

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»)

Россия, 129223, Москва, проспект Мира, д. 119, стр. 334, павильон 49
 тел: +7(499)760-20-16, сайт: www.fishquality.ru, E-mail: lab@fishquality.ru

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ РЕФЕРЕНС-ЛАБОРАТОРИЯ

Лицензия № 77.01.13.001.Л.000495.12.07 от 04.03.2013г.

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AB05, дата внесения в реестр 24.11.2015 г.

Аттестат аккредитации № ААС.А.00181 от 06.06.2016 г.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1968

от 15.06.2017 г.

Наименование образца: Филе трески мороженое без кожи (шифр 49РСК0051)

Цель отбора: СТО 46429990-003-2015

Дата доставки образца в лабораторию 14.06.2017г.

Сопроводительные документы: бланк-заказа на проведение исследований № 1968 от «14» 06 2017 г., акт приема-передачи проб от 14.06.2017

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): 3 уп.ед. (1,20 кг)

Упаковка, номер пломбы: п/пакет, упаковка не повреждена, пломба 15488386

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ			
Показатели	НД на метод исследования	Норматив	Результаты испытаний
Внешний вид	ГОСТ 7631-2008	Целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга. Допускается наличие остатков чешуи на поверхности филе с кожей	Филе рыбы замороженное поштучно, ровное, без деформации.
Порядок укладки		-	Филе рыбы уложены в потребительскую упаковку.
Разделка		-	Филе-кусоч без кожи.
Консистенция мяса: - после размораживания; - после варки.		- Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе альбулы, нототении, палтуса, сазана, скумбрии, снэка, судака, тресковых рыб. - Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Допускается суховатая, волокнистая, но не жесткая.	- Плотная. - Волокнистая.
Цвет мяса		Свойственный данному виду рыбы.	Светло-кремового цвета.
Запах после размораживания		Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах у филе морских рыб	Слабовыраженный рыбный.
Вкус и запах (после варки)		Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха.	Слабовыраженный рыбный . Вкус свойственный вареной рыбе.

Заведующий испытательной
референс-лаборатории
ФГБУ «НЦБРИ»



Трубникова О.Н.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых исследованиям.
Настоящий протокол не может быть частично или полностью перепечатан без разрешения референс-лаборатории.

Протокол № 1968 от «15» июня 2017 составлен в 2 экземплярах страница 2 из 2