

Протокол испытаний № 4657 от 08.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженный. Филе минтая в кляре, 343РСК0030/1
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
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 01.05.2025
срок годности: 30.10.2025
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка, (пломба- синяя наклейка № 60054223), картон, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,5 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 28.05.2025 13:00
даты проведения испытаний: 28.05.2025 - 08.07.2025
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", техническое задание АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:						
№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
В3f. Радионуклиды						
1	Удельная активность стронция Sr-90	Бк/кг	менее 3,57 (0,00 ±3,57)	-	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

2	Удельная активность цезия Cs-137	Бк/кг	3,20	10,10	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Органолептические показатели						
3	Вкус	-	Приятный, свойственный данному виду рыбы и кляру, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
4	Внешний вид	-	Филе чистое, ровное, без значительной деформации, с равномерно запанированной поверхностью, без разорванных и ломаных краев, прямоугольной формы, экземпляры филе отделены друг от друга.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
5	Запах	-	Свойственный доброкачественному сырию, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
6	Консистенция	-	После размораживания - плотная. После варки - нежная, сочная, ломкая.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
7	Цвет	-	Цвет кляра - светло-желтый, цвет мяса - бежево-коричневый.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Паразитарная чистота						
8	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается реализация пищевой 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.

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	19.11.2024	18.11.2025
2	Микроскоп OLYMPUS CX31RBSF	Не требуется	Не требуется
3	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	03.03.2025	02.03.2026
4	Электродная лабораторная SNOL 30/1100	10.04.2025	09.04.2026

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.

Ответственный за оформление протокола:

08.07.2025

Протокол № 4657 от 08.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: E54DEFFA-E593-4203-8F9D-6ABBA9B3BE4B

Стр. 2 из 3

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 4657/1 от 22.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженый. Филе минтая в кляре, 343РСК0030/1

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

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком

дата изготовления: 01.05.2025

срок годности: 30.10.2025

вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка, (пломба- синяя наклейка № 60054223), картон, упаковка не повреждена

состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки

масса пробы: 1,5 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 28.05.2025 13:00

даты проведения испытаний: 28.05.2025 - 22.07.2025

фактический адрес места осуществления деятельности:

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	содержание жирных кислот Омега-3	г/100 г	0,49	0,07	-	СОП.ХТ.03-37 - Стандартная операционная процедура по определению жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии. Расчет содержания полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025
2	Весы электронные Sartorius CP225D	19.11.2024	18.11.2025
3	Газовый хроматограф Agilent 7890A	06.03.2025	05.03.2026

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.

22.07.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2856 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 28.05.2025

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:	Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженный. Филе минтая в кляре. Масса: 300 г. Дата изготовления: 01.05.2025 г. (годен до: 30.10.2025 г.). Упаковка: картон, шифр пробы 343РСК0030/2
Производитель:	
Дата выработки: 01.05.2025	Количество: 4 шт
Дата поступления образца: 28.05.2025	Время поступления образца: 11:33
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 28.05.2025/26.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054222). 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 белка, %	ГОСТ 26889-86		12,1±0,3
2	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		3,1±0,7
3	Водоудерживающая способность, %	ГОСТ 7636-85		62±1
4	Массовая концентрация общего фосфора, мг/100г	МУК 4.1.3217-2014		133,8±37,5
5	Массовая доля йода, мкг/кг	МУК 4.1.1106-02		более 450 (550)
6	Селен, мг/кг	ГОСТ 31707-2012		0,102±0,036
7	Кальций, мг/кг	МУК 4.1.3606-20		108,6±21,7
8	Размеры, см	ГОСТ 7631-2008		11,9±0,1/4,2±0,1/0,8±0,1
9	Массовая доля панировки от массы изделия, %	ГОСТ 7631-2008		44,2
10	Содержание влаги в мышечной ткани, %	ГОСТ 7636-85		76,5±0,7
11	Массовая доля азота летучих оснований, %	ГОСТ 7636-85, п. 3.2.1		менее 1,000 (15 мг/100г)
12	Масса нетто (с панировкой), г	ГОСТ 7631-2008		327,4±0,1
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96		0,10±0,05
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31266-2004		0,15±0,05
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96		менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 34427-2018		0,021±0,008
17	Массовая доля гистамина, мг/кг	ГОСТ 31789-2012		6,4±1,2
18	Содержание витамина А, мг/кг	ГОСТ Р 54635-2011		менее 0,1



2856

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2856 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

19	Содержание витамина D2, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
20	Содержание витамина D3, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
21	Массовая доля витамина E, мг/100 г	ГОСТ EN 12822-2020		менее 0,125

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2857 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 28.05.2025

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: Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженый. Филе минтая в кляре. Масса: 300 г. Дата изготовления: 01.05.2025 г. (годен до: 30.10.2025 г.). Упаковка: картон, шифр пробы 343РСК0030/2

Производитель:	
Дата выработки: 01.05.2025	Количество: 4 шт
Дата поступления образца: 28.05.2025	Время поступления образца: 11:33
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 28.05.2025/25.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054222). 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), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,63±0,11
2	Аргинин (Arg), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,95±0,22
3	Аспарагиновая кислота + аспарагин (Asp+Asn), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,11±0,22
4	Валин (Val), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,53±0,10
5	Гидроксипролин (Hyp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,05
6	Гистидин (His), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,05
7	Глицин (Gly), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,51±0,09
8	Глутаминовая кислота + глутамин (Glu+Gln), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		2,32±0,46
9	Лейцин + изолейцин (Leu+Ile), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,67±0,12



2857

10	Лизин (Lys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,86±0,15
11	Метионин (Met), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,30±0,07
12	Пролин (Pro), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,52±0,09
13	Серин (Ser), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,41±0,07
14	Тирозин (Tyr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,38±0,09
15	Треонин (Thr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,53±0,10
16	Триптофан (Trp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,24±0,05
17	Фенилаланин (Phe), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,38±0,09
18	Цистин (Cys-Cys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,14±0,03

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.