

Протокол испытаний № 7054 от 02.11.2023

Наименование образца испытаний: Зернистая икра лососевых рыб охлажденная. (горбуши) сорт первый, 140г, 296РСК0014/1
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: 18.07.2023
срок годности: 12 месяцев
вид упаковки доставленного образца: опломбированный п/пакет (пломба 15023975), ж/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,84 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 05.10.2023
даты проведения испытаний: 05.10.2023 - 02.11.2023
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, ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-018-2016

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3е. Красители						
1	Азорубин	мг/кг	менее 25	-	не более 300	СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г.

2	Краситель желтый "Солнечный закат"	мг/кг	менее 25	-	не более 300	СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г.
3	Понсо 4R	мг/кг	менее 40	-	не более 300	СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г.

Жиринокислотный состав

4	Жирно-кислотный состав	%	<p>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 (3,81±0,19); Пентадекановая C15:0 (0,35±0,03); Пальмитиновая C16:0 (7,64±0,76); Маргариновая C17:0 (0,15±0,02); Стеариновая C18:0 (1,58±0,16); Арахидовая C20:0 (0,05±0,01); Гейкозановая C21:0 менее 0,01; Бегеновая C22:0 (0,02±0,00); Трикозановая C23:0 (0,28±0,03); Лигноцериновая C24:0 (1,23±0,12).</p> <p>Мононенасыщенные жиры: Деценовая C10:1 менее 0,01; Миристолеиновая C14:1 (0,11±0,01); cis-Пентадекановая C15:1 менее 0,01; Пальмитолеиновая C16:1 (6,20±0,53); Гептадекамоноеновая C17:1 (0,25±0,02); Элаидиновая C18:1-t (0,22±0,02); Олеиновая C18:1-c (11,26±1,13); Эйкозеновая C20:1 (1,61±0,16); Эруковая C22:1 (0,11±0,01); Нервоновая C24:1 менее 0,01. Полиненасыщенные жиры: Линолевая C18:2-t (0,22±0,02); Линолеилаидиновая C18:2-c (1,61±0,16); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,02±0,00); Линоленовая C18:3-c (3,38±0,34); Эйкозатриеновая C20:2 (0,27±0,04); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 (0,14±0,02); Арахидоновая C20:4 (0,72±0,07); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (1,43±0,10); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,14±0,02); Докозатриеновая C22:2 (0,15±0,01); Эйкозапентаеновая C20:5 (19,42±2,04); Докозатриеновая C22:5 (5,52±0,50); Докозатетраеновая C22:6 (13,17±0,91). Жиры Омега-3: 43,07±3,91. Жиры Омега-6: 2,7±0,27. Транс-жиры мононенасыщенные: 0,22±0,02. Транс-жиры полиненасыщенные: 0,22±0,02.</p>	-	-	ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метилового эфиры жирных кислот
---	------------------------	---	---	---	---	--

Микробиологические показатели

5	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
6	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	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)
7	Бактерии рода Salmonella	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые; Методы выявления бактерий рода Salmonella
8	Дрожжи	КОЕ/г	менее 10	-	не более 300	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
9	КМАФАнМ	КОЕ/г	3,8x10(4)	-	не более 1x10(5)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
10	Плесневые грибы	КОЕ/г	менее 10	-	не более 50	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
11	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						
12	Вкус	-	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Вкус окислившегося растительного масла отсутствует. Присутствуют слабые привкусы горечи и остроты.	-	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Отсутствие вкуса окислившегося растительного масла. Могут быть: - привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча; - слабые привкусы горечи и остроты.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

13	Внешний вид		Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Обнаружено незначительное количество оболочек икринок – лопанца.	-	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Не допускается наличие пленок и отстоя. Могут быть: - неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча; - незначительное количество оболочек икринок - лопанца.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
14	Запах	-	Свойственный, без постороннего запаха. Запах окислившегося растительного масла отсутствует.	-	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха. Отсутствие запаха окислившегося растительного масла.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
15	Консистенция	-	Икринки упругие, со слегка влажной поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой.	-	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
16	Посторонние примеси	-	Отсутствуют.	-	Не допускается.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Паразитарная чистота						
17	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается реализация пищевой продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.	СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые, методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки
Пищевые добавки						
18	Содержание бензойной кислоты	мг/кг	256,1	25,6	не более 2 г/кг	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
19	Содержание сорбиновой кислоты	мг/кг	363,3	40,0	не более 2 г/кг	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Показатели качества						
20	Массовая доля белка	%	27,74	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

21	Массовая доля жира	%	11,1	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
22	Массовая доля синтетических красителей	мг/кг	Красный очаровательный АС (E129) - менее 25; Желтый хинолиновый (E104) - менее 25; Зеленый S (E142) - менее 25; Зеленый прочный FCF (E143) - менее 25; Синий блестящий FCF (E133) - менее 25; Синий патентованный V (E131) - менее 25; Тартразин (E102) - менее 25; Черный блестящий PN (E151) - менее 25; Красный 2G (E128) - менее 25; Амарант (E123) - менее 25	-	Красный очаровательный АС (E129) - не более 300; Желтый хинолиновый (E104) - не более 300; Зеленый S (E142) - не более 300; Зеленый прочный FCF (E143) - не более 300; Синий блестящий FCF (E133) - не более 300; Синий патентованный V (E131) - не более 300; Тартразин (E102) - не более 300; Черный блестящий PN (E151) - не более 300; Красный 2G (E128) - не допускается; Амарант (E123) - не допускается	СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей пинсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г.
23	уротропин	%	0,00	-	не допускается	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
Сырьевой состав (ДНК)						
24	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Идентифицирована специфичная ДНК рыб вида горбуша (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>)	-	Содержит горбушу согласно техническому заданию	МР №4.0001-15 - МР №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени».
Физико-химические показатели						
25	Кислотное число	мг КОН/г	0,65	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
26	Масса нетто	г	141	-	140 (Согласно ГОСТ 8.579 нормируется только отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы)	ГОСТ 31339-2006 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.

