

Протокол испытаний № 1669 от 29.05.2018

При исследовании образца: Консервы из рыбы в жестяной таре \ Все виды морских рыб (кроме тунца, меч-рыбы, белуги, скумбрии, осетровых, лососевых, сельди), мясо морских млекопитающих, Рыбные консервы (79РСК0022) Сайра т/о натуральная

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 владельца.

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, г. Москва

№ сейф-пакета: пломба В556162

отбор проб произвел: Ответственный представитель АНО "Российская система качества", Самошкина Л.Г.

НД, регламентирующий правила отбора: ГОСТ 8756.0-70

дата изготовления: 23.12.2017

масса пробы: 2,16 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 03.05.2018 12:00

даты проведения испытаний: 04.05.2018 - 29.05.2018

на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", технического задания АНО "Российская система качества"

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 |
| В3а. ХОС | | | | | | |
| 2 | Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | мг/кг | менее 0,001 | - | не более 0,2 | МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии |
| 3 | ДДТ и его метаболиты | мг/кг | менее 0,001 | - | не более 0,2 | МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии |
| В3с. Токсичные элементы | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|------------------------------|-------|--|--------|---|---|
| 4 | Кадмий | мг/кг | 0,0492 | 0,0008 | не более 0,2 | СТБ EN 14084-2012 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС) после микроволнового разложения |
| 5 | Мышьяк | мг/кг | 0,1734 | 0,0133 | не более 5,0 | ГОСТ 31707-2012 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением |
| 6 | Олово | мг/кг | 0,6031 | 0,0458 | не более 200,0 | ГОСТ 26935-86 - Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова |
| 7 | Ртуть | мг/кг | 0,0291 | 0,0013 | не более 0,5 | ГОСТ Р 53183-2008 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением |
| 8 | Свинец | мг/кг | 0,0976 | 0,0068 | не более 1,0 | СТБ EN 14084-2012 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС) после микроволнового разложения |
| ВЗг | | | | | | |
| 9 | Гистамин | мг/кг | Менее 5,0 | - | Не более 100,0 | ГОСТ 31789-2012 - Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |
| ВЗг. Радионуклиды | | | | | | |
| 10 | Стронций 90 | Бк/кг | 0,00 | 4,04 | не более 100 | ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90 |
| 11 | Цезий 137 | Бк/кг | 4,92 | 7,05 | не более 130,0 | ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137 |
| Микробиологические показатели | | | | | | |
| 12 | Промышленная стерильность | - | отвечают требованиям промышленной стерильности | - | должны отвечать требованиям промышленной стерильности | ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности. |
| Органолептические показатели | | | | | | |
| 13 | Органолептические показатели | - | | - | | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 13.1 | Вкус | - | Приятный, с привкусом пряностей. | - | - | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|---|---|-----|---|---|
| 13.2 | Запах | - | Приятный, с легким ароматом пряностей. | - | - | |
| 13.3 | Консистенция костей, плавников | - | Мягкая. | - | - | |
| 13.4 | Консистенция мяса рыбы | - | Плотная, сочная. | - | - | |
| 13.5 | Наличие посторонних примесей | - | Отсутствуют. | - | - | |
| 13.6 | Наличие чешуи | - | Удалена. | - | - | |
| 13.7 | Порядок укладки | - | Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. | - | - | |
| 13.8 | Состояние бульона | - | Светлый, мутный от взвешенных частиц белка и кожи. С незначительным количеством жировой фазы. | - | - | |
| 13.9 | Состояние рыбы | - | Куски рыбы целые. При выкладывании из банки не разламываются. У большинства кусков рыбы поперечный срез ровный, прямой, у двух кусков рыбы косые срезы. | - | - | |
| 13.10 | Характеристика разделки | - | Голова, внутренние органы, плавники удалены. | - | - | |
| 13.11 | Цвет мяса рыб | - | Кремовый. | - | - | |
| Показатели качества | | | | | | |
| 14 | Жирно-кислотный состав | % | C18:3(18,01±0,15) C20:5(7,77±0,11) C22:6(11,18±0,12) | - | - | ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 15 | Масса нетто | г | 257,8 | - | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 16 | Массовая доля жира | % | 6,6 | 0,1 | - | ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира |
| 17 | Массовая доля отстоя в масле | % | 16 | - | - | ГОСТ 20221-90 - Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле |
| 18 | Массовая доля соли | % | 1,6 | 0,1 | - | ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли |
| 19 | Массовая доля составных частей | % | 62 | - | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата проверки/аттестации |
|-------|---|--------------------------|
| 1 | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z | 08.05.2018 |
| 2 | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой | 08.05.2018 |
| 3 | Весы электронные GC803S-0CE | 23.06.2017 |
| 4 | Весы электронные GP3202-0CE | 23.06.2017 |
| 5 | Весы электронные Traveler TA301 | 10.07.2017 |
| 6 | Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ПИД | 13.03.2018 |
| 7 | Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ | 07.06.2017 |
| 8 | Ламинарный шкаф ВЮ-П-А | 14.09.2017 |
| 9 | Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад" | 06.04.2018 |
| 10 | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | |
| 11 | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262 | 13.04.2018 |
| 12 | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262 | 13.04.2018 |

| | | |
|----|--|------------|
| 13 | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253, | 13.04.2018 |
| 14 | Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD | 01.06.2018 |
| 15 | Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148 | |

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

21.06.2018