

Испытательный центр агропромышленной продукции, почв и агрохимикатов.
644012, г. Омск-12, пр. Королева, 34 т. 77-57-70

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПЧ02

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1083 от "19" ноября 2019 г

1. Наименование продукции: **Мука пшеничная хлебопекарная первый сорт
ГОСТ 26574-2017**
2. Предъявитель (заказчик): ООО «Сибинвест», Омская область, Павлоградский район, с. Южное, ул. Каркашова, д. 17
3. Изготовитель, адрес: ООО «Сибинвест», Омская область, Таврический район, ст. Жатва, ул. Солнечная, д. 14В
4. Дата выработки, размер партии: партия 2 тонны, дата выработки 10.11.2019 г
5. Количество образцов: 1 образец - 2,0 кг
6. Упаковка: полимерная упаковка
7. Сопроводительный документ: заявка на проведение испытаний от 13.11.2019 г
8. Дата получения образца: 13.11.2019 г
9. Дата проведения испытания: с 13.11.2019 г по 19.11.2019 г
10. Допустимые уровни (нормативы) из ГОСТ 26574-2017, ТР ТС 021/2011

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование характеристики (параметры)	Нормативная документация на метод испытаний	Значение характеристики, физ. ед.		Погрешность измерения
			При испытаниях	По нормативной документации	
1	2	3	4	5	6
<i>Органолептические и физико-химические показатели</i>					
1	Вкус	ГОСТ 27558-87	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
2	Запах	ГОСТ 27558-87	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-
3	Наличие минеральной примеси	ГОСТ 27558-87	При разжевывании муки хруст не ощущается	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	-
4	Металломагнитная примесь, мг в 1кг муки: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг	ГОСТ 20239-74	0,0	не более 3,0	-
5	Цвет	ГОСТ 27558-87	Белый с желтоватым оттенком	Белый или белый с желтоватым оттенком	-
6	Зольность в пересчёте на сухое вещество, %	ГОСТ 27494-2016	0,59	не более 0,75	-

1	2	3	4	5	6
7	Количество клейковины, %	ГОСТ 27839-2013	31,0	не менее 30,0	-
8	Качество клейковины, ед. ИДК	ГОСТ 27839-2013	60	45 – 90	-
9	Число падения, с	ГОСТ 27676-88	299	не менее 200	-
10	Влажность, %	ГОСТ 9404-88	13,6	не более 15,0	-
11	Крупность помола, % остаток на сите из п/а ткани № 36/40 ПА -проход через сито из п/а ткани №45/50 ПА	ГОСТ 27560-87	0,1 91,0	не более 2,0 не менее 80,0	- -
12	Загрязненность и зараженность (насекомые, клещи)	ГОСТ 27559-87	не обнаружено	не допускается	-
13	Зараженность возбудителем «картофельной болезни хлеба»	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, Москва, 2011г	Не обнаружено через 36 часов после пробной лабораторной выпечки	Не допускается через 36 часов после пробной лабораторной выпечки	-
Пестициды, мг/кг					
1	Изомеры ГХЦГ	МУ № 2142-80	<0,005	не более 0,5	-
2	ДДТ и его метаболиты		<0,005	не более 0,02	-
3	Гексахлорбензол		<0,005	не более 0,01	-
4	Ртутьорганические пестициды	МУ № 1218-75	<0,01	не допускаются	-
5	2,4-Д кислота и ее соли, эфиры	МУ № 1541-76	<0,02	не допускаются	-
Микотоксины, мг/кг					
1	Афлатоксин В1	М 04-32-2001	<0,0002	не более 0,005	-
2	Дезоксиниваленол	МУ № 5177-90	<0,2	не более 0,7	-
3	Т-2 токсин	МУ № 3184-84	<0,05	не более 0,1	-
4	Зеараленон	М 04-40-2005	<0,1	не более 0,2	-
5	Охратоксин А	М 04-42-2009	<0,0025	не более 0,005	-

Исполнители: Михайлова Л.А., Янович Е.В., Арсенова О.А., Байдалова Ю.Н., Барабанова С.А.

Главный агрохимик отдела токсикологических и радиологических исследований и охраны окружающей среды

 / М.В. Смирнова

Руководитель испытательного центра:

 / С.В. Кузеева

Дата выдачи протокола: "19" ноября 2019 г



Условия проведения испытаний соответствуют требованиям НД

Данный протокол испытаний касается только образцов, подвергнутых этим испытаниям.

Запрещается частичное или полное копирование, перепечатка протокола без разрешения ИЦ