27	Массовая доля поваренной соли	%	3,0	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
28	Перекисное число	% J (ммоль I/2O/kg)	0,09 (7,08)	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Автоматическая установка для перегонки VAPODEST-20	Не требуется	Не требуется
2	Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE	13.04.2023	12.04.2024
3	Автоматический экстрактор Сокслета PL306	Не требуется	Не требуется
4	Амплификатор QuantStudio 5	Не требуется	Не требуется
5	Весы KERN 440-33N	24.11.2022	23.11.2023
6	Весы электронные Pioneer PA-64C	24.11.2022	23.11.2023
7	Весы электронные Sartorius GC803S-OCE	24.11.2022	23.11.2023
8	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	24.11.2022	23.11.2023
9	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	24.11.2022	23.11.2023
10	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	24.11.2022	23.11.2023
11	Весы электронные Sartorius CP22SD	24.11.2022	23.11.2023
12	Газовый хроматограф Agilent 7890A (ПИД)	14.03.2023	13.03.2024
13	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
14	Дигестор PL 1020	Не требуется	Не требуется
15	Дистиллятор PL201	Не требуется	Не требуется
16	Дозатор пипеточный Eppendorf Research Plus	29.05.2023	28.05.2024
17	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
18	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
19	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
20	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline	27.06.2023	26.06.2024
21	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline	27.06.2023	26.06.2024
22	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline	27.06.2023	26.06.2024
23	Дозатор пипеточный Ленпинет Лайт	27.06.2023	26.06.2024
24	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
25	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
26	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
27	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
28	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
29	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
30	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется	Не требуется
31	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
32	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется	Не требуется
33	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	17.04.2023	16.04.2024
34	Скруббер PL501	Не требуется	Не требуется
35	Сушильный шкаф SANYO MOV-112 F	17.02.2023	16.02.2024
36	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	02.12.2022	01.12.2023
37	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	23.03.2023	22.03.2024
38	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	23.03.2023	22.03.2024
39	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	23.03.2023	22.03.2024
40	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	23.03.2023	22.03.2024
41	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	23.03.2023	22.03.2024
42	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
43	Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)	02.06.2023	01.06.2024
44	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
45	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
46	Электроплитка Кварц 2	Не требуется	Не требуется

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.

02.11.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 7054/1 от 02.11.2023

Наименование образца испытаний: Зернистая икра лососевых рыб охлажденная. (горбуши) сорт первый, 140г, 296РСК0014/1

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: 18.07.2023

срок годности: 12 месяцев

вид упаковки доставленного образца: опломбированный п/пакет (пломба 15023975), ж/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена

состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки

масса пробы: 0,84 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 05.10.2023

даты проведения испытаний: 05.10.2023 - 02.11.2023

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, ТР ТС 029/2012

Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-018-2016

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Физико-химические показатели						
1	Содержания отстоя	%	0	-	-	ПНСТ 252—2017 (Сравнительные испытания икры лососевой зернистой баночной)

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	24.11.2022	23.11.2023
2	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	02.12.2022	01.12.2023

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.

Протокол № 7054/1 от 02.11.2023

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: A9B70A1E-6254-4C38-BEAD-3A7F52A0A920

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

02.11.2023

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 13-27600 от 18.10.2023 , Редакция: 1.

Наименование образца испытаний: Икра красная
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)
дата документа основания: 05.10.2023
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, .
состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена
дата поступления: 07.10.2023 13:00
даты проведения испытаний: 07.10.2023 - 16.10.2023
структурные подразделения, проводившие исследования:
фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: Техническое задание №3.4 от 03.10.2023

примечание: проба для испытаний доставлена в пакете, опломбированном красной пластиковой пломбой № 15023973. Шифр: 296РСК0014/3. Количество точечных проб в упаковке: 1 шт. Зернистая икра лососевых рыб охлажденная (горбуши) сорт первый. Срок годности: 12 месяцев. Масса нетто: 140 г, дата изготовления: 18.07.2023, сталь. Представитель Заказчика Степанов Н.А.

Протокол № 13-27600 от 18.10.2023

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 7A2D80D7-C512-438C-9C9B-0FA474108DF0

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Витамин А	мг/кг	более 10,0	-	-	ГОСТ 32307-2013 - Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные GF-600	17.11.2022	16.11.2023
2	Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл	13.03.2023	12.03.2024
3	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R	01.06.2023	31.05.2024
4	Хроматограф жидкостной с спектрофотометрическим, спектрофлуориметрическим и рефрактометрическим детекторами, Prominence	18.10.2022	17.10.2023
5	Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется	Не требуется

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний в целях подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

18.10.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: