

Протокол испытаний № 2823/1 от 02.05.2024

Наименование образца испытаний: Горбуша сушено-вяленая соломка со вкусом копчения. Пищевая рыбная продукция вяленая разделанная (соломка): горбуша, 70г, 315РСК0011/1
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: 27.02.2024
срок годности: 6 месяцев
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: 0,56 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 04.04.2024 16:00
даты проведения испытаний: 04.04.2024 - 24.04.2024
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 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Размер (Размер полоски)	см	14,0 см - 1 шт.; 14,4 см - 1 шт.; 13,8 см - 1 шт.; 13,6 см - 1 шт.; 14,1 см - 1 шт.; 13,7 см - 1 шт.; 13,5 см - 1 шт.; 13,9 см - 1 шт.; 14,3 см - 1 шт.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них Методы определения органолептических и физических показателей

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Штангенциркуль ШЦ-П-250-0,1	15.08.2023	14.08.2025

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.

02.05.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1712 /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: Горбуша сушёно-вяленая соломка со вкусом копчения. Пищевая рыбная продукция вяленая разделанная (соломка): горбуша. Масса нетто: 70 г. Дата изготовления: 27.02.2024 г. (срок годности: 6 месяцев). Упаковка: PET, шифр пробы 315РСК0011/2

Производитель:

Дата выработки: 27.02.2024 Количество: 8 шт

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

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 05.04.2024/23.04.2024. 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	70,0-4,5	66,7±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		31,3±2,5
3	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		5,3±0,5
4	Омега-3, % (в жировой фазе продукта)	ГОСТ Р 55483-2013		40,6±4,9
5	Омега-6, % (в жировой фазе продукта)	ГОСТ Р 55483-2013		3,6±0,4
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		менее 0,01

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



1712

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИИ № 1713 /9-5 от 24.04.2024 на 2^у 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:	Горбуша сушёно-вяленая соломка со вкусом копчения. Пищевая рыбная продукция вяленая разделанная (соломка): горбуша. Масса нетто: 70 г. Дата изготовления: 27.02.2024 г. (срок годности: 6 месяцев). Упаковка: РЕТ, шифр пробы 315РСК0011/2
Производитель:	
Дата выработки: 27.02.2024	Количество: 8 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		2,37±0,62
2	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		2,25±0,90
3	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), %	ГОСТ Р 55569-2013		2,92±1,46
4	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,73±0,69
5	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		менее 0,5
6	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		2,48±0,84
7	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		4,57±1,83
8	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		2,16±0,56
9	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		3,29±1,12
10	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,04±0,35
11	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,26±0,33
12	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,22±0,32
13	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,96±0,29
14	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,78±0,71
15	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,58±0,47



1713

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1713 /9-5 от 24.04.2024 на 2 листах

16	Цистин (Cys-Cys), %	ГОСТ Р 55569-2013	0,40±0,16
----	---------------------	-------------------	-----------

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол испытаний № 2823 от 02.05.2024

Наименование образца испытаний: Горбуша сушено-вяленая соломка со вкусом копчения. Пищевая рыбная продукция вяленая разделанная (соломка): горбуша, 70г, 315РСК0011/1
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: 27.02.2024
срок годности: 6 месяцев
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: 0,56 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 04.04.2024 16:00
даты проведения испытаний: 04.04.2024 - 27.04.2024
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", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
ВЗс. Токсичные элементы						
1	Кадмий	мг/кг	менее 0,002	-	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
2	Мышьяк	мг/кг	0,2696	0,0438	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

3	Ртуть	мг/кг	0,0254	0,0025	не более 0,5	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 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
Биогенные амины						
5	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
Микробиологические показатели						
6	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	не обнаружено в 0,1 г	-	не допускается в 0,1 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
7	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
8	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
9	КМАФАнМ	КОЕ/г	7x10(2)	-	не более 5x10(4)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
10	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						
11	Вкус и запах	-	Свойственный вяленой рыбе данного вида. Вкус соленоватый. Запах свойственный, выраженный.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
12	Внешний вид	-	Поверхность палочек чистая, без загрязнений.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
13	Консистенция	-	Плотная.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
14	Посторонние примеси	-	Отсутствуют.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
15	Цвет	-	Темно-коричневый.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Сырьевой состав (ДНК)						
16	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Обнаружена ДНК рыб вида горбуша (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>)	-	Содержит горбушу (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>) согласно маркировке	MP №4 0001-15 - MP №4 0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
Физико-химические показатели						
17	Массовая доля воды	%	20,2	-	от 20 до 30	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
18	Массовая доля поваренной соли	%	8,9	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

Применяемое оборудование:

Протокол № 2823 от 02.05.2024

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 8286B417-9B16-45CD-91D1-61DA391C7014

Стр. 2 из 3

№ 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	Амплификатор CFX96	12.10.2023	11.10.2024
3	Весы электронные KERN 440-33N	21.11.2023	20.11.2024
4	Весы электронные OHAUS	21.11.2023	20.11.2024
5	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	21.11.2023	20.11.2024
6	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
7	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
8	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	21.11.2023	20.11.2024
9	Весы электронные Sartorius CP225D	21.11.2023	20.11.2024
10	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
11	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
12	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
13	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
14	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
15	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
16	Дозатор пипеточный Ленпипет Блэк	30.10.2023	29.10.2024
17	Дозатор пипеточный Ленпипет Блэк	30.10.2023	29.10.2024
18	Дозатор пипеточный Ленпипет Лайт	11.11.2023	10.11.2024
19	Дозатор пипеточный Ленпипет Лайт	27.11.2023	26.11.2024
20	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
21	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
22	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
23	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
24	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
25	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
26	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется	Не требуется
27	Спектрометр атомно-абсорбционный Agilent 240FS AA	02.06.2023	01.06.2024
28	Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F	16.02.2024	15.02.2025
29	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	01.12.2023	30.11.2024
30	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	21.03.2024	20.03.2025
31	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
32	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
33	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
34	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	21.03.2024	20.03.2025
35	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
36	Хроматограф жидкостный 1260 Infinity II LC (FLD)	02.06.2023	01.06.2024
37	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
38	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
39	Электроплитка Кварц 2	Не требуется	Не требуется
40	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.

02.05.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: