

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр
стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4
 Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр
 стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)
 Испытательный центр ФБУ "ЦСМ Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)

Аттестат аккредитации N RA.RU.10ПЛ01

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
 Лаборатория испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции
 тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04

E-mail: testcenterCP@mail.ru

Лаборатория испытаний продукции легкой и текстильной промышленности
 тел. / т/факс (496)552-21-01,
 E-mail: 5486444@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 06-С2904/05 от 19 Января 2016г.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ: Лососи тихоокеанские малосоленые в ломтиках, шифр образца 15В140105

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПЫТУЕМОГО ОБРАЗЦА: Лососи тихоокеанские малосоленые в ломтиках, шифр
 образца 15В140105

УСЛОВНЫЙ НОМЕР: С29040/05

ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 29 Декабря 2015г.

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 29.12.2015-:-19.01.2016

ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 4 шт.

СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ: АНО "Российская система качества", 115184, г. Москва, Средний
 Овчинниковский пер. , д. 12

СВЕДЕНИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ: .

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ: образец обезличен и зашифрован

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЙ ДОКУМЕНТ: акт приема-передачи образцов в испытательную лабораторию от
 24.12.2015

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ИСПЫТАНИЕ: СанПиН 2.3.2.1078-01; ТР ТС 029/2012; ГОСТ 16080-2002;
 СТО 46429990-004-2015

Перечень определяемых показателей указан в столбце 1 раздела "РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ"

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Вид упаковки: полиэтиленовый пакет, коробка. Вид пломбы: пломба-
 наклейка. Номер пломбы: FLX 00163976. Дата производства: 18.12.15 (годен до 01.02.16),
 номер партии 55121г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :

Внешний вид ломтиков- поверхность чистая, без повреждений.

Внешний вид довеска- поверхность чистая, без повреждений.

Вкус ломтиков- не опробован.

Вкус довеска- не опробован.

Запах ломтиков- с запахом недоброкачественного продукта (гнилостный запах).

Запах довеска- с запахом недоброкачественного продукта (гнилостный запах).

Консистенция ломтиков- слегка мажущаяся.

Консистенция довеска- слегка мажущаяся.

Цвет ломтиков- светло-розовый без желтоватого оттенка окислившегося жира.

Цвет довеска- светло-розовый без желтоватого оттенка окислившегося жира. (ГОСТ 7631-2008)

Разделка- филе рыбы без кожи, нарезанное на ломтики толщиной менее 1.0 см; с наличием
 довеска в виде части ломтика толщиной менее 1.0 см без кожного покрова, позвоночной кости и
 реберных костей, дополняющего массу продукции до нужной массы. (ГОСТ 16080-2002)

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ, ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ/ ИСПЫТАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
1	2	3	4	5
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	бюретка	3.0-5.0	3.9+/-0.28
Наличие посторонних примесей в потребительской упаковке	ГОСТ 7631-2008	визуально	не допускается	не обнаружено
Суммарное содержание	МВИ.МН 806-98	ВЭЖХ, "Стайер"	200.0	сорбиновая

1	2	3	4	5
сорбиновой и бензойной кислот, мг/кг, не более			(ТР ТС 029/2012)	кислота-<50.0 бензойная кислота-746.6
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	МВИ.МН 806-98	ВЭЖХ, "Стайер"	0.1 0.1 (СТО)	<0.005 0.075
Масса нетто, г	ГОСТ 31339-2006	весы ВЛГ-1500-П заводской номер 23125006		151.4
-				
Свинец, мг/кг, не более	ГОСТ Р 51301-99 МУК 4.1.985-00	АКВ-07 МК, N 0558	1.0	<0.04
Мышьяк, мг/кг, не более	ГОСТ 31628-2012	АКВ-07 МК, N 0950-С	5.0	0.11+/-0.04
Кадмий, мг/кг, не более	ГОСТ Р 51301-99 МУК 4.1.985-00	АКВ-07 МК, N 0558	0.2	<0.01
Ртуть, мг/кг, не более	МУК 4.1.1472-03 МУК 4.1.985-00	ААС КВАНТ-2АТ, N 701	0.5	0.024+/-0.005
-				
ДДТ и метаболиты, мг/кг	МУ 2142-80	Кристалл 5000.1	0.4	<0.002
сумма изомеров ГХЦГ, мг/кг	МУ 2142-80	Кристалл 5000.1	0.2	<0.002
ПХБ, мг/кг	ГОСТ 31983-2012	Кристалл 5000.1	2.0	<0.01
-				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г(см.куб.), не более	ГОСТ 10444.15-94		1*Е5	< 1*Е2
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), масса или объем продукта (г,см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 31747-2012		0.01	не обнаруж.
Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, масса или объем продукта (г,см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)		25.0	не обнаруж.
Сульфитредуцирующие клостридии, масса или объем продукта (г,см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 29185-91		0.1	не обнаруж.
<i>S.aureus</i> , масса или объем продукта (г,см.куб.), в которых не допускается	ГОСТ 31746-2012		0.1	не обнаруж.
-				
Нитрозамины, мг/кг, не более	МУ 4.4.1.011-93	ТСХ	0.003	<0.001
-				
Гистамин, мг/кг, не более	ГОСТ 31789-2012	ВЭЖХ система с флуориметрическим детектором	100.0	<5.0
-				
Живые гельминты и их личинки опасные для человека	М У К 3.2.988-00 ГОСТ Р 54378-2011 МУ 3.2.1756-03		Отсутствие	не обнаружены

1	2	3	4	5
Гельминты и личинки гельминтов неопасные для человека	МУК 3.2.988-00 МУ 3.2.1756-03 ГОСТ Р 54378- 2011		Соответствие нормативам пищевой пригодности	Соответствует

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: По результатам проведенных испытаний образца "Лососи тихоокеанские малосолёные в ломтиках, шифр образца 15В140105" отклонения от СанПиН 2.3.2.1078-01 в объеме проведенных испытаний не установлены. Установлены отклонения от ГОСТ 16080-2012; СТО 46429990-004-2015 по органолептическим показателям - вкус и запах. Установлено отклонение от ТР ТС 029/2012 по показателю - содержание бензойной кислоты.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:

Начальник испытательного центра



Ю.В.Пивоваров