

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЗЕРНА И
ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ»

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО ЗЕРНУ И ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.21П167 от 22.06.2015 г.

127434, г. Москва, ш. Дмитровское, д.11

Тел. (499) 976-45-97, факс (499) 976-21-62, e-mail: vniiz_ic@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 162 от 14.07.2016 г.

Наименование и адрес заказчика: АНО «Российская система качества» («Роскачество»), 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер, д.12

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб, техническое задание б/н от 13.07.2016 г.

Шифр образца: 22РСК0035/2 (пломба № 8893098)

Наименование образца испытаний: Мука высший сорт (указано заказчиком)
Заказчиком не представлена информация о производителе муки и даты ее изготовления.

НД на продукцию: ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»

Вид упаковки: заводская бумажная упаковка не вскрыта.

Дата (выработки, изготовления): не указано заказчиком

Количество пробы на испытание: 2 кг.

Цель проведения испытаний: определение качества муки

Дата поступления образца: 04.07.2016 г.

Дата проведения испытаний: 13.07.2016 г.

Таблица 1

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, единицы измерений	Значение показателей		Погрешность метода, $\pm\Delta$
		по НД (для муки высшего сорта)	фактическое	
1	2	3	4	5
ГОСТ 27558-87	Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
	Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-
	Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	белый с кремовым оттенком	-
	Наличие минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста	при разжевывании муки хруст не ощущается	-

Директор
ФГБНУ «ВНИИЗ», д.т.н.

Е.П. Мелешкина

Протокол подготовил:

А.И. Коваль

Примечание: Настоящий протокол испытаний может быть полностью или частично перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, предоставленные на испытание

Протокол испытаний №162 от 14.07.2016 г.

Страница 1 из 1



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЗЕРНА И
ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ»

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО ЗЕРНУ И ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.21П167 от 22.06.2015 г.

127434, г. Москва, ш. Дмитровское, д.11

Тел. (499) 976-45-97, факс (499) 976-21-62, e-mail: vniiz_ic@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№160 от 11.07.2016 г.

Наименование и адрес заказчика: АНО «Российская система качества»

(«Роскачество»), 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер, д.12

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб, техническое задание б/н от 04.07.2016 г.**Шифр образца:** 22РСК0035/2**Наименование образца испытаний:** Мука пшеничная высший сорт (указано заказчиком)
Заказчиком не представлена информация о производителе муки и даты ее изготовления.**НД на продукцию:** ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»**Вид упаковки:** заводская бумажная упаковка не вскрыта, опломбировано, номер пломбы 8893098**Количество пробы на испытание:** 2 кг.**Цель проведения испытаний:** определение качества муки**Дата поступления образца:** 04.07.2016 г.**Дата проведения испытаний:** 05.07.16 г. - 07.07.2016 г.

Таблица 1

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, единицы измерений	Значение показателей		Погрешность метода, $\pm\Delta$
		по НД	фактическое	
1	2	3	4	5
ГОСТ 27669-88	Объемный выход хлеба, см ³ /100 г муки	-	575	-
	Формоустойчивость, Н/Д	-	0,63	-
	Внешний вид хлеба: форма хлеба	правильная	правильная	-
	поверхность корки	гладкая	гладкая	-
	Цвет корки:	светло-желтая	желтая	-



1	2	3	4	5
ГОСТ 27669-88	Состояние мякиша: цвет эластичность	 светлый, белый хорошая	 светлый хорошая	 - -

Директор
ФГБНУ «ВНИИЗ», д.т.н.



Е.П. Мелешкина

Протокол подготовил.

А.И. Коваль

Примечание: Настоящий протокол испытаний не может быть полностью или частично перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленные на испытание

**Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
(Россельхознадзор)**

**Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный центр оценки
безопасности и качества зерна и продуктов его переработки»
Испытательная лаборатория по определению безопасности и качества продукции**

Лаборатория аккредитована в качестве Аналитика Ассоциации торговли зерном и кормами (GAFTA)
Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.21ПТ12
Свидетельство об аккредитации № 77-04СА/2011, зарегистрировано в Реестре Россельхознадзора за № 57
Адрес: 140100, Московская область, г. Раменское, ул. Нефтегазосъемки, д.11/41
Тел./факс: (495) 556-24-73, (496) 463-09-52, 467-03-51



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 12528

от «13» июля 2016 г.

