

Протокол испытаний № 4132 от 08.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный п/ф мороженный. Филе минтая в панировке, 343РСК0005/1 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, Фактический адрес: Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12

основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика

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

дата изготовления: 08.03.2025

срок годности: 06.09.2026

вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка № 60054241), упаковка не повреждена

состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки

масса пробы: 4 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 13.05.2025 15:30

даты проведения испытаний: 13.05.2025 - 08.07.2025

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", техническое задание АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
В3г. Радионуклиды						
1	Удельная активность стронция Sr-90	Бк/кг	1,53	4,30	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
2	Удельная активность цезия Cs-137	Бк/кг	менее 11,10 (0,00 ± 11,10)	-	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

Протокол № 4132 от 08.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 54705DF0-6154-4833-8974-C71BAF0AF9C4

Органолептические показатели						
3	Вкус	-	Приятный, свойственный данному виду рыбы и панировке, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
4	Внешний вид	-	Филе чистое, ровное, без значительной деформации, с равномерно запанированной поверхностью, без разорванных и ломаных краев, прямоугольной формы, экземпляры филе отделены друг от друга.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
5	Запах	-	Свойственный доброкачественному сырию, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
6	Консистенция	-	После размораживания - плотная. После варки - нежная, сочная, ломкая.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
7	Цвет	-	Цвет панировки-оранжевый, цвет мяса-светло-бежевый.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Паразитарная чистота						
8	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.	СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые. методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки.

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	19.11.2024	18.11.2025
2	Микроскоп OLYMPUS CX31RBSF	Не требуется	Не требуется
3	Спектрометрический комплекс MKC-01A "Мультирад"	03.03.2025	02.03.2026
4	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	10.04.2025	09.04.2026

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.

08.07.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2525 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 14.05.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца:

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженый. Филе минтая в панировке. Масса нетто: 800 г. Дата изготовления: 08.03.2025 годен до: 06.09.2026). Упаковка: картон, шифр пробы 343РСК0005/2

Производитель: -

Дата выработки: 08.03.2025 Количество: 2 шт.

Дата поступления образца: 14.05.2025 Время поступления образца: 14:23

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 14.05.2025/23.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054242). 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	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		12,4±0,3
2	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		5,4±0,7
3	Водоудерживающая способность, %	ГОСТ 7636-85		82±1
4	Массовая концентрация общего фосфора, мг/100г	МУК 4.1.3217-2014		129,9±36,4
5	Массовая доля йода, мкг/кг	МУК 4.1.1106-02		более 450 (554)
6	Селен, мг/кг	ГОСТ 31707-2012		0,117±0,041
7	Кальций, мг/кг	МУК 4.1.3606-20		193,3±38,7
8	Размеры, см	ГОСТ 7631-2008		6,5±0,1/ 6,5±0,1/1,5±0,1
9	Массовая доля панировки от массы изделия, %	ГОСТ 7631-2008		43,5
10	Содержание влаги в мышечной ткани, %	ГОСТ 7636-85		83,7±0,7
11	Массовая доля азота летучих оснований, %	ГОСТ 7636-85, п. 3.2.1		менее 1,000 (22мг/100г)
12	Масса нетто (с панировкой), г	ГОСТ 7631-2008		785,3±0,1
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96		0,090±0,045
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31266-2004		0,19±0,07
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96		менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 34427-2018		0,0070±0,0028
17	Массовая доля гистамина, мг/кг	ГОСТ 31789-2012		9,3±1,8
18	Содержание витамина А, мг/кг	ГОСТ Р 54635-2011		менее 0,1



2525

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2525 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

19	Содержание витамина D2, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
20	Содержание витамина D3, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
21	Массовая доля витамина E, мг/100 г	ГОСТ EN 12822-2020		менее 0,125

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2567 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 14.05.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца:

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженый. Филе минтая в панировке. Масса нетто: 800 г. Дата изготовления: 08.03.2025 годен до: 06.09.2026, шифр пробы 343РСК0005/2

Производитель: -

Дата выработки: 08.03.2025 Количество: 2 шт.

Дата поступления образца: 14.05.2025 Время поступления образца: 14:23

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 14.05.2025/06.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054242). 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), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,50±0,09
2	Аргинин (Arg), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,96±0,22
3	Аспарагиновая кислота + аспарагин (Asp+Asn), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,11±0,22
4	Валин (Val), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,50±0,09
5	Гидроксипролин (Hyp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,05
6	Гистидин (His), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,05
7	Глицин (Gly), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,40±0,07
8	Глутаминовая кислота + глутамин (Glu+Gln), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,84±0,37
9	Лейцин + изолейцин (Leu+Ile), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,57±0,10



2567

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2567 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

10	Лизин (Lys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,73±0,13
11	Метионин (Met), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,14±0,03
12	Пролин (Pro), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,41±0,07
13	Серин (Ser), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,36±0,06
14	Тирозин (Tyr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,30±0,07
15	Треонин (Thr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,34±0,06
16	Триптофан (Trp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,31±0,06
17	Фенилаланин (Phe), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,43±0,10
18	Цистин (Cys-Cys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,13±0,03

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



Протокол испытаний № 4132/1 от 22.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный п/ф мороженный. Филе минтая в панировке, 343РСК0005/1
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, Фактический адрес: Российская
 Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 08.03.2025
срок годности: 06.09.2026
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка № 60054241), упаковка не
 повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 4 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 13.05.2025 15:30
даты проведения испытаний: 13.05.2025 - 22.07.2025
фактический адрес места осуществления деятельности:
Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	ИД на метод испытаний
Показатели качества						
1	содержание жирных кислот Омега-3	г/100 г	0,50	0,07	-	СОП.ХТ.03-37 - Стандартная операционная процедура по определению жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии. Расчет содержания полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	19.11.2024	18.11.2025
2	Весы электронные Sartorius CP225D	19.11.2024	18.11.2025
3	Газовый хроматограф Agilent 7890A	06.03.2025	05.03.2026

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.

22.07.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.