

Протокол испытаний № 5380 от 24.11.2020

При исследовании образца: Пресервы сельди, слабосоленая филе-кусочки, в масле, 400 г. (188РСК0002/2)
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 5305334

дата изготовления: 31.10.2020г., 18.10.2020г., 28.10.2020г.

срок годности: до 31.01.2021г., 18.01.2021г., 28.01.2021г.

вид упаковки доставленного образца: термопакет, целостность упаковки не нарушена.

состояние образца: Температура образца +3,2°C, доставлен в установленные сроки годности

масса пробы: 3,6 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 03.11.2020 16:20

даты проведения испытаний: 03.11.2020 - 24.11.2020

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", ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

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	0,0063	0,0021	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Мышьяк	мг/кг	0,7415	0,0271	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
4	Олово	мг/кг	менее 40,0	-	не более 200	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
5	Ртуть	мг/кг	0,0461	0,0046	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением
6	Свинец	мг/кг	менее 0,02	-	не более 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

7	Хром	мк/кг	0,3993	0,0399	не более 0,5	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении
ВЗГ. Радионуклиды						
8	Стронций 90	Бк/кг	2,99	5,64	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Цезий 137	Бк/кг	5,00	13,10	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Микробиологические показатели						
10	Listeria monocytogenes	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Listeria monocytogenes
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	Дрожжи	КОЕ/г	более 1,5x10(3)	-	не более 100	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
14	КМАФАнМ	КОЕ/г	4,9x10(4)	-	не более 2x10(5)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
15	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
16	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
17	Сульфитредуцирующие клостридии	-	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						
18	Органолептические показатели	-	-	-	-	-
18.1	Вкус	-	Не исследовался, т.к. продукция не отвечает требованиям безопасности.	-	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
18.2	Внешний вид	-	Рыба покрыта маслом полностью. Филе кусочки целые 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
18.3	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
18.4	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
18.5	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
18.6	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

18.7	Цвет	-	От коричневатого до бежевого до светло-серого.	-	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						
19	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						
20	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 - 907,4 Сорбиновая кислота - 100,5	Бензойная кислота - 90,7 Сорбиновая кислота - 11,1	не более 2000	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						
21	Массовая доля соли	%	3,3	0,3	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/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 Traveler TA301	14.02.2020
10	Весы электронные CP225D	14.02.2020
11	Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ДЭЗ	11.03.2020
12	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется
13	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется
14	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется
15	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется
16	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется
17	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется
18	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный «Дезар-3»	Не требуется
19	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется
20	Спектрометр атомно-абсорбционный AA Agilent модели 240Z AA с атомизатором GTA 120 Zeeman	08.06.2020
21	Спектрометр атомно-абсорбционный AA модели 240FS AA с гидридной приставкой	08.06.2020
22	Спектрометрический комплекс MKC-01A "Мультирад"	20.03.2020
23	Сухожаровой шкаф SANYO MOV 112 F	Не требуется
24	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
25	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
26	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
27	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,	26.03.2020
28	Хроматограф жидкостной модели 1260 Infinity II LC с диодноматричным детектором	08.06.2020
29	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	20.04.2020
30	pH-метр PB-11 №22554060	04.12.2019

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб. Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям. Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.