

Протокол испытаний № 3521/1 от 05.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический, 100г, 314РСК0008/1
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 и время отбора проб: 23.04.2024
дата изготовления: 17.04.2024
срок годности: 30 суток
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054451), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,8 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 23.04.2024 15:00
даты проведения испытаний: 23.04.2024 - 29.05.2024
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

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
	Жирнокислотный состав					

1	Жирно-кислотный состав	%	<p>Насыщенные жиры: Масляная C4:0 менее 0,01; Капроновая C6:0 менее 0,01; Каприловая C8:0 менее 0,01; Каприновая C10:0 менее 0,01; Ундекановая C11:0 менее 0,01; Лауриновая C12:0 менее 0,01; Тридекановая C13:0 менее 0,01; Миристиновая C14:0 (0,32±0,04); Пентадекановая C15:0 менее 0,01; Пальмитиновая C16:0 (6,37±0,80); Маргариновая C17:0 менее 0,01; Стеариновая C18:0 (2,90±0,36); Арахидовая C20:0 менее 0,01; Генейкозаеновая C21:0 (0,28±0,09); Бегеновая C22:0 (0,61±0,10); Трикозановая C23:0 менее 0,01; Лигноцериновая C24:0 (0,25±0,08).</p> <p>Мононенасыщенные жиры: Деценовая C10:1 менее 0,01; Миристолеиновая C14:1 менее 0,01; cis-Пентадекановая C15:1 менее 0,01; Пальмитолеиновая C16:1 (0,32±0,04); Гептадекамоноеновая C17:1 менее 0,01; Элаидиновая C18:1-t (0,21±0,04); Олеиновая C18:1-c (20,01±2,51); Эйкозеновая C20:1 (0,35±0,05); Эруковая C22:1 менее 0,01; Нервоновая C24:1 менее 0,01. Полиненасыщенные жиры: Линолевая C18:2-t (1,48±0,50); Линолеадиновая C18:2-c (57,93±7,28); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,20±0,03); Линоленовая C18:3-c (0,55±0,07); Эйкозатриеновая C20:2 менее 0,01; w-6-Эйкозатриеновая C20:3 менее 0,01; Арахидоновая C20:4 менее 0,01; w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (0,85±0,12); Эйкозатетраеновая C20:4 менее 0,01; Докозадиеновая C22:2 менее 0,01; Эйкозапентаеновая C20:5 (0,50±0,06); Докозепентаеновая C22:5 менее 0,01; Докозагексаеновая C22:6 (0,44±0,06)</p>	-	-	ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот
Показатели качества						
2	Омега 3	%	<p>Линоленовая C18:3-c (0,55±0,07); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (0,85±0,12); Эйкозатетраеновая C20:4 менее 0,01; Эйкозапентаеновая C20:5 (0,50±0,06); Докозепентаеновая C22:5 менее 0,01; Докозагексаеновая C22:6 (0,44±0,06). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-3: 2,34±0,31</p>	-	-	СОП.ХТ.03-37
3	Омега 6	%	<p>Линолевая C18:2-t (1,48±0,50); Линолеадиновая C18:2-c (57,93±7,28); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,20±0,03); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 менее 0,01; Арахидоновая C20:4 менее 0,01. Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-6: 59,62±7,81</p>	-	-	СОП.ХТ.03-37
Физико-химические показатели						
4	Массовая доля углеводов	%	8,63	-	-	ГОСТ Р 52704-2006 - Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия

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.

05.06.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2080 /9-5 от 15.05.2024 на 1 листах

Акт № от 24.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 23.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты классический. Масса нетто: 100 г. Дата изготовления: 17.04.2024 г. (срок годности: 30 суток). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0008/2

Производитель:

Дата выработки: 17.04.2024 Количество: 4 шт

Дата поступления образца: 24.04.2024 Время поступления образца: 16:42

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 24.04.2024/13.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054452). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Масса нетто, г	ГОСТ 8.957-2019	100,0-4,5	99,3±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		11,8±1,8
3	Массовая доля крахмала, %	МУ 1-40/3805 от 11.11.91		менее 1,0
4	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		менее 0,01
5	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		менее 0,01

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2081 /9-5 от 17.05.2024 на 2 листах.

АКТ № от 24.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 23.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты классический. Масса нетто: 100 г. Дата изготовления: 17.04.2024 г. (срок годности: 30 суток). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0008/2

Производитель:

Дата выработки: 17.04.2024 Количество: 4 шт

Дата поступления образца: 24.04.2024 Время поступления образца: 16:42

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 24.04.2024/16.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054452). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Аланин (Ala), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,91±0,24
2	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		3,68±1,47
3	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,94±0,47
4	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,56±0,22
5	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		менее 0,5
6	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,89±0,30
7	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,17±0,47
8	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,82±0,21
9	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,05±0,36
10	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,36±0,12
11	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,54±0,14
12	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,62±0,16
13	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,59±0,18
14	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,67±0,27
15	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,48±0,14



2081

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2081 /9-5 от 17.05.2024 на 2 листах

16	Цистин (Cys-Cys), %	ГОСТ Р 55569-2013	менее 0,1
----	---------------------	-------------------	-----------

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2555 /9-5 от 05.06.2024 на 1 листах

Акт № от 24.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 23.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты классический. Масса нетто: 100 г. Дата изготовления: 17.04.2024 г. (срок годности: 30 суток). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0008/2

Производитель:

Дата выработки: 17.04.2024 Количество: 4 шт

Дата поступления образца: 24.04.2024 Время поступления образца: 16:42

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 24.04.2024/13.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054452). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.

НД, на соответствие которому испытывается образец:

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля сахара, %	МУ 1-40/3805 от 11.11.91		1,1±0,5

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол лабораторных испытаний № 04.278/24
от 17.05.2024г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (Роскачество) (ИНН 9705044437); Юридический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риег из горбуши и кеты классический, фасованный массой нетто 100г

Упаковка: Стеклобанка. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в закрытом пакете опломбированный пломбой наклейкой синего цвета №60054453

Маркировка образца: Шифр 314РСК0008/3; дата изготовления (число, месяц, год): 17.04.2024; срок годности 30 суток

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен в представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 23.04.2024г и запросом о проведении испытаний 23.04.2024г. Количество образца: 2 единицы фасовки

Образец испытан: по содержанию растительного белка в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 23.04.2024г. 13:50

Температура образца при приемке: +5,0 °С

Дата проведения испытаний: в период с 23 апреля по 17 мая 2024 года.

Количество листов в протоколе: 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по НД	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Содержание сои и продуктов ее переработки, мкг/мг	---	Предел количественного определения 4 – 1000 ppb	Не обнаружено (менее 4,0)	Метод ИФА 10002015 AgraQuant Соя
Массовая доля белков растительного происхождения, %	---	(±20% относ.)	Не выявлено белков растительного происхождения	Руководство Р 4.1.1672-03

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения.

Перечень применяемого оборудования: 1. Весы неавтоматического действия GH-252 (аналитические), A&D, Япония зав. № 15111018 Свид-во о поверке ООО «ПРОММАШ ТЕСТ МЕТРОЛОГИЯ» №С-ДЮП/26-06-2023/256668837 от 26.06.2023 до 25.06.2024; 2. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 20-200 мкл, ВЮНІТ, Финляндия, Sartorius Biohit, зав. №4543403117, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫТ/16-02-2024/317624739 действует до 15.02.2025; 3. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 100-1000 мкл, ВЮНІТ, Финляндия, Sartorius Biohit Liquid Handling Oy, зав. №4543302295, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/26-01-2024/311710640 действует до 25.01.2025; 4. Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96, Австрия, Dynamica GmbH, зав. №1178, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫТ/21-02-2024/320307969 действует до 20.02.2025;

