

Протокол испытаний № 6154 от 12.10.2023

Наименование образца испытаний: Натуральные рыбные консервы стерилизованные с добавлением масла: "Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла (куски)", 250г, 293РСК0014
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 отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 21.04.2023
срок годности: 36 месяцев
вид упаковки доставленного образца: коробка опломбирована (60054555), ж/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 14.09.2023
даты проведения испытаний: 14.09.2023 - 12.10.2023
фактический адрес места осуществления деятельности:

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						
1	Вкус	-	Приятный, свойственный, без постороннего привкуса и горечи.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.

2	Внешний вид	-	Характеристика разделки-Голова, внутренности, плавники удалены, сгустки крови зачищены. Присутствуют остатки черной пленки в некоторых кусках. Состояние-Рыбы-куски целые. Поперечный срез кусков рыбы ровный. Присутствуют прижостовые куски. Обнаружено частичное припекание кожи к внутренней поверхности банки. Состояние кожных покровов-на многих кусках кожные покровы повреждены и отсутствуют. Бульона-жидкий с наличием взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы. Порядок укладки-Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков рыбы на 4-5 мм ниже внутренней высоты банки. Наличие посторонних примесей-Отсутствуют. Наличие чешуи-Удалена.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
3	Запах	-	Приятный, свойственный, без постороннего запаха. С ароматом добавленных специй (черный перец).	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
4	Консистенция	-	Рыбы-плотная, слегка суховатая. Костей-мягкая.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
5	Цвет	-	Мяса рыбы-от светло-бежевого до темно-бежевого в области позвоночной кости. Под сорванной кожей от коричневого до темно-коричневого. Бульона-мутный от взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы, темно-бежевого цвета, над бульоном присутствует маслянистый слой желтого цвета.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Сырьевой состав (ДНК)						
6	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Идентифицирована специфичная ДНК рыб вида сайра (<i>Cololabis saira</i>).	-	Содержит тихоокеанскую сайру согласно техническому заданию	MP №4 0001-15 - MP №4 0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
Физико-химические показатели						
7	Масса нетто	г	253	-	250 (предельные отклонения массы нетто от минус 4 до плюс 8,5% согласно ГОСТ 11771-93)	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

8	Массовая доля составных частей	%	массовая доля рыбы - 58			ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
---	--------------------------------	---	-------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Амплификатор (модуль измерительный) CFX96 Real-Time System	17.10.2022	16.10.2023
2	Весы электронные Pioneer PA-64C	24.11.2022	23.11.2023
3	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	24.11.2022	23.11.2023
4	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	05.10.2022	04.10.2023
5	Дозатор переменного объема Ленпипет	19.10.2022	18.10.2023
6	Дозатор переменного объема Ленпипет	05.10.2022	04.10.2023
7	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	05.10.2022	04.10.2023
8	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	19.10.2022	18.10.2023
9	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	09.11.2022	08.11.2023
10	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
11	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
12	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline	27.06.2023	26.06.2024
13	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline	27.06.2023	26.06.2024
14	Дозатор пипеточный Ленпипет Лайт	27.06.2023	26.06.2024
15	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
16	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
17	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
18	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
19	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
20	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется

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.

12.10.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: