

Протокол испытаний № 4059/1 от 07.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие рубленое пастеризованное из горбуши "Риет из горбуши", 150г, 314РСК0013/1
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 13.04.2024
срок годности: 13.10.2024
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054432), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 14.05.2024 14:20
даты проведения испытаний: 14.05.2024 - 03.06.2024
фактический адрес места осуществления деятельности:

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", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, технического задания АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
	Жиры					

1	Жирно-кислотный состав	%	Насыщенные жиры: Масляная C4:0 менее 0,01; Капроновая C6:0 менее 0,01; Каприловая C8:0 менее 0,01; Каприновая C10:0 менее 0,01; Ундекановая C11:0 менее 0,01; Лауриновая C12:0 менее 0,01; Тридекановая C13:0 менее 0,01; Миристиновая C14:0 (0,13±0,02); Пентадекановая C15:0 (0,02±0,00); Пальмитиновая C16:0 (6,13±0,77); Маргариновая C17:0 (0,04±0,01); Стеариновая C18:0 (3,05±0,38); Арахиновая C20:0 менее 0,01; Генейкозасновая C21:0 менее 0,01; Бегеновая C22:0 (0,65±0,11); Трикозановая C23:0 менее 0,01; Лигноцерриновая C24:0 (0,23±0,07). Мононенасыщенные жиры: Деценовая C10:1 менее 0,01; Миристолеиновая C14:1 менее 0,01; cis-Пентадекановая C15:1 менее 0,01; Пальмитолеиновая C16:1 (0,15±0,02); Гептадскамоноеновая C17:1 (0,03±0,00); Элаидиновая C18:1-t (0,21±0,04); Олеиновая C18:1-c (22,25±2,79); Эйкозеновая C20:1 (0,20±0,03); Эруковая C22:1 (0,03±0,01); Нервоновая C24:1 (0,03±0,00). Полиненасыщенные жиры: Линолевая C18:2-t (0,03±0,01); Линолеаидиновая C18:2-c (58,84±7,39); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,21±0,03); Линоленовая C18:3-c (0,22±0,03); Эйкозодиеновая C20:2 (0,02±0,00); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 (0,01±0,00); Арахидоновая C20:4 (0,06±0,01); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (0,23±0,03); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,02±0,00); Докозодиеновая C22:2 (0,03±0,00); Эйкозапентаеновая C20:5 (0,13±0,02); Докозапентаеновая C22:5 (0,03±0,00); Докозатексаеновая C22:6 (0,12±0,01).	-	-	ГОСТ 31663-2012 - Масла распительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метильных эфиров жирных кислот
Показатели качества						
2	Омега 3	%	Линоленовая C18:3-c (0,22±0,03); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (0,23±0,03); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,02±0,00); Эйкозапентаеновая C20:5 (0,13±0,02); Докозапентаеновая C22:5 (0,03±0,00); Докозатексаеновая C22:6 (0,12±0,01). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-3: 0,73±0,1	-	-	СОП.ХТ.03-37
3	Омега 6	%	Линолевая C18:2-t (0,03±0,01); Линолеаидиновая C18:2-c (58,84±7,39); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,21±0,03); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 (0,01±0,00); Арахидоновая C20:4 (0,06±0,01). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-6: 59,16±7,45	-	-	СОП.ХТ.03-37
Физико-химические показатели						
4	Массовая доля углеводов	%	11,5	-	-	ГОСТ Р 52704-2006 - Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

07.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2336 /9-5 от 05.06.2024 на 1 Листах

Акт № от 16.05.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071	Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 14.05.2024
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца:	Рыбное кулинарное изделие рубленое пастеризованное из горбуши «Риет из горбуши». Масса нетто: 150 г. Дата изготовления: 13.04.2024 г. (годен до: 13.10.2024 г.). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0013/2
Производитель:	
Дата выработки: 13.04.2024	Количество: 4 шт
Дата поступления образца: 16.05.2024	Время поступления образца: 15:59
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.05.2024/03.06.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054431). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Масса нетто, г	ГОСТ 8.957-2019	150,0-6,7	152,7±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		6,3±1,0
3	Массовая доля крахмала, %	МУ 1-40/3805 от 11.11.91		4,6±0,5
4	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		0,0918±0,0092
5	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		0,0834±0,0067

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2337 /9-5 от 03.06.2024 на 2 листах

Акт № от 16.05.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071	Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 14.05.2024
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца:	Рыбное кулинарное изделие рубленое пастеризованное из горбуши «Риет из горбуши». Масса нетто: 150 г. Дата изготовления: 13.04.2024 г. (годен до: 13.10.2024 г.). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0013/2
Производитель:	
Дата выработки: 13.04.2024	Количество: 4 шт
Дата поступления образца: 16.05.2024	Время поступления образца: 15:59
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.05.2024/31.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054431). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.	
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Аланин (Ala), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,31±0,08
2	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,62±0,25
3	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,74±0,37
4	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,29±0,12
5	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,17±0,08
6	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,28±0,09
7	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,03±0,41
8	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,39±0,10
9	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,41±0,14
10	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,15±0,05
11	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,29±0,08
12	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,28±0,07
13	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,21±0,06
14	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,28±0,11
15	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,27±0,08



2337

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2337 /9-5 от 03.06.2024 на 2 листах

16	Цистин (Cys-Cys), %	ГОСТ Р 55569-2013	менее 0,1
----	---------------------	-------------------	-----------

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2547 /9-5 от 05.06.2024 на 1 ~~листах~~

