

Протокол испытаний № 7052 от 02.11.2023

Наименование образца испытаний: Икра лососевая зернистая кета. 1 сорт, 200г, 296РСК0012/1
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 изготовления: 31.07.2023
срок годности: 31.07.2024
вид упаковки доставленного образца: опломбированный п/пакет (пломба 15023975), пэт, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 05.10.2023
даты проведения испытаний: 05.10.2023 - 02.11.2023
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, ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-018-2016

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|-----------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|--------------|---|
| Взе. Красители | | | | | | |
| 1 | Азорубин | мг/кг | менее 25 | - | не более 300 | СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции» Методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г. |

| | | | | | | |
|---|------------------------------------|-------|----------|---|--------------|---|
| 2 | Краситель желтый "Солнечный закат" | мг/кг | менее 25 | - | не более 300 | СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г. |
| 3 | Понсо 4R | мг/кг | менее 40 | - | не более 300 | СОП.ХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г. |

Жирнокислотный состав

| | | | | | | |
|---|------------------------|---|--|---|---|--|
| 4 | 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 (0,15±0,02); Тридекановая C13:0 (0,02±0,00); Миристиновая C14:0 (5,36±0,27); Пентадекановая C15:0 (0,37±0,04); Пальмитиновая C16:0 (8,55±0,86); Маргариновая C17:0 (0,17±0,02); Стеариновая C18:0 (1,86±0,19); Арахидовая C20:0 (0,03±0,01); Гейкозасная C21:0 (0,02±0,00); Бегеновая C22:0 (0,03±0,00); Трикозановая C23:0 (0,23±0,02); Лигноцериновая C24:0 (1,12±0,11).</p> <p>Мононенасыщенные жиры: Деценовая C10:1 менее 0,01; Миристолеиновая C14:1 (0,09±0,00); cis-Пентадекадиеновая C15:1 (5,48±0,47); Гептадекамоноеновая C17:1 (0,63±0,06); Элаидиновая C18:1-t (0,23±0,02); Олеиновая C18:1-c (15,31±1,53); Эйкозеновая C20:1 (0,78±0,08); Эруковая C22:1 (0,23±0,02); Нервоновая C24:1 менее 0,01.</p> <p>Полиненасыщенные жиры: Линолевая C18:2-t (0,22±0,02); Линолеилдиновая C18:2-c (1,89±0,19); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,03±0,00); Линоленовая C18:3-c (2,39±0,24); Эйкозодиеновая C20:2 (0,30±0,05); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 (0,13±0,02); Арахидоновая C20:4 (0,74±0,07); w-3-Эйкозатрисеновая C20:3 (0,59±0,04); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,06±0,01); Докозодиеновая C22:2 (0,02±0,00); Эйкозапентаеновая C20:5 (14,01±1,47); Докозатетраеновая C22:5 (5,13±0,46); Докозатексаеновая C22:6 (14,52±1,00). Жиры Омега-3: 36,7±3,23. Жиры Омега-6: 3,01±0,3. Транс-жиры мононенасыщенные: 0,23±0,02. Транс-жиры полиненасыщенные: 0,22±0,02.</p> | - | - | ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот |
|---|------------------------|---|--|---|---|--|

Микробиологические показатели

| | | | | | | |
|-------------------------------------|---|-------|---|---|---|--|
| 5 | S. aureus | - | 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 Staphylococcus aureus |
| 6 | 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) |
| 7 | Бактерии рода Salmonella | - | не обнаружено в 25 г | - | не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella |
| 8 | Дрожжи | КОЕ/г | менее 10 | - | не более 300 | ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов. |
| 9 | КМАФАнМ | КОЕ/г | менее 4x10(2) | - | не более 1x10(5) | ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных (или азробных) факультативно-анаэробных микроорганизмов. |
| 10 | Плесневые грибы | КОЕ/г | менее 10 | - | не более 50 | ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов. |
| 11 | Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium | - | 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 | | | | | | |
| 12 | Вкус | - | Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Вкус окислившегося растительного масла отсутствует. | - | Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Отсутствие вкуса окислившегося растительного масла. Могут быть: - привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча; - слабые привкусы горечи и остроты. | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей. |

| | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------|--|------|---|---|
| 13 | Внешний вид | - | Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и стустков крови. Обнаружено незначительное количество оболочек икринок – лопанца. | - | Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и стустков крови. Не допускается наличие пленок и отстоя. Могут быть: - неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча; - незначительное количество оболочек икринок - лопанца. | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей |
| 14 | Запах | - | Свойственный, без постороннего запаха. Запах окислившегося растительного масла отсутствует. | - | Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха. Отсутствие запаха окислившегося растительного масла. | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей |
| 15 | Консистенция | - | Икринки упругие, со слегка влажной поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой. | - | Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой. | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей |
| 16 | Посторонние примеси | - | Отсутствуют. | - | Не допускается. | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей |
| Паразитарная чистота | | | | | | |
| 17 | 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. |
| Пищевые добавки | | | | | | |
| 18 | Содержание бензойной кислоты | мг/кг | 210,3 | 21,0 | не более 2 г/кг | МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |
| 19 | Содержание сорбиновой кислоты | мг/кг | 254,1 | 28,0 | не более 2 г/кг | МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |
| Показатели качества | | | | | | |
| 20 | Массовая доля белка | % | 32,16 | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--|----------|--|---|--|---|
| 21 | Массовая доля жира | % | 11,1 | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |
| 22 | Массовая доля синтетических красителей | мг/кг | Красный очаровательный АС (E129) - менее 25; Желтый хинолиновый (E104) - менее 25; Зеленый S (E142) - менее 25; Зеленый прочный FCF (E143) - менее 25; Синий блестящий FCF (E133) - менее 25; Синий патентованный V (E131) - менее 25; Тартразин (E102) - менее 25; Черный блестящий PN (E151) - менее 25; Красный 2G (E128) - менее 25; Амарант (E123) - менее 25 | - | Красный очаровательный АС (E129) - не более 300; Желтый хинолиновый (E104) - не более 300; Зеленый S (E142) - не более 300; Зеленый прочный FCF (E143) - не более 300; Синий блестящий FCF (E133) - не более 300; Синий патентованный V (E131) - не более 300; Тартразин (E102) - не более 300; Черный блестящий PN (E151) - не более 300; Красный 2G (E128) - не допускается; Амарант (E123) - не допускается | СОПХТ.03-88/02-2022 «Определение красителей понсо 4R (E124), желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азурбина (E122) в рыбной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с диодно-матричным детектором», утвержденный 16.01.2023 г. |
| 23 | уротропин | % | 0,00 | - | не допускается | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |
| Сырьевой состав (ДНК) | | | | | | |
| 24 | Идентификация видоспецифичной ДНК | - | Идентифицирована специфичная ДНК рыб вида кета (<i>Oncorhynchus keta</i>) | - | Содержит кету согласно техническому заданию | МР №4.0001-15 - МР №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПИР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 25 | Кислотное число | мг КОН/г | 0,83 | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |
| 26 | Масса нетто | г | 198 | - | 200 (Согласно ГОСТ 8.579 отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допустимых отрицательных отклонений равного 4,5%) | ГОСТ 31339-2006 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб |

| | | | | | | |
|----|-------------------------------|------------------------|-------------|---|---|--|
| 27 | Массовая доля поваренной соли | % | 3,2 | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |
| 28 | Перекисное число | % J (ммоль I/2O/кг) | 0,08 (6,30) | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|--|------------------------------------|--|
| 1 | Автоматическая установка для перегонки VAPODEST-20 | Не требуется | Не требуется |
| 2 | Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE | 13.04.2023 | 12.04.2024 |
| 3 | Автоматический экстрактор Сокслета PL306 | Не требуется | Не требуется |
| 4 | Амплификатор QuantiStudio 5 | Не требуется | Не требуется |
| 5 | Весы KERN 440-33N | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 6 | Весы электронные Pioneer PA-64C | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 7 | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 8 | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 9 | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 10 | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 11 | Весы электронные Sartorius CP225D | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 12 | Газовый хроматограф Agilent 7890A (ПИД) | 14.03.2023 | 13.03.2024 |
| 13 | Гомогенизатор MASTICATOR | Не требуется | Не требуется |
| 14 | Дигестор PL 1020 | Не требуется | Не требуется |
| 15 | Дистиллятор PL201 | Не требуется | Не требуется |
| 16 | Дозатор пипеточный Eppendorf Research Plus | 29.05.2023 | 28.05.2024 |
| 17 | Дозатор пипеточный Sartorius Biohit | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 18 | Дозатор пипеточный Sartorius Biohit | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 19 | Дозатор пипеточный Sartorius Biohit | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 20 | Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 21 | Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 22 | Дозатор пипеточный Sartorius Biohit Proline | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 23 | Дозатор пипеточный Ленпинет Лайт | 27.06.2023 | 26.06.2024 |
| 24 | Ламинарный бокс Streamline Esco SC2 | Не требуется | Не требуется |
| 25 | Ламинарный шкаф BIO-II-A | Не требуется | Не требуется |
| 26 | Ламинарный шкаф BIO-II-A | Не требуется | Не требуется |
| 27 | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF | Не требуется | Не требуется |
| 28 | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF | Не требуется | Не требуется |
| 29 | Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin | 11.05.2023 | 10.05.2024 |
| 30 | Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT | Не требуется | Не требуется |
| 31 | ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С». | Не требуется | Не требуется |
| 32 | Прибор для автоматической окраски Poly Stainer | Не требуется | Не требуется |
| 33 | Секундомер механический СОСпр-26-2-010 | 17.04.2023 | 16.04.2024 |
| 34 | Скруббер PL501 | Не требуется | Не требуется |
| 35 | Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F | 17.02.2023 | 16.02.2024 |
| 36 | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | 02.12.2022 | 01.12.2023 |
| 37 | Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE | 23.03.2023 | 22.03.2024 |
| 38 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262 | 23.03.2023 | 22.03.2024 |
| 39 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262 | 23.03.2023 | 22.03.2024 |
| 40 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262 | 23.03.2023 | 22.03.2024 |
| 41 | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253 | 23.03.2023 | 22.03.2024 |
| 42 | Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan | 11.05.2023 | 10.05.2024 |
| 43 | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD) | 02.06.2023 | 01.06.2024 |
| 44 | Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф» | Не требуется | Не требуется |
| 45 | Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф» | Не требуется | Не требуется |
| 46 | Электроплитка Кварц 2 | 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.

02.11.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 7052/1 от 02.11.2023

Наименование образца испытаний: Икра лососевая зернистая кета. 1 сорт, 200г, 296РСК0012/1
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 изготовления: 31.07.2023
срок годности: 31.07.2024
вид упаковки доставленного образца: опломбированный п/пакет (пломба 15023975), пэт, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 05.10.2023
даты проведения испытаний: 05.10.2023 - 02.11.2023
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, ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-018-2016.

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|-------------------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|---|
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 1 | Содержания отстоя | % | 0 | - | - | ПНСТ 252—2017 (Сравнительные испытания икры лососевой зернистой баночной) |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|---|------------------------------------|--|
| 1 | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE | 24.11.2022 | 23.11.2023 |
| 2 | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | 02.12.2022 | 01.12.2023 |

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.

02.11.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 13-27598 от 18.10.2023 , Редакция: 1.

Наименование образца испытаний: Икра красная

заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12

основание для проведения лабораторных исследований: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)

дата документа основания: 05.10.2023

место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, .

состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена

дата поступления: 07.10.2023 13:00

даты проведения испытаний: 07.10.2023 - 16.10.2023

структурные подразделения, проводившие исследования:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: Техническое задание №3.4 от 03.10.2023

примечание: проба для испытаний доставлена в пакете, опломбированном красной пластиковой пломбой № 15023973. Шифр: 296РСК0012/3. Количество точечных проб в упаковке: 1 шт. Икра лососевая зернистая кета. 1 Сорт. Масса нетто: 200 г, дата изготовления: 31.07.2023 годен до 31.07.2024, пэт. Представитель Заказчика Степанов Н.А.

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|----------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|---|
| Показатели качества | | | | | | |
| 1 | Витамин А | мг/кг | 6,5 | 1,0 | - | ГОСТ 32307-2013 - Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|---|------------------------------------|--|
| 1 | Весы электронные GF-600 | 17.11.2022 | 16.11.2023 |
| 2 | Дозатор TRANSFERPETTE 100-1000 мкл | 13.03.2023 | 12.03.2024 |
| 3 | Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X - 12R | 01.06.2023 | 31.05.2024 |
| 4 | Хроматограф жидкостной с спектрофотометрическим, спектрофлуорометрическим и рефрактометрическим детекторами, Prominence | 18.10.2022 | 17.10.2023 |
| 5 | Шейкер вихревого типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок | Не требуется | Не требуется |

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника.

Информация об испытуемом(ых) образце (образцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком. не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

не несет ответственности за применение данного протокола испытаний в целях подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

18.10.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: