Создано: 27.09.2017 12:11
Опубликовано: 09.10.2017 14:02
Автор: S.
Просмотров: 1424

Масштабное веерное исследование самой популярной разновидности белого хлеба – нарезных батонов проходит в течение года во всех федеральных округах Российской Федерации. Хлеб исследуют в шести лучших аккредитованных испытательных центрах страны, включая лаборатории Роспотребнадзора и Росстандарта. Российская система качества (Роскачество) представила результаты первого этапа данного исследования: испытывался хлеб Центрального федерального округа.

Как сообщает пресс-служба Роскачества, хлеб испытывали на соответствие 48 параметрам качества и безопасности, включая наличие картофельной болезни, пестицидов, фосфатов и броматов, показатели качества муки и потребительские свойства хлеба. Кроме того, эксперты изучили, какие искусственные добавки и заменители применялись при производстве. Ставилась задача ответить на все вопросы, задаваемые потребителями в отношении данного продукта.

В первый этап всероссийского исследования вошло 65 образцов из них 3 изготовлены в Тульской области. БОЛОХОВСКИЙ ХЛЕБ (ООО "Болоховский хлебозавод", Тульская область), эта торговая марка признана высококачественной и претендует на «Знак Качества». ООО Авангард (ООО «Авангард») и ТХК (ООО «Тульский хлебокомбинат») признаны качественными товарами.

Закупка проходила также по Белгородской, Владимирской, Тамбовской, Ивановской, Калужской, Костромской, Курской, Липецкой, Московской, Рязанской, Смоленской, Воронежской, Ярославской областях и по Москве.

В целом результаты исследования подтвердили, что порядка 42% исследованного хлеба – высококачественные товары, превышающие показатели ГОСТа, 40% – безопасные товары, соответствующие требованиям законодательства. Лишь в 12 случаях из 65 эксперты выявили разного рода недостатки или несоответствие маркировки.

Результаты исследования доступны на портале Роскачества
http://roskachestvo.gov.ru/researches/nareznye-batony/

Phoca PDF