

## Протокол испытаний № 917 от 20.04.2018

**При исследовании образца:** Консервы из рыбы в жестяной таре \ Все виды морских рыб (кроме тунца, меч-рыбы, белуги, скумбрии, осетровых, лососевых, сельди), мясо морских млекопитающих, Рыбные консервы (79РСК0001) Сайра т/о натуральная

**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 владельца.

**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, г. Москва

**№ сейф-пакета:** пломба В556256

**дата и время отбора проб:** 26.03.2018

**отбор проб произвел:** Ответственный представитель АНО "Российская система качества", Самошкина Л.Г.

**НД, регламентирующий правила отбора:** ГОСТ 8756.0

**дата изготовления:** 07.12.2017

**масса пробы:** 2 килограмма

**количество проб:** 1 проба

**дата поступления:** 28.03.2018 15:00

**даты проведения испытаний:** 11.04.2018 - 20.04.2018

**на соответствие требованиям:** ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, технического задания АНО «Российская система качества»

**получен следующий результат:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>В3а. ПХБ</b>						
1	Полихлорированные бифенилы	мг/кг	менее 0,001	-	не более 2,0	МВИ.МН 2352-2005
<b>В3а. ХОС</b>						
2	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	-	не более 0,2	МВИ.МН 2352-2005
3	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,001	-	не более 0,2	МВИ.МН 2352-2005
<b>В3с. Токсичные элементы</b>						
4	Кадмий	мг/кг	0,0300	0,0002	не более 0,2	СТБ EN 14084-2012
5	Мышьяк	мг/кг	1,1702	0,0094	не более 5,0	ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005)
6	Олово	мг/кг	6,2346	0,1441	не более 200,0	ГОСТ 26935-86
7	Ртуть	мг/кг	0,0372	0,0003	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008
8	Свинец	мг/кг	0,1062	0,0061	не более 1,0	СТБ EN 14084-2012
<b>В3г</b>						
9	Гистамин	мг/кг	Менее 5,0	-	Не более 100,0	ГОСТ 31789-2012
<b>В3г. Радионуклиды</b>						

10	Стронций 90	Бк/кг	0,00	6,97	не более 100	ГОСТ 32163-2013
11	Цезий 137	Бк/кг	0,00	8,32	не более 130	ГОСТ 32161-2013
<b>Микробиологические показатели</b>						
12	Промышленная стерильность	-	отвечают требованиям промышленной стерильности	-	должны отвечать требованиям промышленной стерильности	ГОСТ 30425-97
<b>Органолептические показатели</b>						
13	Органолептические показатели	-	-	-	-	ГОСТ 26664-85
13.1	Вкус	-	Приятный, без постороннего привкуса.	-	-	
13.2	Запах	-	Приятный, без постороннего запаха.	-	-	
13.3	Консистенция костей, плавников	-	Мягкая.	-	-	
13.4	Консистенция мяса рыбы	-	Плотная, сочная.	-	-	
13.5	Наличие посторонних примесей	-	Отсутствуют.	-	-	
13.6	Наличие чешуи	-	Удалена.	-	-	
13.7	Порядок укладки	-	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки.	-	-	
13.8	Состояние бульона	-	Жидкий, светлый, с наличием взвешенных частиц белка. Мутный. С незначительным количеством жировой фазы.	-	-	
13.9	Состояние рыбы	-	Куски рыбы целые. Поперечный срез кусков рыбы ровный.	-	-	
13.10	Характеристика разделки	-	Голова удалена. С плавниками и остатками внутренних органов, черной пленки.	-	-	
13.11	Цвет мяса рыб	-	Темно-кремовый.	-	-	
<b>Показатели качества</b>						
14	Жирно-кислотный состав	%	C18:3 (16,05±0,29); C20:5 (5,86±0,09); C22:6 (9,51±0,13).	-	-	ГОСТ 31663-2012
<b>Физико-химические показатели</b>						
15	Масса нетто	г	263,0	-	-	ГОСТ 26664-85
16	Массовая доля жира	%	13,2	0,1	-	ГОСТ 26183-84
17	Массовая доля отстоя в масле	%	24	-	-	ГОСТ 20221-90
18	Массовая доля соли	%	2,3	0,2	-	ГОСТ 27207-87
19	Массовая доля составных частей	%	массовая доля рыбы: 58	-	-	ГОСТ 26664-85

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z	11.05.2017
2	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой	11.05.2017
3	Весы KERN 440-33N	23.06.2017
4	Весы электронные GP3202-0CE	23.06.2017
5	Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ПИД	13.03.2018
6	Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ	07.06.2017
7	Ламинарный шкаф BIO-II-A	14.09.2017
8	Спектрометрический комплекс MKC-01A "Мультирад"	06.04.2018
9	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2018
10	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2018
11	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,	13.04.2018
12	Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD	02.06.2017
13	Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148	

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям. Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.