

17.07.2020 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12026

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1140 от 30.06.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский . Шифр пробы: 166РСК0107/1
Год урожая/Дата выработки 29.06.2020 г.
Акт отбора проб (№ акта, дата, НД и место отбора проб) НА ПРЕДЪЯВЛЕННУЮ ПРОБУ
Кем отобрана проба Заказчиком
Масса партии -
Масса пробы 1 кг
Дата получения пробы 30.06.2020 г.
Дата(ы) проведения испытаний 30.06-17.07.2020 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	0,82	±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 № 12026/420

Наименование и адрес заказчика Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»),
115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д. 12
Заявка № 1140 от 30.06.2020 г.

Наименование продукции Хлеб Бородинский . Шифр пробы: 166РСК0107/1
Год урожая/Дата выработки 29.06.2020 г.

Акт отбора проб (№ акта, дата, НД и место отбора проб) НА ПРЕДЪЯВЛЕННУЮ ПРОБУ
Кем отобрана проба Заказчиком
Масса партии -
Масса пробы 1 кг
Дата получения пробы 30.06.2020 г.
Дата(ы) проведения испытаний 30.06-17.07.2020 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	0,61	±0,09	Р 4.1.1672-03 глава 2, раздел I, п.1	-
Аминокислоты общие:					
Аспарагиновая кислота	%	0,30	±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	%	0,18	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Глутаминовая кислота	%	1,24	±0,12	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	%	0,19	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Валин	%	0,12	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Изолейцин	%	0,15	±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	%	0,28	±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	%	0,20	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Гистидин	%	0,08	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Лизин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Аргинин	%	0,21	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Пролин	%	0,43	±0,04	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Триптофан	%	0,11	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Метионин	%	0,15	±0,02	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Цист(е)ин	%	0,10	±0,01	Р 4.1.1672-03 глава 1, раздел I, п.2	-
Сумма аминокислот	%	4,37	-	-	-

Результаты данного протокола испытаний относятся только к пробе, прошедшей испытания. *18/06*
 Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.

Протокол испытаний № 13846 от 30.07.2020

При исследовании образца: Хлеб Бородинский. Шифр пробы: 166РСК0107/1
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Заявка № 1303
дата документа основания: 27.07.2020
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
отбор проб произвел: Заказчик
масса пробы: 1 килограмм
дата поступления: 27.07.2020
даты проведения испытаний: 27.07.2020 - 30.07.2020
фактическое место проведения испытаний:

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В2с. Карбаматы						
1	Алдикарб	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В2с. Пиретроиды						
2	Ципермстрин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В3а. ХОС						
3	Дизьдрин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В3б. ФОС						
4	Кумафос	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
5	Протиофос	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
6	Фоксим	мг/кг	< 0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
В3а. Пестициды						
7	2,3,6 трихлорбензойная кислота	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS

393	просульфурон	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
394	тебуфенозид	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
395	тепралоксидим	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
396	тетраконазол	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
397	фенпропатрин	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS
398	фентоат	мг/кг	<0,01	-	-	DIN EN 15662:2018 - Продукты питания растительного происхождения - мультиметод для определения остатков пестицидов при помощи GC и LC после экстракции ацетонитрилом/распределение и очистка с дисперсной SP - модульный метод QuEChERS

Результаты данного протокола испытаний относятся к пробе, прошедшей испытания.

Запрещается частичное или полное копирование протокола без разрешения испытательной лаборатории.

Протокол испытаний № 5366

лабораторный номер
(16303)

от 17 июля 2020 г.

Образец: Хлеб бородинский (нарезанный), 29.06.2020г. Масса нетто: 500г. Шифр 166РСК0107/2. Номер пломбы ЛИП/ТПП

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет с датированным зажимом. Образец помещен в полимерный пакет, перевязанный бечевкой и опечатанный пломбой "ЛИП ТПП". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0107/2

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, отделана пряностями
Цвет ГОСТ 5667-65	Темно-коричневый
Состояние мякиша: промес, пропеченность ГОСТ 5667-65	Без комочков и следов непромеса; Пропеченный, с небольшой липкостью, 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	0,50±0,0001		ГОСТ 5667-65 (п.6)
Кислотность, град.	13,0±0,5		ГОСТ 5670-96
Массовая доля жира, %	1,5±0,5		ГОСТ 5668-68 (п.2)
Массовая доля сахара, %	5,0±0,5		ГОСТ 5672-68
Массовая доля белка, %	5,3±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Массовая доля углеводов, %	40,0±4,0		МУ 1-40/3805-91
Массовая доля поваренной соли, %	0,7±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.II)
Массовая доля общей золы, %	1,17±0,02		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 № 400810

003-0949-00000 2018-06-06 14:17:02

К протоколу испытаний № 5366

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, %	8,0±0,8		ГОСТ Р 54014-2010
Фосфор, мг/100г	159,2±15,9		ГОСТ 31750-2012 (п.4.3)
Кальций, мг/100г	16,6±1,2		ГОСТ 32343-2013
Содержание магния, мг/100г	50,7±3,0		ГОСТ 32343-2013
Содержание натрия, мг/100г	335,3±30,2		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+/-4,8312		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: 30.06.2020

Закончание 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 № 789477

ООО «ВР» Москва 2018, стр. 10/18117

Протокол испытаний № 5998
от 20 июля 2020 г.

лабораторный номер
(16964)

Образец: Хлеб бородинский (нарезанный), 29.06.2020г. Масса нетто: 500г. Шифр 166РСК0107/2. Номер пломбы ЛИП/ТПП

Изготовитель: ,

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

Упаковка: Термоспаянный полимерный пакет с датированным зажимом. Образец помещен в полимерный пакет, перевязанный бечевкой и опечатанный пломбой "ЛИП ТПП". Целостность упаковки и пломбы не нарушены.

Этикетка: 166РСК0107/2

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), %	1,2±0,1		ГОСТ 5698-51 (п.И)
Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество), %	9,5±0,1		ГОСТ 25832-89 (п.3.5)
Содержание золы (в пересчете на сухое вещество), %	2,1±0,04		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), %	8,9±0,5		ГОСТ 5672-68

Начало испытаний: 20.07.2020

Окончание испытаний: 20.07.2020

Протокол испытаний № 200720-107 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: 166РСК0107/3

[Описание образца: дата производства (если есть), характеристика, упаковка] Хлеб бородинский (нарезанный), масса нетто 500г. Дата производства: 29.06.2020.

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

Количество переданных единиц для испытаний: 2

Дата передачи образца: 30.06.2020 г.

Дата начала испытаний: 30.06.2020 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 «29» июня 2020 г. для проведения исследований/испытаний на соответствие требованиям Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (Роскачество)

Таблица значений определяемых показателей хлеба бородинского (нарезанного), масса нетто 500г. Дата производства: 29.06.2020.

№ 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%	1,88	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 $G/(г/см^3)$	86,4	2 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	0,53	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	3586	1 группа
		$F_{сп2}, г$			3836	
		$\Delta F, г$			250	
		$\Delta F/\Delta t, г/сут$			125	
5	Цветовые характеристики мякиша, I:a:b	L	Методика Определение цветовых характеристик корки и мякиша хлеба (стандарт Lab) СТП-1704		49,05	
		a			5,19	
		b			8,09	
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