

Протокол испытаний № 4434 от 06.09.2023

Наименование образца испытаний: Рыбные консервы стерилизованные. Консервы из копченой рыбы: шпроты в масле из каспийской кильки обыкновенной (тушка), 250г, 289РСК0017
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: 6 штук - 27.03.2023, 2 штуки - 26.03.2023
срок годности: 30 месяцев
вид упаковки доставленного образца: коробка опломбирована (60054591), ст/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.07.2023
даты проведения испытаний: 19.07.2023 - 05.09.2023
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, СТО 46429990-056-2016

Результаты испытаний:

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

1	Внешний вид	-	<p>Порядок укладки рыбы-Экземпляры рыбы, разделанной на тушку, уложены вертикально.</p> <p>Состояние масла- Жидкое, прозрачное.</p> <p>Характеристика разделки-Основная масса – тушки.</p> <p>Присутствуют обезглавленные экземпляры рыб в количестве 5 штук.</p> <p>Наличие посторонних примесей- Отсутствуют.</p> <p>Наличие чешуи- Удалена.</p> <p>Состояние кожных покровов-У более чем 5% экземпляров рыб обнаружен значительный срыв кожи.</p> <p>Состояние рыбы-Экземпляры рыбы целые. Некоторые экземпляры рыб надломлены.</p>	-	<p>Порядок укладки рыбы-Порядок укладки рыбы в банке: - стеклянной Экземпляры рыбы, разделанной на тушку, вертикально; во внешнем ряду - брюшком к боковой поверхности банки. Состояние масла- Жидкой составной части содержимого банки. Жидкое. Прозрачное - в слое над отстоем. Для высшего и первого- Может быть с легким помутнением (Наличие в масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих его прозрачность) или "сеткой" (Наличие в прозрачном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до температуры 50°С). Характеристика разделки-Тушка. Для высшего и первого сорта- Обезглавленная. Наличие посторонних примесей-Не допускается. Наличие чешуи-Удалена. Могут быть единичные чешуйки. Состояние кожных покровов- Целые. Могут быть: - с незначительными участками сползания и/или нарушения целостности в виде срыва у экземпляров рыб без учета нарушения кожного покрова в местах лопнувшего брюшка, лопнувшей спинки. (по счету), %, не более: для экстра-15, для высшего-20, для первого-25, со значительным срывом - не более чем у 5% экземпляров рыб (по счету). Состояние рыбы-Экземпляры рыбы целые, единичные - могут быть надломленные и/или разломанные (При выкладывании из банки без принудительного механического воздействия на рыбу). Экстра-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшим брюшком 15. Высшего-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшими брюшком или спинкой 20. Первый-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшими брюшком или спинкой 25.</p>	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
2	Запах	-	Свойственный консервам, без стойкого постороннего запаха.	-	Свойственный консервам, без стойкого постороннего запаха. Для первого сорта может быть заметно выраженный запах копчености.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
3	Консистенция	-	Консистенция рыбы-Плотная, сочная. Консистенция костей, плавников- У костей мягкая; легко разжевываются или раздавливаются; у плавников жестковатая.	-	Консистенция рыбы-От мягкой до плотной; может быть нежная. Экстра-Сочная ("мясистая"). Высший, первый сорт-От сочной ("мясистой") до суховатой. Консистенция костей, плавников-Мягкая; легко разжевываются или раздавливаются; у плавников может быть жестковатая.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
4	Цвет	-	От светло-золотистого до золотистого. По спинке - темно-серый.	-	Однородный. От светло-золотистого до золотистого или от золотистого до темнозолотистого в банке. Может быть у единичных экземпляров рыбы: для экстра и высшего сорта-более светлый или темный; для первого сорта-коричневый. По спинке - темно-серый, серо-коричневый.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

Сырьевой состав (ДНК)

5	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Идентифицирована специфичная ДНК рыб черноморско-каспийская тролька, или просто тролька, или черноморско-азовская тролька, или сарделька (<i>Clupeonella cultriventris</i>)	-	Содержит каспийскую кильку согласно техническому заданию	ГОСТ 34106-2017 - Продукция пищевая и сырье. Метод секвенирования фрагментов митохондриального генома животных рыб для определения видовой принадлежности в однокомпонентной продукции.
Физико-химические показатели						
6	Кислотное число	мг КОН/1г	1,12	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
7	Масса нетто	г	239	-	250 г (предельные отклонения массы нетто от минус 4 до плюс 8,5% согласно ГОСТ 11771-93)	ГОСТ 26664-85 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
8	Массовая доля составных частей	%	массовая доля рыбы - 63	-	массовая доля рыбы от массы нетто консервов - не менее 75	ГОСТ 26664-85 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
9	Перекисное число	%J	0,35	-	-	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	Амплификатор (модуль измерительный) CFX96 Real-Time System	17.10.2022	16.10.2023
2	Амплификатор (термоциклер) FlexCycler	13.04.2023	12.04.2024
3	Амплификатор QuantStudio 5	Не требуется	Не требуется
4	Весы электронные Pioneer PA-64C	24.11.2022	23.11.2023
5	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	24.11.2022	23.11.2023
6	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	24.11.2022	23.11.2023
7	Генетический анализатор SeqStudio	Не требуется	Не требуется
8	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
9	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
10	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
11	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	05.10.2022	04.10.2023
12	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
13	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
14	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit Proline	12.09.2022	11.09.2023
15	Дозатор переменного объема Ленпипет	19.10.2022	18.10.2023
16	Дозатор переменного объема Ленпипет	05.10.2022	04.10.2023
17	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	12.09.2022	11.09.2023
18	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	05.10.2022	04.10.2023
19	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	19.10.2022	18.10.2023
20	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	09.11.2022	08.11.2023
21	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется

22	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
23	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
24	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
25	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	17.04.2023	16.04.2024
26	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
27	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
28	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
29	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.

06.09.2023

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.