

Протокол испытаний № 11559 от 01.12.2025 , Редакция: 1

Наименование образца испытаний: Лососевая икра зернистая горбуши соленая, 140 г, 366РСК0008/1
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, Фактический адрес: Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
дата документа основания: 05.11.2025
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 23.10.2025
срок годности: 23.10.2026
вид упаковки доставленного образца: коробка, синяя наклейка (60054088), сталь, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 6 штук
количество проб: 1 проба
дата поступления: 05.11.2025 15:15
даты проведения испытаний: 05.11.2025 - 26.11.2025
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 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, техническое задание АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Микробиологические показатели						

1	Staphylococcus 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 стафилококков и Staphylococcus aureus
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	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)
3	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
4	Дрожжи	КОЕ/г	менее 10	-	не более 300	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
5	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	9,8x10(4)	-	не более 1x10(5)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
6	Плесневые грибы	КОЕ/г	менее 10	-	не более 50	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
7	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						
8	Вкус	-	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
9	Внешний вид	-	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Присутствует незначительное количество оболочек икринок – лопанца.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
10	Запах	-	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

11	Консистенция	-	Икринки упругие, со слегка влажной поверхностью, разборные - отделяются одна от другой. Отмечается незначительная вязкость с сохранением зернистой структуры.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
12	Посторонние примеси	-	Отсутствуют.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
13	внешний вид упаковки	-	Металлическая банка герметичная, без вмятин. Крышка банки не проминается, вздутие не наблюдается. Подтеки и ржавчина не отмечаются. На дно банки, краской, нанесена в три ряда информация о дате изготовления, названии рыбы из которой была изъята икра, сроке годности.	-	-	ГОСТ 8756.18-2017 - Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
Паразитарная чистота						
14	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.	СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые. методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки.
Показатели качества						
15	Массовая доля синтетических красителей					
15.1	Азурин	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.2	Бриллиантовый черный BN (E151)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.3	Желтый "Солнечный закат"	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.4	Желтый хинолиновый (E104)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором

15.5	Зеленый S (E142)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.6	Зеленый прочный / стойкий FCF (E143)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.7	Красный очаровательный AC (E129)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.8	Понсо 4R	мг/кг	менее 40 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.9	Синий блестящий FCF (E133)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.10	Синий патентованный V кальциевая соль (E131)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
15.11	Тартразин (E102)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	-	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
16	Массовая доля синтетических красителей					
16.1	Амарант (E123)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	не допускается	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором

16.2	Красный 2G (E128)	мг/кг	менее 25 (не обнаружено)	-	не допускается	СОП.ХТ.03-88 Определение синтетических пищевых красителей в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором
17	уротропин	%	0,0	-	не допускается	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
Сырьевой состав (ДНК)						
18	ДНК определяемого биологического вида рыбы	-	Обнаружена ДНК рыб вида горбуша (Oncorhynchus gorbuscha)	-	Содержит горбушу согласно техническому заданию	МР №4.0001-15 - МР №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Автоматический паровой стерилизатор (автоклав) MLS-3020U-PE	14.02.2025	13.02.2026
2	Амплификатор «Quant Studio S5»	19.11.2025	18.11.2026
3	Бокс «БАВ-ПЦР - «Ламинар-С»	Не требуется	Не требуется
4	Вертикальный автоматический автоклав MLS-3781 L-PE	Не требуется	Не требуется
5	Весы неавтоматического действия A&D EK-610i	26.08.2025	25.08.2026
6	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	26.08.2025	25.08.2026
7	Весы электронные 440-33 N	26.08.2025	25.08.2026
8	Весы электронные Sartorius CP225D	26.08.2025	25.08.2026
9	Весы электронные Sartorius GC803S-OCE	26.08.2025	25.08.2026
10	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	26.08.2025	25.08.2026
11	Весы электронные неавтоматического действия Pioneer PA 64C	26.08.2025	25.08.2026
12	Генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standart	18.08.2025	17.08.2026
13	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
14	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
15	Гравиметрический дилутор с двумя насосами Smart Dilutor W	18.08.2025	17.08.2026
16	Дистиллятор PL201	Не требуется	Не требуется
17	Дозатор Biohit Sartorius Proline 20-200 мкл	18.06.2025	17.06.2026
18	Дозатор Biohit Sartorius Proline 0,5-10 мкл	18.06.2025	17.06.2026
19	Дозатор Biohit Sartorius Proline 10-100 мкл	18.06.2025	17.06.2026
20	Дозатор Biohit Sartorius Proline 100-1000 мкл	18.06.2025	17.06.2026
21	Дозатор Biohit Sartorius Proline 2-20 мкл	18.06.2025	17.06.2026
22	Дозатор Ленпипет Лайт 5-50 мкл	18.06.2025	17.06.2026
23	Ламинарный бокс «Streamline Esco SC2»	Не требуется	Не требуется
24	Микроскоп CX31	Не требуется	Не требуется
25	Микроскоп OLYMPUS CX31RBSF	Не требуется	Не требуется
26	Мини-центрифуга/вортекс «Микроспин FV-2400»	Не требуется	Не требуется
27	Мини-центрифуга/вортекс «Микроспин FV-2400»	Не требуется	Не требуется
28	Пипетка градуированная 10 мл	24.01.2022	23.01.2032
29	Пипетка градуированная 2 мл	24.01.2022	23.01.2032
30	Пипетка градуированная 5 мл	24.01.2022	23.01.2032
31	Плита нагревательная ULAB UH-2840A	Не требуется	Не требуется
32	Стерилизатор паровой (автоклав) BA clave 75 V	Не требуется	Не требуется
33	Сухожаровой шкаф MOV-112 F	14.02.2025	13.02.2026
34	Термостат жидкостной циркуляционный C10-B3 Thermo (Haake)	10.04.2025	09.04.2026
35	Термостат-инкубатор MIR 262	20.03.2025	19.03.2026
36	Термостат-инкубатор MIR 262	20.03.2025	19.03.2026
37	Термостат-инкубатор MIR 262	20.03.2025	19.03.2026
38	Термостат-инкубатор с охлаждением MIR 253	20.03.2025	19.03.2026
39	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N	07.05.2025	06.05.2026
40	Хроматограф жидкостный 1260 Infinity II LC DAD	21.05.2025	20.05.2026