Перечень применяемого оборудования: 5. Весы лабораторные электронные CAUX-320, Корея, CAS Corporation Ltd., зав. №D303900041, Свид-во о поверке ООО «Проммаш Тест Метрология» № С-ДЮП/27-02-2024/319861508 действует до 26.02.2025; 6. Стационарный рН-метр рН-213, Германия, HANNA Instruments, зав. №520555, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/03-10-2023/283617606 действует до 02.10.2024; 7. Диск-электрофорез с источником питания для электрофореза PowerPack Power Supply Universal, США, Bio-Rad Laboratories, зав. № 042BR12393; 8. Встряхиватель медицинский вибрационный типа "Vortex" ("Вортекс") V-3 Латвия, ELMi, зав. №2130152.

Зам. Руководителя

Конец протокола лабораторных испытаний № 04.278/24 от 17.05.2024г.

Протокол испытаний № 3521 от 05.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический, 100г, 314РСК0008/1
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 и время отбора проб: 23.04.2024
дата изготовления: 17.04.2024
срок годности: 30 суток
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054451), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,8 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 23.04.2024 15:00
даты проведения испытаний: 23.04.2024 - 29.05.2024
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

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Биогенные амины						
1	Гистамин	мг/кг	менее 5,0	-	не более 100	ГОСТ 31789-2012 - Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
2	ГМО растительного происхождения	-	ГМО растительного происхождения не обнаружено	-	-	ГОСТ Р 58958-2020 - Продукция пищевая, сырье, корма и кормовые добавки, посевной материал. Выявление ГМО методом скрининга с исследованием наборов генетических элементов в зависимости от видов сельскохозяйственных растений

Микробиологические показатели						
3	S.aureus	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
4	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
5	Бактерии рода Salmonella	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
6	Дрожжи и плесени (сумма)	КОЕ/г	менее 10	-	-	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
7	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 100	-	не более 2×10^2	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
8	Коагулазоположительные стафилококки	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
9	Презумптивные бактерии Bacillus cereus	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ ISO 21871-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа Bacillus cereus
10	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
Органолептические показатели						
11	Вкус	-	Приятный, сладковатый, со вкусом копченостей, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
12	Внешний вид	-	Неоднородная, измельченная масса с присутствием кусочков рыбы. Без посторонних примесей.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
13	Запах	-	Приятный, свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копченостей, компонентов, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
14	Консистенция	-	Несжная, сочная, мажущаяся.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15	Цвет	-	Однородный, светло-бежевого цвета, соответствующий цвету измельченного сырья и компонентов.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Показатели качества						

16	Массовая доля жира	%	37,1	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
Сырьевой состав (ДНК)						
17	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	ДНК рыб вида Кета (<i>Oncorhynchus keta</i>) не обнаружена. Обнаружена ДНК рыб вида Горбуша (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>).	-	-	МР №4.0001-15 - МР №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
Физико-химические показатели						
18	Массовая доля поваренной соли	%	1,0	0,1	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
19	Массовая доля сухих веществ	%	58,3	0,4	-	ГОСТ 26808-86 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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.

05.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 3521/3 от 20.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический, 100г, 314РСК0008/1
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 и время отбора проб: 23.04.2024
дата изготовления: 17.04.2024
срок годности: 30 суток
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054451), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,8 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 23.04.2024 15:00
даты проведения испытаний: 23.04.2024 - 19.06.2024
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

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3f. Полициклические ароматические углеводороды						
1	Бенз(а)пирен	мкг/кг	менее 0,1	-	не более 0,005 мг/кг	ГОСТ 31745-2012 - Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
2	Весы электронные Sartorius CP225D	21.11.2023	20.11.2024
3	Хроматограф жидкостной Agilent 1260 Infinity II LC	17.08.2023	16.08.2024

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 № 3521/3 от 20.06.2024

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 44D47A3D-8BA8-494F-8A20-44D83E2D37C8

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

20.06.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.