



СГАМА

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
Федеральное государственное бюджетное учреждение

**«Национальный центр безопасности продукции водного промысла и
аквакультуры»
(ФГБУ «НЦБРП»)**

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ РЕФЕРЕНС-ЛАБОРАТОРИЯ



Аттестат аккредитации № RA.RU.21AB05, дата включения аккредитованного лица в реестр
24.11.2015.

Лицензия № 77.01.13.001.Л.000495.12.07 от 04.03.2013 г.
129223, г. Москва, пр-т Мира, 119 стр.334 Тел/факс 8-499-760-20-16

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1173
от 27.04.2016 г.

Наименование образца: Филе трески без кожи замороженное в упаковке (шифр 24РСК0003)

Цель отбора: проведение исследований на соответствие требованиям Единым санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам, подлежащим санэпидконтролю и надзору, утверждённые Решением комиссии Таможенного союза 28.05.2010 № 299 (Единые требования), СанПиН 2.3.2.1078-2001, СТО 46429990-003-2015
Дата доставки образца в лабораторию 11.04.2016.

Сопроводительные документы: акт приема – передачи образцов от 11.04.2016

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

Дополнительные сведения о продукции:

Характеристика образца:

Дата изготовления: 06.02.2016

Масса нетто образца (объединенной пробы) – 7уп.ед. × 0,4 кг

Упаковка, номер пломбы: п/пакет, упаковка не повреждена, пломба 99698983.

Дата проведения исследований: 11-27.04.2016

МОЛЕКУЛЯРНО-ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

| Показатель | Результат исследования | НД на метод испытания |
|------------------------------------|--|---|
| Определение видовой принадлежности | Идентифицирован вид <i>Gadus morhua</i> (атлантическая треска) | ГОСТ 31719-2012 МР №4.0002-15 «Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе секвенирования амплифицированных фрагментов ДНК» |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

| Показатель | Результат исследования | Единицы измерения, норматив | НД на метод испытания |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| КМАФАнМ | 3,1 × 10 ⁴ | КОЕ/г, не более 1,0 × 10 ⁵ | ГОСТ 10444.15-94 |
| БГКП (колиформы) | не обн. | Не доп. в 0,001 г | ГОСТ 31747-2012 |
| <i>S. aureus</i> | не обн. | Не доп. в 0,01 г | ГОСТ 31746-2012 |
| Патогенные, в том числе сальмонеллы | не обн. | Не доп. в 25 г | ГОСТ 31659-2012 |
| <i>L. monocytogenes</i> | не обн. | Не доп. в 25 г | ГОСТ 32031-2012 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | не обн. | Не доп. в 0,01 г | ГОСТ 29185-91 ГОСТ 31744-2012 |

| ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | |
|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Показатель | Результат исследования | Единицы измерения, норматив | НД на метод испытания |
| Токсичные элементы: | | | |
| свинец | 0,5725±0,0197 | мг/кг, не более 1,0 | МУК 4.1.986 |
| мышьяк | 10,5413±0,1648 | мг/кг, не более 5,0 | BS EN 14332:2004 |
| кадмий | 0,0105±0,0007 | мг/кг, не более 0,2 | МУК 4.1.986 |
| ртуть | 0,0581±0,0027 | мг/кг, не более 0,5 | ГОСТ 53183-08 |
| Пестициды: | | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | менее 0,001 | мг/кг, не более 0,2 | МВИ.МН 2352-2005 |
| ДДТ и его метаболиты | менее 0,001 | мг/кг, не более 0,2 | |
| Полихлорированные бифенилы | менее 0,001 | мг/кг, не более 2,0 | МВИ.МН 2352-2005 |
| Радионуклиды: | | | |
| Цезий-137 | 7,12 ± 18,13 | Бк/кг, не более 130 | ГОСТ 32161-2013 |
| Стронций-90 | 0,00 ± 5,20 | Бк/кг, не более 100 | ГОСТ 32163-2013 |

| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | |
|-------------------------------------|------------------------|---|-----------------------|
| Показатель | Результат исследования | Единицы измерения | НД на метод испытания |
| АЛО (азот летучих оснований) | 18,0±0,1 | Регламент Комиссии ЕС №2074/2005 мг/100 г, не более 35 | ГОСТ 7636-85 |
| Масса нетто | 404,0 | г, 400 | ГОСТ 31339-2006 |
| Массовая доля глазури | 0,0 | %, не более 5 | ГОСТ 31339-2006 |

| ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | |
|--|---|--|---|
| Показатели | Методика испытаний | Норма по СанПин | Результаты испытаний образцы |
| Показатель паразитарной чистоты | Методические указания МУК 3.2.988-00 "Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и их продуктов переработки" | Не допускаются личинки в живом виде: | |
| | | Криптортилусов Дифиллоботриумов Пирамикоцефалусов Анизакисов Конрацекумов Псевдотерранов Болбозом Коринозом | Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено |

| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | |
|---|--------------------|---|--|
| Показатели | Методика испытаний | Характеристика и норма | Результаты испытаний |
| Внешний вид | ГОСТ 7631 | Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, без значительной деформации. | Филе, замороженное поштучно-целое, ровное, без деформации. Поверхность чистая, филе отделены друг от друга. |
| Порядок укладки | ГОСТ 7631 | Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду подкожной стороной вверх. | Филе упаковано в п/пакеты. |
| Разделка | ГОСТ 7631 | Филе без кожи – рыба без головы, позвоночника, реберных и плечевых костей, плавников, кожи, внутренностей, черной пленки, сгустков крови и остатков костей оснований плавников, расположенных вдоль позвоночника. Допускаются незначительные порезы мяса. | Филе (спинки) без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть. Филе нарезанное на порционные куски. |
| Консистенция мяса (после размораживания) | ГОСТ 7631 | Плотная, присущая данному виду рыбы. Допускается свойственное для данного вида рыб частичное расслоение по септам мяса рыбы. | Плотная без расслоения мяса по септам. |
| Цвет мяса | ГОСТ 7631 | Свойственный данному виду рыбы. Пожелтение, связанное с окислением жира, не допускается. | Однородный белый |
| Запах (после размораживания) | ГОСТ 7631 | Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. | Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. |
| Вкус и запах (после отваривания) | ГОСТ 7631 | Свойственный рыбе, без постороннего привкуса и запаха. | Свойственный рыбе, без постороннего привкуса и запаха. |
| Консистенция (после отваривания) | ГОСТ 7631 | Нежная, сочная, присущая данному виду. | Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) | ГОСТ 7631 | Не допускается | Не обнаружено. |

Заведующая испытательной
референс-лаборатории
ФГБУ «НЦБРП» _____

Капитова И.А.



Протокол действителен только для образцов, подвергнутых исследованиям.
Настоящий протокол не может быть частично или полностью перепечатан без разрешения референс-лаборатории.
Протокол № 1173 от « 27 » апреля 2016г. составлен в 2 экземплярах страница 3 из 3