

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1720 /9-5 от 24.04.2024 на 1 листах

Акт № от 05.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 04.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Перуанский кальмар стружка. Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция. Масса нетто: 40 г. Дата изготовления: 05.03.2024 г. (годен до: 05.11.2024 г.). Упаковка: PET, шифр пробы 315РСК0015/2

Производитель:

Дата выработки: 05.03.2024 Количество: 13 шт

Дата поступления образца: 05.04.2024 Время поступления образца: 15:33

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 05.04.2024/24.04.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054468). 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	Масса нетто, г	ГОСТ 31339-2006	40,0-3,6	38,7±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		24,1±1,9
3	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		0,1±0,5
4	Омега-3, % (в жировой фазе продукта)	ГОСТ Р 55483-2013		15,7 ±1,9
5	Омега-6, % (в жировой фазе продукта)	ГОСТ Р 55483-2013		6,6±0,8
6	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		менее 0,01
7	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		0,0136±0,0011

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1721 /9-5 от 25.04.2024 на 2 листах

Акт № от 05.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

119071 Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 04.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Перуанский кальмар стружка. Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция. Масса нетто: 40 г. Дата изготовления: 05.03.2024 г. (годен до: 05.11.2024 г.). Упаковка: РЕТ, шифр пробы 315РСК0015/2

Производитель:

Дата выработки: 05.03.2024 Количество: 13 шт

Дата поступления образца: 05.04.2024 Время поступления образца: 15:33

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 05.04.2024/19.04.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054468). 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), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,12±0,29
2	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,86±0,74
3	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), %	ГОСТ Р 55569-2013		3,37±1,69
4	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,72±0,29
5	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		менее 0,5
6	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,16±0,40
7	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		3,69±1,48
8	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,25±0,33
9	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,51±0,51
10	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,63±0,21
11	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,63±0,16
12	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,91±0,24
13	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,73±0,22
14	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,88±0,35
15	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,74±0,22



1721

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1721 /9-5 от 25.04.2024 на 2 листах

16	Цистин (Cys-Cys), %	ГОСТ Р 55569-2013	0,49±0,19
----	---------------------	-------------------	-----------

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол испытаний № 2827 от 27.04.2024

Наименование образца испытаний: Перуанский кальмар стружка. Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция, 40г, 315РСК0015/1

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

основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика

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

дата изготовления: 05.03.2024

срок годности: 05.11.2024

сопроводительный документ: акт приема-передачи проб от 04.04.2024

вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054469), упаковка не повреждена

состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки

масса пробы: 0,32 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 04.04.2024 16:00

даты проведения испытаний: 04.04.2024 - 24.04.2024

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"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
ВЗс. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	0,0362	0,0081	не более 2,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
2	Мышьяк	мг/кг	0,6518	0,0351	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	-	не более 0,2	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

4	Свинец	мг/кг	менее 0,02	-	не более 10,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
Микробиологические показатели						
5	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	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)
6	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
7	Дрожжи и плесневые грибы	КОЕ/г	менее 10	-	не более 100	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
8	КМАФАнМ	КОЕ/г	7,0x10(3)	-	не более 2x10(4)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
9	Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-	не обнаружено в 0,1 г	-	не допускается в 0,1 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						
10	Вкус и запах	-	Вкус соленый. Соответствует данному виду продукции. Без посторонних привкусов и запахов.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
11	Внешний вид	-	Стружка судая, чистая, без признаков плесени.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
12	Консистенция	-	Эластичная, не ломкая.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
13	Посторонние примеси	-	Отсутствуют.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
14	Цвет	-	Кремовый.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Физико-химические показатели						
15	Массовая доля воды	%	25,6	-	от 20 до 30	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
16	Массовая доля поваренной соли	%	12,0	-	-	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	Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE	11.04.2024	10.04.2025
2	Весы электронные KERN 440-33N	21.11.2023	20.11.2024
3	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	21.11.2023	20.11.2024
4	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
5	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	21.11.2023	20.11.2024
6	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
7	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
8	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
9	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
10	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется	Не требуется
11	Спектрометр атомно-абсорбционный Agilent 240FS AA	02.06.2023	01.06.2024
12	Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F	16.02.2024	15.02.2025
13	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	01.12.2023	30.11.2024
14	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	21.03.2024	20.03.2025
15	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
16	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
17	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025

18	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	21.03.2024	20.03.2025
19	Электроплитка Кварц 2	Не требуется	Не требуется
20	Эмиссионный спектрометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO	02.04.2024	01.04.2025

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.

27.04.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.