

Протокол испытаний № 4131 от 08.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный п/ф: минтай филе порции в нежном кляре обжаренный замороженный, 343РСК0004/1
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. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 21.03.2025
срок годности: 21.03.2027
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка, (пломба- синяя наклейка № 60054241), картон, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 13.05.2025 15:30
даты проведения испытаний: 13.05.2025 - 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 4,05 (0,00 ± 4,05)	-	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

2	Удельная активность цезия Cs-137	Бк/кг	менее 14,30 (2,90 ± 11,40)	-	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, вытянутой овальной 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.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
7	Цвет	-	Цвет кляра-темно-бежевый, цвет мяса-светло-бежевый.	-	-	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 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.

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/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 MKC-01A "Мультирад"	03.03.2025	02.03.2026
4	Электроды 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.

08.07.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2524 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 14.05.2025

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: минтай филе порции в нежном кляре обжаренный замороженный. Масса нетто: 240 г. Дата изготовления: 21.03.2025 годен до: 21.03.2027). Упаковка: картон, шифр пробы 343РСК0004/2
Производитель: -	
Дата выработки: 21.03.2025	Количество: 5 шт.
Дата поступления образца: 14.05.2025	Время поступления образца: 14:23
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 14.05.2025/23.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054242). 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		11,8±0,3
2	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		4,3±0,7
3	Водоудерживающая способность, %	ГОСТ 7636-85		68±1
4	Массовая концентрация общего фосфора, мг/100г	МУК 4.1.3217-2014		140,2±39,3
5	Массовая доля йода, мкг/кг	МУК 4.1.1106-02		более 450 (507)
6	Селен, мг/кг	ГОСТ 31707-2012		0,085±0,030
7	Кальций, мг/кг	МУК 4.1.3606-20		125,8±25,2
8	Размеры, см	ГОСТ 7631-2008		15,5±0,1/5,1±0,1/1,1±0,1
9	Массовая доля панировки от массы изделия, %	ГОСТ 7631-2008		46,1
10	Содержание влаги в мышечной ткани, %	ГОСТ 7636-85		88,9±0,7
11	Массовая доля азота летучих оснований, %	ГОСТ 7636-85, п. 3.2.1		менее 1,000 (19мг/100г)
12	Масса нетто (с панировкой), г	ГОСТ 7631-2008		248,0±0,5
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96		0,12±0,04
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31266-2004		0,16±0,06
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96		менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 34427-2018		0,0073±0,0029
17	Массовая доля гистамина, мг/кг	ГОСТ 31789-2012		20,6±3,9



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2524 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

18	Содержание витамина А, мг/кг	ГОСТ Р 54635-2011		менее 0,1
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 Е, мг/100 г	ГОСТ EN 12822-2020		1,77±0,27

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2566 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 14.05.2025

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: минтай филе порции в нежном кляре обжаренный замороженный. Масса нетто: 240 г. Дата изготовления: 21.03.2025 годен до: 21.03.2027). Упаковка: картон, шифр пробы 343РСК0004/2
Производитель: -	
Дата выработки: 21.03.2025	Количество: 5 шт.
Дата поступления образца: 14.05.2025	Время поступления образца: 14:23
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 14.05.2025/06.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054242). 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)		0,53±0,10
2	Аргинин (Arg), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,99±0,46
3	Аспарагиновая кислота + аспарагин (Asp+Asn), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,89±0,18
4	Валин (Val), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,48±0,09
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)		0,41±0,07
8	Глутаминовая кислота + глутамин (Glu+Gln), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,83±0,37



9	Лейцин + изолейцин (Leu+Ile), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,58±0,10
10	Лизин (Lys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,71±0,13
11	Метионин (Met), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,05
12	Пролин (Pro), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,48±0,09
13	Серин (Ser), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,42±0,08
14	Тирозин (Tyr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,30±0,07
15	Треонин (Thr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,36±0,06
16	Триптофан (Trp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,52±0,10
17	Фенилаланин (Phe), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,46±0,11
18	Цистин (Cys-Cys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,23±0,06

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



Протокол испытаний № 4131/1 от 22.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный п/ф: минтай филе порции в нежном кляре обжаренный замороженный, 343РСК0004/1
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: 21.03.2025
срок годности: 21.03.2027
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка, (пломба- синяя наклейка № 60054241), картон, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 13.05.2025 15:30
даты проведения испытаний: 13.05.2025 - 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	0,57	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-OCE	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

Протокол № 4131/1 от 22.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 7AA061CD-C04E-4B4B-9F1A-14D360CFAB87

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.