на 3 листах

Наименование продукции	Мука пшеничная
Происхождение	-
Наименование заявителя	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» («Роскачество»).
Адрес заявителя	115184, г.Москва, пер. Средний Овчинниковский, д.12.
Наименование изготовителя	-
Адрес изготовителя	-
Отбор образца произведен	-
	<i>(дата отбора, кем отобрана проба, место отбора, НД на метод отбора)</i>
Дата поступления образца (пробы)	06.07.2016г.
Дата проведения испытаний	06.07-13.07.2016г.
Масса партии	-
Масса образца	2,0 кг
Сопроводительные документы	Заявка от 06.07.2016г. №578
Цель испытаний	Подтверждение соответствия качества и безопасности муки пшеничной требованиям ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия», СТО 46429990-029-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям согласно заявке от 22.04.2016 №356.
Дополнительная информация	шифр образца – 22РСК0035/1, номер пломбы 8993097

Начальник отдела


О.В.Шнитцер

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЯ

Показатели качества:

№ п/п	Наименование показателей	Ед. измерения	Значение			НД на методы испытаний
			При испытаниях	По ГОСТ Р 52189-2003 для муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта/СТО 46429990-029-2016	Предел количественного определения ПКО	
1	2	3	4	5	6	7
1	Массовая доля влаги, не более	%	14,2	15,0/15,0	-	ГОСТ 9404-88
2	Металломагнитная примесь, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	мг/кг	0,0	3,0/3,0	-	ГОСТ 20239-74
3	Зараженность вредителями	экз/кг	не обнаружена	не допускается/не допускается	-	ГОСТ 27559-87
4	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, не более	%	0,41	0,55/0,55	-	ГОСТ 27494-87
5	Белизна, не менее	Усл.ед. прибора РЗ-БПЛ-Ц	61	54/н.н.	-	ГОСТ 26361-2013*
6	Массовая доля сырой клейковины, не менее	%	28	28/28	-	ГОСТ 27839-2013*
7	Качество сырой клейковины	ед. ИДК-3М	47 вторая группа	не ниже второй группы(33-102)/60-80	-	ГОСТ 27839-2013*
8	Крупность помола, остаток на сите по ГОСТ 4403 из шелковой ткани №43, не более	%	0	5/5	-	ГОСТ 27560-87
9	Число падения	с	313	не менее 185/185-250	-	ГОСТ 27676-88
10	Массовая доля белка	%	12,3	н.н./н.н.	-	ГОСТ 10846-91
11	Кислотное число жира	мг КОН/г жира	17	н.н./не более 50	-	ГОСТ Р 51413-99
12	Размеры отдельных частиц (проход через сито 140 мкм)	%	99,6	н.н./н.н.	-	ГОСТ 27560-87
13	Содержание водорастворимых веществ в муке	%	15	н.н./не более 15	-	ГОСТ 27495-87
14	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба через 36 часов	-	обнаружена	не допускается (по ТР ТС 021/2011)	-	«Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба», 1998г. ГОСТ 27669-88

*не включено в области аккредитации

Начальник отдела  О.В.Шнитцер

Показатели безопасности и пищевой ценности:

Наименование показателей безопасности	Единицы измерения	Нормативные документы на методы испытаний	Допустимые уровни значений определяемых показателей ТР ТС 021/2011/ СТО 46429990-029-2016	Предел количественного определения (ПКО)	Фактическое значение показателей по результатам испытаний проб
ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	мг/кг	МЗ СССР МУ1766-77	0,5/0,5	0,001	<0,001
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	МЗ СССР МУ1766-77	0,02/ не допускается	0,001	<0,001
Ртутьорганические пестициды	мг/кг	МЗ СССР МУ1350-75	не допускается/ не допускается	0,005	<0,005
2,4 Д кислота	мг/кг	МУ1541-76	не допускается/ 0,02	0,0017	<0,0017
Гексахлорбензол	мг/кг	МЗ СССР МУ1766-77	0,01/0,01	0,001	<0,001
Микотоксины					
Афлатоксин В1	мг/кг	МЗ СССР МУ 4082-86	0,005/0,005	0,001	<0,001
Дезоксиниваленол	мг/кг	МЗ СССР МУ 5177-90	0,7/0,7	0,2	<0,2
Т- токсин	мг/кг	МЗ СССР МУ 3184-84	0,1/0,1	0,05	<0,05
Зеараленон	мг/кг	МЗ СССР МУ 5177-90	0,2/1,0	0,1	<0,1
Охратоксин А	мг/кг	МУК 4.1.2204-07	0,005/0,005	0,0005	<0,0005
Токсичные элементы					
Кадмий	мг/кг	ГОСТ 30178-96	0,1/0,1	0,01	<0,01
Свинец	мг/кг	ГОСТ 30178-96	0,5/0,5	0,05	<0,05
Ртуть	мг/кг	ГОСТ Р 53183-2008	0,03/0,03	0,005	<0,005
Мышьяк	мг/кг	ГОСТ 31707-2012	0,2/0,2	0,008	<0,008
Радионуклиды					
Удельная активность цезия-137	Бк/кг	МУК 2.6.1.1194-2003	60/60	0,00	0,00±52,70

Заведующий лабораторией

Заместитель начальника отдела контроля и изучения качества товарных ресурсов зерна и продуктов его переработки, комбикормов и комбикормового сырья

Начальник отдела химико-токсикологических исследований

Начальник отдела приема проб (образцов) и выдачи документов по результатам исследований

В.Л.Сухова

Л.В.Никифорова

Н.И.Добрева

О.В.Шнитцер

13 июля 2016 г.

Примечание: Данный протокол испытаний касается только образцов, подвергнутых этим испытаниям.

Запрещается частичное или полное копирование, перепечатка протокола без разрешения ФГБУ «Центр оценки качества зерна»