41	Центрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	07.05.2025	06.05.2026
42	pH метр РВ-11	25.10.2025	24.10.2026

Дополнительная информация: Данный протокол испытаний заменяет протокол испытаний №11559 от 26.11.2025

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.

01.12.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 11559/1 от 01.12.2025 , Редакция: 1

Наименование образца испытаний: Лососевая икра зернистая горбуши соленая, 140 г, 366РСК0008/1
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, Фактический адрес: Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
дата документа основания: 05.11.2025
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 23.10.2025
срок годности: 23.10.2026
вид упаковки доставленного образца: коробка, синяя наклейка (60054088), сталь, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 6 штук
количество проб: 1 проба
дата поступления: 05.11.2025 15:15
даты проведения испытаний: 05.11.2025 - 26.11.2025
фактический адрес места осуществления деятельности:

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Физико-химические показатели						
1	Кислотное число	мг NaOH на 1 г жира	15,25	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
2	Перекисное число	% йода	0,03	-	-	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	Весы электронные Sartorius GC803S-OCE	26.08.2025	25.08.2026

2	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	26.08.2025	25.08.2026
3	Плита нагревательная ULAB UH-2840A	Не требуется	Не требуется
4	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	04.04.2025	03.04.2026

Дополнительная информация: Данный протокол испытаний заменяет протокол испытаний №11559/1 от 26.11.2025

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.

01.12.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 5702 /9-5 от 27.11.2025 на 1 лист

Акт № от 05.11.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071	Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца:
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	

Наименование образца:	Лососевая икра зернистая горбуши соленая. Масса нетто: 140г. Дата изготовления: 23.10.2025, годен до 23.10.2026, сталь. 366РСК0008/2		
Производитель: -			
Дата выработки: 23.10.2025	Количество:	2 шт.	
Дата поступления образца: 07.11.2025	Время поступления образца:	13:33	
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 07.11.2025/14.11.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054087). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена. Согласно информации, предоставленной заявителем, срок годности до 23.10.2026			
НД, на соответствие которому испытывается образец:			

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Масса нетто, г	ГОСТ 7631-2008		140,2±0,5
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		29,8±0,8
3	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	ГОСТ 27207-87		4,4±0,1
4	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		7,8±0,7
5	Бензойная кислота и ее соли, мг/кг	МВИ.МН 806-98		682,6±68,3
6	Массовая доля отстоя в икре, %	ГОСТ 32157-2013		менее 0,5
7	Содержание витамина А (ретинола), мг/кг	ГОСТ Р 54635-2011		1,71±0,34
8	Омега-3,(в жировой фазе продукта) %	ГОСТ 34987-2023;		43,6±5,2
9	Омега-6,(в жировой фазе продукта) %	ГОСТ 34987-2023;		3,2±0,4
10	Сорбиновая кислота и ее соли, мг/кг	МВИ.МН 806-98		584,5±64,3
11	Массовая доля витамина Е (токоферола), мг/100г	ГОСТ EN 12822-2020		6,79±1,02

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



5702