

Протокол испытаний № 4133 от 08.07.2025

Наименование образца испытаний: Филе минтая без кожи мороженое. Мороженая пищевая рыбная продукция.
Рыбный кулинарный полуфабрикат, 343РСК0007/1
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: 03.04.2025
срок годности: 03.10.2025
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка, (пломба- синяя наклейка № 60054241), ПЭТ,
упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 2 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
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	1,36	4,31	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

2	Удельная активность цезия Cs-137	Бк/кг	менее 12,70 (1,30 ± 11,40)	-	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Органолептические показатели						
3	Вкус	-	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
4	Внешний вид	-	Филе чистое, ровное, целое, без наружных повреждений. Разделка: филе без кожи. Наличие костей: присутствует более одной кости (три) длиной более 10 мм на 400 грамм продукта.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
5	Запах	-	Свойственный свежей рыбе, 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.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
7	Цвет	-	От бежевого до коричневатого-бежевого.	-	-	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 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.
Физико-химические показатели						
9	Масса нетто	г	385	-	-	ГОСТ 31339-2006 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб
10	Массовая доля глазури	%	2,0	0,7	-	ГОСТ 31339-2006 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GC803S-OCE	19.11.2024	18.11.2025
2	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	19.11.2024	18.11.2025
3	Микроскоп OLYMPUS CX31RBSF	Не требуется	Не требуется
4	Спектрометрический комплекс MKC-01A "Мультирад"	03.03.2025	02.03.2026
5	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	10.04.2025	09.04.2026

Протокол № 4133 от 08.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: D6E14849-4FBB-460D-82FF-8946E65E6275

Стр. 2 из 3

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 № 4133/1 от 08.07.2025

Наименование образца испытаний: Филе минтая без кожи мороженое. Мороженая пищевая рыбная продукция.

принадлежащего: Рыбный кулинарный полуфабрикат, 343РСК0007/1

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: 03.04.2025

срок годности: 03.10.2025

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

упаковка не повреждена

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

масса пробы: 2 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:

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Глубокое обезвоживание	%	0	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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.

Протокол № 4133/1 от 08.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 6520721D-6FC1-4FFD-814B-46DA152689FF

08.07.2025

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2526 /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: Филе минтая без кожи мороженое. Мороженая пищевая рыбная продукция. Рыбный кулинарный полуфабрикат. Масса нетто: 400 г. Дата изготовления: 03.04.2025 годен до: 03.10.2025). Упаковка: ПЭТ, шифр пробы 343РСК0007/2

Производитель: -

Дата выработки: 03.04.2025 Количество: 3 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		19,8±0,5
2	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		1,7±0,7
3	Водоудерживающая способность, %	ГОСТ 7636-85		75±1
4	Массовая концентрация общего фосфора, мг/100г	МУК 4.1.3217-2014		163,6±45,8
5	Массовая доля йода, мкг/кг	МУК 4.1.1106-02		более 450 (681)
6	Селен, мг/кг	ГОСТ 31707-2012		0,147±0,051
7	Кальций, мг/кг	МУК 4.1.3606-20		328,0±65,6
8	Размеры, см	ГОСТ 7631-2008		26,6±0,1
9	Содержание влаги в мышечной ткани, %	ГОСТ 7636-85		77,2±0,7
10	Массовая доля азота летучих оснований, %	ГОСТ 7636-85, п. 3.2.1		менее 1,000 (31мг/100г)
11	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96		0,15±0,05
12	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31266-2004		0,34±0,12
13	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96		менее 0,01
14	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 34427-2018		0,015±0,006
15	Массовая доля гистамина, мг/кг	ГОСТ 31789-2012		24,9±4,7
16	Содержание витамина А, мг/кг	ГОСТ Р 54635-2011		менее 0,1
17	Содержание витамина D2, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4



2526

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2526 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

18	Содержание витамина D3, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
19	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 № 2568 /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:	Филе минтая без кожи мороженое. Мороженая пищевая рыбная продукция. Рыбный кулинарный полуфабрикат. Масса нетто: 400 г. Дата изготовления: 03.04.2025 годен до: 03.10.2025). Упаковка: ПЭТ, шифр пробы 343РСК0007/2
Производитель: -	
Дата выработки: 03.04.2025	Количество: 3 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)		1,02±0,18
2	Аргинин (Arg), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		2,35±0,54
3	Аспарагиновая кислота + аспарагин (Asp+Asn), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,88±0,38
4	Валин (Val), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,79±0,14
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)		0,25±0,06
7	Глицин (Gly), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,67±0,12
8	Глутаминовая кислота + глутамин (Glu+Gln), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		2,66±0,53



9	Лейцин + изолейцин (Leu+Ile), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,04±0,19
10	Лизин (Lys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,61±0,29
11	Метионин (Met), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,56±0,13
12	Пролин (Pro), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,50±0,09
13	Серин (Ser), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,68±0,12
14	Тирозин (Tyr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,58±0,13
15	Треонин (Thr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,73±0,13
16	Триптофан (Trp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,36±0,07
17	Фенилаланин (Phe), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,69±0,16
18	Цистин (Cys-Cys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,37±0,09

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



Протокол испытаний № 4133/1 от 22.07.2025

Наименование образца испытаний: Филе минтая без кожи мороженое. Мороженая пищевая рыбная продукция. Рыбный кулинарный полуфабрикат, 343РСК0007/1
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: 03.04.2025
срок годности: 03.10.2025
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка, (пломба- синяя наклейка № 60054241), ПЭТ, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 2 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	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Глубокое обезвоживание	%	0	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них Методы определения органолептических и физических показателей
2	содержание жирных кислот Омега-3	г/100 г	0,28	0,04	-	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 GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025

Протокол № 4133/1 от 22.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 36FA39D1-A7AC-425A-8732-C88600C86DFA

