

Протокол испытаний № 3414/1 от 05.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты с кунжутом, 100г, 314РСК0002/1
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 отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата и время отбора проб: 18.04.2024
дата изготовления: 24.03.24
срок годности: 22.06.24
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054455), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,8 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.04.2024 10:30
даты проведения испытаний: 19.04.2024 - 28.05.2024
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, технического задания АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
	Жирнокислотный состав					

1	Жирно-кислотный состав	%	<p>Насыщенные жиры: Масляная C4:0 менее 0,01; Капроновая C6:0 менее 0,01; Каприловая C8:0 менее 0,01; Каприновая C10:0 менее 0,01; Ундекановая C11:0 менее 0,01; Лауриновая C12:0 менее 0,01; Тридекановая C13:0 менее 0,01; Миристиновая C14:0 (0,40±0,05); Пентадекановая C15:0 (0,04±0,00); Пальмитиновая C16:0 (6,11±0,77); Маргаритиновая C17:0 менее 0,01; Стеариновая C18:0 (3,00±0,37); Арахидиновая C20:0 менее 0,01; Гейкозасная C21:0 (0,08±0,03); Бегеновая C22:0 (0,59±0,10); Трикозановая C23:0 менее 0,01; Лигноцериновая C24:0 (0,26±0,08).</p> <p>Мононенасыщенные жиры: Деценовая C10:1 менее 0,01; Миристолеиновая C14:1 менее 0,01; cis-Пентадекановая C15:1 менее 0,01; Пальмитолеиновая C16:1 (0,37±0,05); Гептадекамоноеновая C17:1 менее 0,01; Элаидиновая C18:1-t (0,03±0,01); Олеиновая C18:1-c (21,62±2,71); Эйкозеновая C20:1 (0,40±0,05); Эруковая C22:1 (0,14±0,03); Нервоновая C24:1 (0,08±0,01). Полиненасыщенные жиры: Линолевая C18:2-t (1,61±0,54); Линолеаидиновая C18:2-c (54,78±6,88); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,22±0,03); Линоленовая C18:3-c (0,74±0,09); Эйкозатриеновая C20:2 менее 0,01; w-6-Эйкозатриеновая C20:3 менее 0,01; Арахидиновая C20:4 (0,04±0,01); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (1,02±0,15); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,09±0,01); Докозатриеновая C22:2 (0,03±0,00); Эйкозопентаеновая C20:5 (0,59±0,08); Докозопентаеновая C22:5 (0,14±0,02); Докозатетраеновая C22:6 (0,56±0,07).</p>	-	-	ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метильных эфиров жирных кислот
Показатели качества						
2	Омега 3	%	<p>Линоленовая C18:3-c (0,74±0,09); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (1,02±0,15); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,09±0,01); Эйкозопентаеновая C20:5 (0,59±0,08); Докозопентаеновая C22:5 (0,14±0,02); Докозатетраеновая C22:6 (0,56±0,07). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-3: 3,12±0,42</p>	-	-	СОП.ХТ.03-37
3	Омега 6	%	<p>Линолевая C18:2-t (1,61±0,54); Линолеаидиновая C18:2-c (54,78±6,88); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,22±0,03); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 менее 0,01; Арахидиновая C20:4 (0,04±0,01). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-6: 56,66±7,47</p>	-	-	СОП.ХТ.03-37
Физико-химические показатели						
4	Массовая доля углеводов	%	11,97	-	-	ГОСТ Р 52704-2006 - Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия

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.

05.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2025 /9-5 от 15.05.2024 на 1 листах

АКТ № от 23.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 18.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты с кунжутом. 100 г, 24.03.24/22.06.24, стекло, шифр пробы 314РСК0002/2

Производитель:

Дата выработки: 24.03.2024 Количество: 5 шт

Дата поступления образца: 23.04.2024 Время поступления образца: 16:37

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 23.04.2024/13.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054456). 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 8.957-2019	100,0-4,5	101,2±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		9,5±1,4
3	Массовая доля крахмала, %	МУ 1-40/3805 от 11.11.91		менее 1,0
4	Массовая доля бензойной кислоты и ее солей, %	ГОСТ 33809-2016		менее 0,01
5	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.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2026 /9-5 от 17.05.2024 на 2 \ листах

Акт № от 23.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 18.04.2024
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты с кунжутом. 100 г, 24.03.24/22.06.24, стекло, шифр пробы 314РСК0002/2	
Производитель:	
Дата выработки:	Количество: 5 шт
Дата поступления образца: 23.04.2024	Время поступления образца: 16:37
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 23.04.2024/16.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054456). 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		0,28±0,07
2	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,38±0,15
3	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,76±0,38
4	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,25±0,10
5	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		менее 0,5
6	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,30±0,10
7	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,18±0,47
8	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,32±0,08
9	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,35±0,12
10	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,13±0,04
11	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,26±0,07
12	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,19±0,05
13	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,19±0,06
14	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,24±0,10
15	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,22±0,07



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2026 /9-5 от 17.05.2024 на 2 листах

16	Цистин (Cys-Cys), %	ГОСТ Р 55569-2013	менее 0,1
----	---------------------	-------------------	-----------

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2558 /9-5 от 05.06.2024 на 1 листе

Акт № от 23.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 18.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты с кунжутом. 100 г, 24.03.24/22.06.24, стекло, шифр пробы 314РСК0002/2

Производитель:

