

Протокол испытаний № 1101 от 29.04.2020

При исследовании образца: Имитированная пищевая рыбная продукция: крабовые палочки пастеризованные "Приорити", 300г
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 заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует
№ сейф-пакета: пломба № 01913537

дата изготовления: 13.03.2020г.

срок годности: до 27.05.2020 г. при температуре хранения от 0°C до плюс 5°C

вид упаковки доставленного образца: п/пакет, упаковано под вакуумом, упаковка не повреждена

состояние образца: Температура образца +2,7°C.

масса пробы: 0,9 килограмма

количество проб: 1 место

дата поступления: 22.04.2020 14:20

даты проведения испытаний: 22.04.2020 - 29.04.2020

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".

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						
1	Органолептические показатели	-	-	-	-	
1.1	Вкус и запах	-	Приятные, без постороннего привкуса и запаха.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
1.2	Внешний вид	-	"Крабовые" палочки целые, в форме прямоугольного параллелепипеда, срезы ровные, поверхность чистая, в индивидуальной оболочке из полимерной пленки.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
1.3	Герметичность упаковки	-	Герметичная	-	-	
1.4	Консистенция	-	Упругая, сочная	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

1.5	Содержание влаги (Влага)	-	Отсутствует	-	-	
1.6	внешний вид упаковки	-	Упаковка без повреждений.	-	-	
Физико-химические показатели						
2	Массовая доля углеводов	%	12,2	1,0	-	ГОСТ 10574-2016 - Продукты мясные. Методы определения крахмала

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Весы электронные GC803S-0CE	14.02.2020
2	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
3	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется
4	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	15.05.2019

07.05.2020

Протокол испытаний № 3518
от 6 мая 2020 г.

лабораторный номер
(14440)

Образец: Крабовые палочки (имитация)
Изготовитель: ,

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Содержание желтого "солнечного заката" (E110), мг/кг	не обнаруж. (менее 1)		Руководство Р 4.1.1672-03
Содержание азорубина (E122), мг/кг	не обнаруж. (менее 1)		Руководство Р 4.1.1672-03
Содержание понсо 4R (E124), мг/кг	не обнаруж. (менее 1)		Руководство Р 4.1.1672-03
Содержание красного очаровательного АС (E129), мг/кг	не обнаруж. (менее 1)		Руководство Р 4.1.1672-03

Начало испытаний: 22.04.2020
Окончание испытаний: 06.05.2020

