

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 4654

от 21.10.2017 г.

Наименование образца: Крабовые палочки (шифр 65РСК0024/1)

Цель отбора: на соответствие требованиям АНО «Российская система качества», 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"

Дата доставки образца в лабораторию 12.10.2017г.

Сопроводительные документы: бланк-заказа на проведение исследований № 4654-4655 от «12» 10 2017 г., акт приема-передачи проб от 12.10.2017

Место отбора проб: образец предоставлен заказчиком

Заказчик: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества». Юридический адрес: 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12

Характеристика образца:

Дата изготовления: не указана, образец обезличен заказчиком.

Масса нетто образца (объединенной пробы): 5 уп.ед.× 0,2 кг.

Упаковка, номер пломбы: п/пакет, упаковка не повреждена, пломба 15488107

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Показатель	Единицы измерения	Результат исследования	Норматив	НД на метод испытания
КМАФАнМ	КОЕ/г	Менее 40	Не более $1,0 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	-	Не обнаружено в 1,0г	Не доп.в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
S.aureus	-	Не обнаружено в 1,0г	Не доп.в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
Патогенные, в том числе сальмонеллы	-	Не обнаружено в 25г	Не доп. в 25 г	ГОСТ 31659-2012
L.monocytogenes	-	Не обнаружено в 25г	Не доп. в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Сульфитредуцирующие клостридии	-	Не обнаружено в 1,0г	Не доп.в 1,0 г	ГОСТ 29185-2014
Энтерококки	КОЕ/г	Менее 10	Не более $2,0 \times 10^3$	ГОСТ 28566-90

МОЛЕКУЛЯРНО-ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Показатель	Результат исследования	НД на метод испытания
1	2	3
Обнаружение генетически модифицированных организмов кукурузы (скрининг)	Не обнаружено: ДНК кукурузы, регуляторные последовательности ГМО	ГОСТ 53214-2008
Обнаружение генетически модифицированных организмов сои (скрининг)	Не обнаружено: ДНК сои, регуляторные последовательности ГМО	

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Показатель	Единицы измерения	Результат исследования	Норматив	НД на метод испытания
Длина палочек	см	6,3 (7шт); 6,2 (3шт)	Палочки одинаковой длины, может быть отклонение длины палочек не более чем на 0,5 см	ГОСТ 7631
Масса нетто	г	202,35	-	ГОСТ 31339
Массовая доля белка	%	16,3	Не менее 8,0	ГОСТ 7636
Массовая доля жира	%	6,8	-	ГОСТ 7636
Массовая доля влаги	%	70,9	70-80	ГОСТ 7636
Массовая доля поваренной соли	%	1,4	Не более 2,5	ГОСТ 7636
Качество герметичности упаковки	-	герметично	герметично	визуально
Наличие влаги в упаковке	-	Не обнаружено	Незначительное	визуально
Массовая доля крахмала	%	3,6	-	ГОСТ 10574
Полифосфаты (E452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P ₂ O ₅	г/кг	2,1	не более: 5 - добавленного фосфата, 10 - общего (добавленного + естественного) фосфата	ГОСТ 7636

ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Показатель	Единицы измерения	Результат исследования	Норматив	НД на метод испытания
Токсичные элементы:				
свинец	мг/кг	0,0863±0,0017	не более 1,0	СТБ EN 14084-2012
мышьяк	мг/кг	0,3213±0,0008	не более 5,0	ГОСТ 31707-2012
кадмий	мг/кг	0,0569±0,0013	не более 0,2	СТБ EN 14084-2012
ртуть	мг/кг	0,0083±0,0003	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008
Пестициды:				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,2	МВИ.МН 2352-2005
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,001	не более 0,2	
ПХБ	мг/кг	менее 0,001	не более 2,0	
Радионуклиды:				
Цезий-137	Бк/кг	Менее 14 (0,00 ± 14,15)	не более 130	ГОСТ 32161-2013
Стронций-90	Бк/кг	Менее 9 (0,00 ± 9,20)	не более 100	ГОСТ 32163-2013

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ			
Показатели	НД на метод исследования	Норматив	Результаты испытаний
Внешний вид потребительской упаковки.	ГОСТ 7631-2008	Пакет из полимерной пленки, закрытый герметично под вакуумом. Может быть: морщинистость пленки и небольшая деформация пакета	Пакет из полимерной пленки, закрытый герметично под вакуумом.
Внешний вид			Палочки прямоугольной формы. Каждая палочка в индивидуальной оболочке из полимерного материала. Палочки целые, поверхность чистая, влажная. Цвет белый в основной массе, с одной стороны окрашены в оранжевый цвет.
Консистенция			Сочная, упругая.
Запах и вкус			Приятный, напоминающий запах натурального крабового мяса, без постороннего запаха. Вкус приятный, сладковатый, близкий к вкусу натурального крабового мяса, без постороннего привкуса.
Наличие посторонних примесей		Не допускаются	Не обнаружено.

Применяемое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки
1	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой	11.05.2017
2	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z	11.05.2017
3	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	23.06.2017
4	Гравиметрический дилуэтер	23.06.2017
5	Ламинарный шкаф BIO-II-A	29.07.2017
6	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2017
7	Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ	14.06.2017
8	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	07.04.2017
9	Установка спектрометрическая СКС-99 «Спутник» в комплекте с БДФИ-02	07.04.2017
10	Амплификатор «qTower 2.2», AnalytikJena	13.04.2017
11	Автоматическая установка для перегонки с водяным паром VAPODEST-20	
12	УВИ-спектрофотометр Varian Cary 50	13.05.2017