Дата выработки: 24.03.2024 Количество: 5 шт

Дата поступления образца: 23.04.2024 Время поступления образца: 16:37

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 23.04.2024/13.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054456). 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 сахара, %	МУ 1-40/3805 от 11.11.91		1,4±0,5

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол лабораторных испытаний № 04.255/24
от 14.05.2024г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (Роскачество) (ИНН 9705044437); Юридический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риег из горбуши и кеты с кунжутом, фасованный массой нетто 100г

Упаковка: Стеклобанка. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в закрытом пакете опломбированный пломбой наклейкой синего цвета №60054457

Маркировка образца: Шифр 314РСК0002/3; дата изготовления (число, месяц, год): 24.03.2024; годен до (число, месяц, год): 22.06.2024

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен в представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 18.04.2024г и запросом о проведении испытаний 18.04.2024г. Количество образца: 2 единицы фасовки

Образец испытан: по содержанию растительного белка в соответствии с заявкой Заказчика.

Дата и время приемки образца: 18.04.2024г. 14:26

Температура образца при приемке: +5,3 °С

Дата проведения испытаний: в период с 18 апреля по 14 мая 2024 года.

Количество листов в протоколе: 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Норма по НД	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Содержание сои и продуктов ее переработки, мкг/мг	---	Предел количественного определения 4 – 1000 ppb	Не обнаружено (менее 4,0)	Метод ИФА 10002015 AgraQuant Соя
Массовая доля белков растительного происхождения, %	---	(±20% относ.)	Не выявлено белков растительного происхождения	Руководство Р 4.1.1672-03

Протокол испытаний распространяется только на предоставленные для испытания образцы.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен и распространен без разрешения

Перечень применяемого оборудования: 1. Весы неавтоматического действия GH-252 (аналитические), A&D, Япония зав. № 15111018 Свид-во о поверке ООО «ПРОММАШ ТЕСТ МЕТРОЛОГИЯ» №С-ДЮП/26-06-2023/256668837 от 26.06.2023 до 25.06.2024; 2. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 20-200 мкл, ВЮНІТ, Финляндия, Sartorius Biohit, зав. №4543403117, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫТ/16-02-2024/317624739 действует до 15.02.2025; 3. Дозатор механический одноканальный варьируемого объема 100-1000 мкл, ВЮНІТ, Финляндия, Sartorius Biohit Liquid Handling Oy, зав. №4543302295, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/26-01-2024/311710640 действует до 25.01.2025; 4. Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96, Австрия, Dynamica GmbH, зав. №1178, Свид-во о поверке ООО «Поверие» № С-ДЫТ/21-02-2024/320307969 действует до 20.02.2025;

Перечень применяемого оборудования: 5. Весы лабораторные электронные CAUX-320, Корея, CAS Corporation Ltd., зав. №D303900041, Свид-во о поверке ООО «Проммаш Тест Метрология» № С-ДЮП/27-02-2024/319861508 действует до 26.02.2025; 6. Стационарный рН-метр рН-213, Германия, HANNA Instruments, зав. №520555, Свид-во о поверке ООО «Поверие» №С-ДЫТ/03-10-2023/283617606 действует до 02.10.2024; 7. Диск-электрофорез с источником питания для электрофореза PowerPack Power Supply Universal, США, Bio-Rad Laboratories, зав. № 042BR12393; 8. Встряхиватель медицинский вибрационный типа "Vortex" ("Вортекс") V-3 Латвия, ELMi, зав. №2130152.

Зам. Руководителя

Конец протокола лабораторных испытаний № 04.255/24 от 14.05.2024г.

Протокол испытаний № 3414 от 05.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты с кунжутом, 100г, 314РСК0002/1
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 отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата и время отбора проб: 18.04.2024
дата изготовления: 24.03.24
срок годности: 22.06.24
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054455), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,8 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.04.2024 10:30
даты проведения испытаний: 19.04.2024 - 23.05.2024
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, технического задания АНО "Российская система качества"

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Биогенные амины						
1	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
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						

2	ГМО растительного происхождения	-	ГМО растительного происхождения не обнаружено	-	-	ГОСТ Р 58958-2020 - Продукция пищевая, сырье, корма и кормовые добавки, посевной материал. Выявление ГМО методом скрининга с исследованием наборов генетических элементов в зависимости от видов сельскохозяйственных растений
Микробиологические показатели						
3	<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>
4	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
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 и плесени (сумма)	КОЕ/г	менее 10	-	-	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
7	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 10	-	не более 2x10(2)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
8	Коагулазоположительные стафилококки	-	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>
9	Презумптивные бактерии <i>Bacillus cereus</i>	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ ISO 21871-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i>
10	Сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i>	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 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	-	Приятный, свойственный данному виду продукта, 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	-	Однородная, тонко измельченная, равномерно перемешанная масса, слегка волокнистая с присутствием кунжута. Без посторонних примесей.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
13	Запах	-	Приятный, свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, компонентов, 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, мажущаяся.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15	Цвет	-	Однородный, светло-бежевого цвета, соответствующий цвету измельченного сырья и компонентов.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Показатели качества						
16	Массовая доля жира	%	22,7	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
Сырьевой состав (ДНК)						
17	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Обнаружена ДНК рыб вида Горбуша (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>)	-	-	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						
18	Массовая доля поваренной соли	%	2,1	0,2	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
19	Массовая доля сухих веществ	%	43,1	0,4	-	ГОСТ 26808-86 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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.

05.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: