли , %	0,9±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.II)
Массовая доля общей золы , %	1,48±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)

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 № 400110

К протоколу испытаний № 5717

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, %	7,8±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор, мг/100г	153,5±15,4		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций, мг/100г	14,8±1,0		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния, мг/100г	58,6±3,5		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия, мг/100г	309,5±27,9		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+/-0,5816		ГОСТ 32161-2013
Стронций - 90, Бк/кг	0+/-10,2		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

Закончание 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 № 794939

Протокол испытаний № 200720-13-н 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: 166РСК0013/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский, 09.07.2020, 400 г

Внешний вид образца при доставке: пакет с красной пластиковой пломбой, номер пломбы 01913465, 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 проб для проведения исследований/испытаний

Таблица значений определяемых показателей хлеба бородинского, 09.07.2020, 400 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%	1,15	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 Г/(г/см ³); 2 группа Мягкость мякиша < 50 Г/(г/см ³); Мягкость мякиша > 80 Г/(г/см ³)	59,6	1 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	0,77	2 группа
4	Степень черствости	F_{cp1}, 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	2879	
		F_{cp2}, g			3327	
		$\Delta F, g$			448	
		$\Delta F/\Delta t, g/сут$			224	1 группа
5	Цветовые характеристики мякиша, l:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		45,79	
		a			3,93	
		b			4,33	
6	Среднеэквивалентный размер пор	мм	Методика Оценка структуры пористости мякиша хлеба СТП-1705	от 1,8 до 4,8 мм	1,9	соответствует

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец