

Протокол испытаний № 1671 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 (79РСК0024) 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 В556164

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

НД, регламентирующий правила отбора: ГОСТ 8756.0-70

дата изготовления: 08.11.2017

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	Гексахлорциклогексан (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	0,0164	0,0014	не более 0,2	СТБ EN 14084-2012 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после микроволнового разложения

5	Мышьяк	мг/кг	0,3677	0,0243	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	1,3298	0,1261	не более 200,0	ГОСТ 26935-86 - Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
7	Ртуть	мг/кг	0,0242	0,0014	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	0,1101	0,0084	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
В3f						
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
В3f. Радионуклиды						
10	Стронций 90	Бк/кг	2,4	4,16	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
11	Цезий 137	Бк/кг	3,54	6,58	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	-	Неприятный, с посторонним привкусом.	-	-	
13.2	Запах	-	Приятный, без постороннего запаха.	-	-	
13.3	Консистенция костей, плавников	-	Мягкая.	-	-	
13.4	Консистенция мяса рыбы	-	Плотная, суховатая.	-	-	
13.5	Наличие посторонних примесей	-	Отсутствуют.	-	-	
13.6	Наличие чешуи	-	Удалена.	-	-	
13.7	Порядок укладки	-	Неупорядоченный.	-	-	
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. Поперечный срез кусков рыбы не ровный.	-	-	
13.10	Характеристика разделки	-	Голова, внутренние органы, плавники удалены.	-	-	

13.11	Цвет мяса рыб	-	Кремовый.	-	-	
Показатели качества						
14	Жирно-кислотный состав	%	C18:3(17,91±0,13) C20:5(7,61±0,16) C22:6(10,12±0,31)	-	-	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	268,7	-	-	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	%	3,9	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
17	Массовая доля отстоя в масле	%	19	-	-	ГОСТ 20221-90 - Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле
18	Массовая доля соли	%	1,9	0,2	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
19	Массовая доля составных частей	%	50	-	-	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 Ttraveler 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