Акт № от 16.05.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 14.05.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие рубленое пастеризованное из горбуши «Риет из горбуши». Масса нетто: 150 г. Дата изготовления: 13.04.2024 г. (годен до: 13.10.2024 г.). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0013/2

Производитель:

Дата выработки: 13.04.2024 Количество: 4 шт

Дата поступления образца: 16.05.2024 Время поступления образца: 15:59

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.05.2024/05.06.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054431). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля сахара, %	МУ 1-40/3805 от 11.11.91		2,6±0,5

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол лабораторных испытаний № 05.051/24
от 31.05.2024г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (Роскачество) (ИНН 9705044437); Юридический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие рубленое пастеризованное из горбуши «Риет из горбуши», фасованный массой нетто 150г

Упаковка: Стеклобанка. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в закрытом пакете опломбированный пломбой наклейкой синего цвета №60054430

Маркировка образца: Шифр 314РСК0013/3; дата изготовления (число, месяц, год): 13.04.2024; годен до (число, месяц, год): 13.10.2024

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен в представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 14.05.2024г и запросом о проведении испытаний 14.05.2024г. Количество образца: 2 единицы фасовки

Образец испытан: по содержанию растительного белка в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 14.05.2024г. 12:55

Температура образца при приемке: +4,3 °С

Дата проведения испытаний: в период с 14 мая по 31 мая 2024 года.

Количество листов в протоколе: 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по НД	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Содержание сои и продуктов ее переработки, мкг/мг	---	Предел количественного определения 4 – 1000 ppb	Обнаружено более 1000,0	Метод ИФА 10002015 AgraQuant Соя
Массовая доля белков растительного происхождения, %	---	(±20% относ.)	Выявлены белки растительного происхождения (предположительно соевый белок)	Руководство Р 4.1.1672-03

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Перечень применяемого оборудования: 1. Весы неавтоматического действия GH-252 (аналитические), A&D, Япония зав. № 15111018 Свид-во о поверке ООО «ПРОММАШ ТЕСТ МЕТРОЛОГИЯ» №С-ДЮП/26-06-2023/256668837 от 26.06.2023 до 25.06.2024; 2. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 20-200 мкл, ВЮНІТ, Финляндия, Sartorius Biohit, зав. №4543403117, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫТ/16-02-2024/317624739 действует до 15.02.2025; 3. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 100-1000 мкл, ВЮНІТ, Финляндия, Sartorius Biohit Liquid Handling Oy, зав. №4543302295, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/26-01-2024/311710640 действует до 25.01.2025;

Перечень применяемого оборудования: 4. Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96, Австрия, Dynamica GmbH, зав. №1178, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫТ/21-02-2024/320307969 действует до 20.02.2025; 5. Весы лабораторные электронные CAUX-320, Корея, CAS Corporation Ltd., зав. №D303900041, Свид-во о поверке ООО «Проммаш Тест Метрология» № С-ДЮП/27-02-2024/319861508 действует до 26.02.2025; 6. Стационарный рН-метр рН-213, Германия, HANNA Instruments, зав. №520555, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/03-10-2023/283617606 действует до 02.10.2024; 7. Диск-электрофорез с источником питания для электрофореза PowerPack Power Supply Universal, США, Bio-Rad Laboratories, зав. № 042BR12393; 8. Встряхиватель медицинский вибрационный типа "Vortex" ("Вортекс") V-3 Латвия, ELMI, зав. №2130152.

Зам. Руководителя

Конец протокола лабораторных испытаний № 05.051/24 от 31.05.2024г.

Протокол испытаний № 4059 от 07.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие рубленое пастеризованное из горбуши "Риет из горбуши", 150г, 314РСК0013/1
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 13.04.2024
срок годности: 13.10.2024
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054432), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 14.05.2024 14:20
даты проведения испытаний: 14.05.2024 - 05.06.2024
фактический адрес места осуществления деятельности:

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", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, технического задания АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Биогенные амины						
1	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
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
2	ГМО растительного происхождения	-	ГМО растительного происхождения не обнаружено.	-	-	ГОСТ Р 58958-2020 - Продукция пищевая, сырье, корма и кормовые добавки, посевной материал. Выявление ГМО методом скрининга с исследованием наборов генетических элементов в зависимости от видов сельскохозяйственных растений
Микробиологические показатели						

3	Staphylococcus 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
4	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
5	Бактерии рода Salmonella	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
6	Дрожжи и плесени (сумма)	КОЕ/г	менее 10	-	-	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
7	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 40	-	не более 2x10(2)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
8	Коагулазоположительные стафилококки	-	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
9	Презумптивные бактерии Bacillus cereus	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ ISO 21871-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа Bacillus cereus
10	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 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						
11	Вкус	-	Приятный, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
12	Внешний вид	-	Неоднородная, измельченная масса, без волокнистости и нерастертых костей. Без посторонних примесей.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
13	Запах	-	Приятный, свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, компонентов, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
14	Консистенция	-	Нежная, сочная, мажущаяся.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15	Цвет	-	Бежево-розовый.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Показатели качества						
16	Массовая доля жира	%	15,0	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
Сырьевой состав (ДНК)						
17	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Обнаружена ДНК рыб вида Горбуша (Oncorhynchus gorbuscha).	-	-	МР №4.0001-15 - МР №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
Физико-химические показатели						
18	Массовая доля поваренной соли	%	1,6	-	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

19	Массовая доля сухих веществ	%	33,8	0,4	-	ГОСТ 26808-2017 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ
----	-----------------------------	---	------	-----	---	--

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

07.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: