

### Протокол испытаний № 6009/1 от 13.10.2022

**Наименование образца испытаний:** Пресервы. Филе-кусочки сельдь в масле слабосоленая, 500г. 258РСК0006  
**принадлежащего:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** обращение заказчика  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком  
**№ сейф-пакета:** пломба № 60054901

**дата изготовления:** 27.08.2022

**срок годности:** 10.12.2022

**вид упаковки доставленного образца:** пакет, синяя наклейка, целостность упаковки не нарушена, образец обезличен

**состояние образца:** доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения

**масса пробы:** 3,5 килограмма

**количество проб:** 1 проба

**дата поступления:** 13.09.2022 14:30

**даты проведения испытаний:** 13.09.2022 - 12.10.2022

**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", ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

#### Результаты испытаний:

| № п/п                               | Наименование показателя                        | Ед. изм. | Результат испытаний                                                                        | Погрешность (неопределенность) | Норматив      | НД на метод испытаний                                                                                                     |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Показатели качества. Размеры</b> |                                                |          |                                                                                            |                                |               |                                                                                                                           |
| 1                                   | Ширина                                         | см       | 1,3 см - 2 шт; 1,4 см - 4 шт; 1,7 см - 8 шт; 1,8 см - 10 шт; 1,9 см - 6 шт; 2,0 см - 6 шт. | -                              | не более 3 см | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей |
| <b>Физико-химические показатели</b> |                                                |          |                                                                                            |                                |               |                                                                                                                           |
| 2                                   | Буферность                                     | градусы  | менее 100 (60)                                                                             | -                              | -             | ГОСТ 19182-2014 - Пресервы из рыбы. Методы определения буферности                                                         |
| 3                                   | Количество прихвостных кусков в банке по счету | %        | 5                                                                                          | -                              | не более 15   | расчетный                                                                                                                 |
| 4                                   | Массовая доля углеводов                        | %        | менее 0,03 (в гомогенизированном масле с рыбой)                                            | -                              | -             | ГОСТ 10574-2016 - Продукты мясные. Методы определения крахмала                                                            |

**Применяемое оборудование:**

| №<br>п/п | Наименование оборудования                            | Дата<br>поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания<br>поверки/калибровки/аттестации |
|----------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1        | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE                | 08.12.2021                            | 07.12.2022                                      |
| 2        | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE                | 08.12.2021                            | 07.12.2022                                      |
| 3        | Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT | Не требуется                          | Не требуется                                    |
| 4        | Секундомер механический СОСпр-26-2-010               | 28.04.2022                            | 27.04.2023                                      |
| 5        | Штангенциркуль ШЦ-I-250-0,1                          | 29.04.2021                            | 28.04.2023                                      |
| 6        | pH-метр РВ                                           | 22.11.2021                            | 21.11.2022                                      |

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.

13.10.2022

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

### Протокол испытаний № 6009 от 13.10.2022

**Наименование образца испытаний:** Пресервы. Филе-кусочки сельдь в масле слабосоленая, 500г. 258РСК0006  
**принадлежащего:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** обращение заказчика  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком  
**№ сейф-пакета:** пломба № 60054901  
**дата изготовления:** 27.08.2022  
**срок годности:** 10.12.2022  
**вид упаковки доставленного образца:** пакет, синяя наклейка, целостность упаковки не нарушена, образец обезличен  
**состояние образца:** доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения  
**масса пробы:** 3,5 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 13.09.2022 14:30  
**даты проведения испытаний:** 13.09.2022 - 13.10.2022  
**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", ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

#### Результаты испытаний:

| № п/п                   | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив     | НД на метод испытаний                                                                                  |
|-------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВЗс. Токсичные элементы |                         |          |                     |                                |              |                                                                                                        |
| 1                       | Мышьяк                  | мг/кг    | 0,5196              | 0,1121                         | не более 5,0 | ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом. |



|                                      |                                                      |       |                        |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------|-------|------------------------|--------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                    | Хром                                                 | мг/кг | 0,7359                 | 0,0736 | -                       | ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении |
| <b>B3f</b>                           |                                                      |       |                        |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3                                    | Гистамин                                             | мг/кг | менее 5,0              | -      | не более 100            | ГОСТ 31789-2012 - Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии                                                                              |
| <b>Микробиологические показатели</b> |                                                      |       |                        |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4                                    | <i>S. aureus</i>                                     | -     | не обнаружено в 1 г    | -      | не допускается в 1 г    | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>                                                            |
| 5                                    | Бактерии рода <i>Salmonella</i>                      | -     | не обнаружено в 25 г   | -      | не допускается в 25 г   | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>                                                                                                                                                              |
| 6                                    | Дрожжи                                               | КОЕ/г | 330                    | -      | не более 100            | ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов                                                                                                                    |
| 7                                    | КМАФАнМ                                              | КОЕ/г | более 3,0x10(6)        | -      | не более 2x10(5)        | ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов                                                                                                                               |
| 8                                    | Колиформные бактерии                                 | -     | не обнаружено в 0,01 г | -      | не допускается в 0,01 г | ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)                                                                                                                            |
| 9                                    | Плесневые грибы                                      | КОЕ/г | 5,0x10(2)              | -      | не более 10             | ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов                                                                                                                    |
| 10                                   | Сульфидредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i> | -     | не обнаружено в 0,01 г | -      | не допускается в 0,01 г | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфидредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях                                                                               |
| <b>Органолептические показатели</b>  |                                                      |       |                        |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                             |                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11                          | Вкус                         | -     | Вкус не исследовался, т.к. продукция не отвечает требованиям безопасности.                                                                                                                                                                                                                                              | -    | Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего привкуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                |
| 12                          | Внешний вид                  | -     | Филе-кусочки рыбы равномерно покрыты заливкой. Филе-кусочки целые с ровными срезами. Порядок укладки: Филе-кусочки уложены плашмя в один и два ряда, в центре неупорядоченно, на периферии-радиально. Наличие посторонних примесей: Отсутствуют. Состояние растительного масла: Масло прозрачное, светло-желтого цвета. | -    | Рыба покрыта маслом полностью. Филе, филе кусочки, филе-ломтики или рулеты должны быть целыми с ровными срезами. Порядок укладки: В банки - плашмя внешней стороной к крышке банки или поперечным срезом к донышку в один или два ряда внешней стороной к корпусу банки; в цилиндрические банки - радиально или в форме "звездочки"; в фигурные банки - "елочкой" или плашмя или в один (два) ряда по длине (ширине) банки. Наличие посторонних примесей: Не допускается. Состояние растительного масла: Прозрачное, по цвету свойственное данному виду. | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                |
| 13                          | Запах                        | -     | Запах приятный, без постороннего запаха.                                                                                                                                                                                                                                                                                | -    | Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                |
| 14                          | Консистенция                 | -     | Нежная, сочная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -    | Нежная, сочная, допускается слегка плотная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                |
| 15                          | Цвет                         | -     | Цвет мышечной ткани от светло до темно-бежевого.                                                                                                                                                                                                                                                                        | -    | Свойственный данному виду рыбы. Не допускается пожелтение, связанное с окислением.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                |
| <b>Паразитарная чистота</b> |                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |
| 16                          | Паразитарная чистота         | -     | Не обнаружено.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | -    | Не допускается содержание живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. |
| <b>Пищевые добавки</b>      |                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |
| 17                          | Содержание бензойной кислоты | мг/кг | 416,6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 41,7 | не более 2 г/кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии                    |

|                                     |                               |                              |                                           |      |                        |                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------|------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18                                  | Содержание сорбиновой кислоты | мг/кг                        | 217,0                                     | 23,9 | не более 2 г/кг        | МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии     |
| <b>Физико-химические показатели</b> |                               |                              |                                           |      |                        |                                                                                                                                                             |
| 19                                  | Масса нетто                   | г                            | 490                                       | -    | -                      | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 20                                  | Массовая доля белка           | %                            | 7,17 (в гомогенизированном масле с рыбой) | -    | -                      | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа                                                |
| 21                                  | Массовая доля жира            | %                            | 40,3 (в гомогенизированном масле с рыбой) | 0,1  | -                      | ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира                                                                                        |
| 22                                  | Массовая доля масла           | %                            | масла 39 %                                | -    | масла не более 35 %    | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 23                                  | Массовая доля поваренной соли | %                            | 4,1                                       | 0,4  | от 3,5 до 6,0 включит. | ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли                                                              |
| 24                                  | Массовая доля рыбы            | %                            | рыбы 61 %                                 | -    | рыбы не менее 65 %     | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 25                                  | Перекисное число              | ммоль(1/2O <sub>2</sub> )/кг | 3,5                                       | -    | -                      | ГОСТ Р 51487-99 - Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа.                                                                  |

**Применяемое оборудование:**

| № п/п | Наименование оборудования                             | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Автоматическая установка для перегонки VAPODEST-20    | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 2     | Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE    | 14.04.2022                         | 13.04.2023                                   |
| 3     | Весы KERN 440-33N                                     | 08.12.2021                         | 07.12.2022                                   |
| 4     | Весы электронные GP3202-0CE                           | 08.12.2021                         | 07.12.2022                                   |
| 5     | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE                 | 08.12.2021                         | 07.12.2022                                   |
| 6     | Весы электронные Sartorius GP 803S                    | 08.12.2021                         | 07.12.2022                                   |
| 7     | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE                 | 08.12.2021                         | 07.12.2022                                   |
| 8     | Весы электронные Sartorius CP225D                     | 08.12.2021                         | 07.12.2022                                   |
| 9     | Гомогенизатор MASTICATOR                              | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 10    | Ламинарный шкаф BIO-II-A                              | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 11    | Ламинарный шкаф BIO-II-A                              | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 12    | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF                           | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 13    | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF                           | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 14    | Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT  | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 15    | Прибор для автоматической окраски Poly Stainer        | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 16    | Спектрометр атомно-абсорбционный Agilent 240Z AA      | 06.06.2022                         | 05.06.2023                                   |
| 17    | Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F                      | 18.02.2022                         | 17.02.2023                                   |
| 18    | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | 15.04.2022                         | 14.04.2023                                   |



|    |                                                                                                                                      |              |              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 19 | Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE                                                                                             | 24.03.2022   | 23.03.2023   |
| 20 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262                                                                                                    | 24.03.2022   | 23.03.2023   |
| 21 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262                                                                                                    | 24.03.2022   | 23.03.2023   |
| 22 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262                                                                                                    | 24.03.2022   | 23.03.2023   |
| 23 | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253                                                                                      | 24.03.2022   | 23.03.2023   |
| 24 | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)                                                                                     | 06.06.2022   | 05.06.2023   |
| 25 | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (FLD)                                                                                     | 06.06.2022   | 05.06.2023   |
| 26 | Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148 | Не требуется | Не требуется |
| 27 | Эмиссионный спектрометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO                                                                 | 07.04.2022   | 06.04.2023   |

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.

13.10.2022

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: