

Протокол испытаний № 4905 от 02.11.2020

При исследовании образца: Пресервы сельдь тихоокеанская слабосоленая филе в масле (С20РСК0030/1), 500г принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12

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: Обращение заказчика

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, Образец предоставлен заказчиком

№ сейф-пакета: пломба 2266272

дата изготовления: 16.10.2020г.

срок годности: 60 сут.

вид упаковки доставленного образца: п/пакет, доставлено в установленные сроки годности, проба обезличена

состояние образца: Образец доставлен в термоконтейнере с хладоагентами. Целостность упаковки не нарушена.

масса пробы: 3 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 20.10.2020 15:20

даты проведения испытаний: 20.10.2020 - 02.11.2020

на соответствие требованиям: ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", СТО 46429990-023-2016, ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3а. ПХБ						
1	Полихлорированные бифенилы	мг/кг	менее 0,001	-	не более 2,0	МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии
В3с. Токсичные элементы						
2	Кадмий	мг/кг	0,0215	0,0082	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Мышьяк	мг/кг	1,828	0,221	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
4	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	-	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением
5	Свинец	мг/кг	менее 0,02	-	не более 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
В3г						

6	Гистамин	мг/кг	Менее 5,0	-	Не более 100	ГОСТ 31789-2012 - Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
В3г. Радионуклиды						
7	Стронций 90	Бк/кг	менее 4,0 (0,00+4,0)	-	не более 100,0	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
8	Цезий 137	Бк/кг	менее 9,3 (0,00+9,30)	-	не более 130,0	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
В3а. Пестициды						
9	ГХЦГ (α -, β -, γ - изомеры)	мг/кг	менее 0,001	-	не более 0,2	МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии
10	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,001	-	не более 2,0	МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии
Микробиологические показатели						
11	S. aureus	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
12	БГКП (колиформные бактерии)	-	не обнаружено в 0,01 г	-	не допускается в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
13	Бактерии Listeria Monocytogenes	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Listeria monocytogenes
14	Дрожжи	КОЕ/г	менее 10	-	не более 100	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
15	КМАФАнМ	КОЕ/г	2,6x10(3)	-	не более 2x10(5)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
16	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
17	Плесени	КОЕ/г	менее 10	-	не более 10	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
18	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-	не обнаружено в 0,01 г	-	не допускается в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
Органолептические показатели						
19	Органолептические показатели	-	-	-	-	-
19.1	Вкус	-	Приятный, солоноватый, без постороннего привкуса.	-	Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего привкуса.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
19.2	Внешний вид	-	Рыба покрыта маслом полностью. Филе целое с ровными срезами.	-	Рыба покрыта маслом полностью. Филе, филе кусочки, филе-ломтики или рулеты должны быть целыми с ровными срезами	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

19.3	Запах	-	Приятный, без постороннего запаха.	-	Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
19.4	Консистенция рыбы	-	Нежная, сочная.	-	Нежная, сочная, допускается слегка плотная.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
19.5	Наличие посторонних примесей	-	Отсутствуют.	-	Не допускается.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
19.6	Состояние масла	-	Прозрачное, светло-желтого цвета.	-	Прозрачное, по цвету свойственное данному виду.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
19.7	Цвет	-	Серо-бежевого цвета на поверхности, на срезе - коричневато-бежевого цвета.	-	Свойственный данному виду рыбы. Не допускается пожелтение, связанное с окислением.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Паразитарная чистота						
20	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается содержание живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.	СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки.
Показатели качества						
21	Сорбиновая кислота и сорбаты в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами - по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту	мг/кг	Бензойная кислота - 1020,8; Сорбиновая кислота - Менее 50,0	Бензойная кислота - 102,1	Не более 2000	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						
22	Масса нетто	г	503,32	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
23	Массовая доля соли	%	2,9	0,3	от 3,5 до 6,0 включ.	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
24	Массовая доля составных частей	%	69	-	не менее 65	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781L	20.04.2020
2	Атомно-эмиссионный спектрофотометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO	21.04.2020
3	Весы KERN 440-33N	14.02.2020
4	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
5	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
6	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
7	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
8	Весы электронные Sartorius GP 803S	14.02.2020
9	Весы электронные CP225D	14.02.2020
10	Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ДЭЗ	11.03.2020
11	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется
12	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется
13	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется
14	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется
15	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется
16	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется
17	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный «Дезар-3»	Не требуется
18	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется

19	Спектрометр атомно-абсорбционный АА модели 240FS АА с гилридной приставкой	08.06.2020
20	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	20.03.2020
21	Сухожаровой шкаф SANYO MOV 112 F	Не требуется
22	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
23	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
24	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
25	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,	26.03.2020
26	Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD	27.05.2020
27	Хроматограф жидкостной модели 1260 Infinity II LC с диодноматричным детектором	08.06.2020
28	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	20.04.2020
29	рН-метр РВ-11 №22554060	04.12.2019

02.11.2020