

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ПИТАНИЯ, БИОТЕХНОЛОГИИ И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ
(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

109240, г. Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел. +7(495) 698-53-60; факс: +7(495) 698-53-79
ОКПО 01897222 ОГРН 1027739311907
ИНН 7705004254 КПП 770501001
E-mail: mailbox@ion.ru Сайт: www.ion.ru

ООО «Здоровый хлеб»
РФ, 198323, Санкт-Петербург, ул.
Геологическая, д. 75 литер Р

21.02.20 № 410/Э-182/п-20
На № _____ от _____

Входящий № 805/п-19 от 03.10.2019

В ответ на обращение ООО «Здоровый хлеб» (РФ, 198323, Санкт-Петербург, ул. Геологическая, д. 75 литер Р) в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» были проведены исследования в следующих образцах продукции:

- 805.19 (1) Изделие булочное «Белково-полбяное с топинамбуром»;
- 805.19 (2) Изделие булочное «Белково-полбяное с изюмом и семечками».

Образцы представлены в невскрытых упаковках и сопровождаются актом отбора образцов от 01.10.19.

Содержание *пищевых волокон* и *инулина* определяли согласно Р4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище».

Содержание золы определяли согласно ГОСТ 15113.8-77 «Концентраты пищевые. Методы определения золы».

Содержание белка определяли согласно ГОСТ 10846-91 «Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка».

Содержание белка (в нерастворимой фракции после ферментативного гидролиза) определяли согласно ГОСТ 26889-86 «Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля».

Содержание жира определяли согласно ГОСТ 5668-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира».

Результаты исследований представлены в протоколе ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» 805/0144/17-20 от 17.02.2020 (исследования проведены в ИЛЦ ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА) № РОСС RU.0001.21ИП14.).

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение
1	2	3
805.19 (1)	Массовая доля инулина*	2,41 г/100 г
805.19	Массовая доля инулина	1,97 г/100 г

(2)	Пищевая ценность	Белки – 10,1 г/100г Жиры – 2,22 г/100г Углеводы – 43,4 г/100г из них пищевых волокон 13,37 г/100г
	Энергетическая ценность	234 ккал / 979 кДж

*Погрешность метода 10%

Приложение: Протокол исследований Испытательного лабораторного центра ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.21ИП14) 805/0144/17-20 от 17.02.2020 на 2 страницах.

Результаты исследований относятся только к представленным образцам продукции

Зам. Руководителя ИЛЦ
ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии",
Д.м.н., профессор



Батурин А.К.

Исполнитель: Бессонов В. В. (495) 698-57-36

**Федеральное государственное бюджетное учреждение науки
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи
(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)**

Адрес места нахождения: 109240, г. Москва, Устьинский проезд, д. 2/14.
Адрес места осуществления деятельности ИЛЦ: 109240, г. Москва, Устьинский проезд, д. 2/14, стр. 1
Телефон: 8 (495) 698-53-46; факс: 8 (495) 698-53-79.
Электронный адрес: mailbox@ion.ru

Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ)

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации
испытательной лаборатории (центра)
№ РОСС RU.0001.21ИП14

Зам. руководителя ИЛЦ
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»,

выдан:
Федеральной службой по аккредитации

Д.М.Н., профессор

В.С. Батури
Батурин А.К.



СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ)

№ 805/0144/17-20 от 17 февраля 2020 г.

Наименование образца	Шифр образца	Дата приема образца
Изделие булочное «Белково-полбяное с топинамбуром»	805.19 (1)	03.10.2019
Изделие булочное «Белково-полбяное с изюмом и семечками»	805.19 (2)	03.10.2019

- Заявка (письмо) на проведение испытаний (исследований):** 805/п от 03.10.2019
(номер. п/п(б)) (дата)
- Заявитель:** ООО «Здоровый хлеб» (РФ, 198323, Санкт-Петербург, ул. Геологическая, д. 75 литер Р)
(наименование организации, адрес места нахождения)
- Изготовитель:** ООО «Здоровый хлеб» (РФ, 198323, Санкт-Петербург, ул. Геологическая, д. 75 литер Р)
(наименование организации, адрес производства)
- Вид испытания (исследования):**

ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
805.19 (1)	Пищевые волокна (сумма): -нерастворимые -растворимые	17,89 г/100г 2,97 г/100г 14,92 г/100г	±10%	Р 4.1 1672-03	-
805.19 (1)	Белок	3,6 %	± 5 %	ГОСТ 26889-86	в нерастворимой фракции после ферментативного гидролиза
805.19 (2)	Пищевые волокна (сумма): -нерастворимые -растворимые	13,37 г/100г 2,7 г/100г 1067 г/100г	±10%	Р 4.1 1672-03	-

805.19 (2)	Белок	2,5 %	± 5 %	ГОСТ 26889-86	в нерастворимой фракции после ферментативного гидролиза
805.19 (2)	Содержание жира	2,22 г/100г	± 12%	ГОСТ 5668-68	-
805.19 (2)	Белок	10,1 %	± 5,0 %	ГОСТ 10846-91	-
805.19 (2)	Влага	42,2 %	±0,5 %	ГОСТ 15113.4-77	-
805.19 (2)	Зола	2,1 %	±0,1 %	ГОСТ 15113.8-77	-

Главный эксперт:

Заведующий лабораторией,
доктор биологических наук

(должность, ученая степень, научное звание)

(подпись)

Бессонов В.В.

(фамилия, инициалы)

Ведущий инженер по качеству

(должность, ученая степень, научное звание)

(подпись)

Кулаков С.А.

(фамилия, инициалы)

Результаты исследований (испытаний), представленные в настоящем протоколе, относятся только к представленным образцам.
Копирование и(или) воспроизведение сведений, содержащихся в настоящем протоколе, без согласования с ИЛЦ – запрещено!