

Протокол испытаний № 921 от 20.04.2018

При исследовании образца: Консервы из рыбы в жестяной таре \ Все виды морских рыб (кроме тунца, меч-рыбы, белуги, скумбрии, осетровых, лососевых, сельди), мясо морских млекопитающих, Рыбные консервы (79РСК0005)
 Сайра т/о натуральная
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Обращение владельца.
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, г. Москва
№ сейф-пакета: пломба В556261
дата и время отбора проб:
отбор проб произвел: Ответственный представитель АНО "Российская система качества", Самошкина Л.Г.
НД, регламентирующий правила отбора: ГОСТ 8756.0
дата изготовления: 10.07.2017
масса пробы: 2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 28.03.2018 15:00
даты проведения испытаний: 11.04.2018 - 20.04.2018
на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, технического задания АНО «Российская система качества»
получен следующий результат:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|--------------------------------|---|----------|---------------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|
| В3а. ПХБ | | | | | | |
| 1 | Полихлорированные бифенилы | мг/кг | менее 0,001 | - | не более 2,0 | МВИ.МН 2352-2005 |
| В3а. ХОС | | | | | | |
| 2 | Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | мг/кг | менее 0,001 | - | не более 0,2 | МВИ.МН 2352-2005 |
| 3 | ДДТ и его метаболиты | мг/кг | менее 0,001 | - | не более 0,2 | МВИ.МН 2352-2005 |
| В3с. Токсичные элементы | | | | | | |
| 4 | Кадмий | мг/кг | 0,0242 | 0,0005 | не более 0,2 | СТБ EN 14084-2012 |
| 5 | Мышьяк | мг/кг | 3,6274 | 0,1537 | не более 5,0 | ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 6 | Олово | мг/кг | 3,0706 | 0,0131 | не более 200,0 | ГОСТ 26935-86 |
| 7 | Ртуть | мг/кг | 0,0260 | 0,0008 | не более 0,5 | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 8 | Свинец | мг/кг | 0,1495 | 0,0010 | не более 1,0 | СТБ EN 14084-2012 |
| В3г | | | | | | |
| 9 | Гистамин | мг/кг | Менее 5,0 | - | Не более 100,0 | ГОСТ 31789-2012 |
| В3ф. Радионуклиды | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------|---|-------|---|-----------------|
| 10 | Стронций 90 | Бк/кг | 0,00 | 3,92 | не более 100 | ГОСТ 32163-2013 |
| 11 | Цезий 137 | Бк/кг | 0,00 | 12,63 | не более 130 | ГОСТ 32161-2013 |
| Микробиологические показатели | | | | | | |
| 12 | Промышленная стерильность | - | отвечают требованиям промышленной стерильности | - | должны отвечать требованиям промышленной стерильности | ГОСТ 30425-97 |
| Органолептические показатели | | | | | | |
| 13 | Органолептические показатели | - | | - | | ГОСТ 26664-85 |
| 13.1 | Вкус | - | Приятный, с легким привкусом пряностей. | - | - | |
| 13.2 | Запах | - | Приятный, без постороннего запаха. | - | - | |
| 13.3 | Консистенция костей, плавников | - | Мягкая. | - | - | |
| 13.4 | Консистенция мяса рыбы | - | Сочная. | - | - | |
| 13.5 | Наличие посторонних примесей | - | Отсутствуют. | - | - | |
| 13.6 | Наличие чешуи | - | Удалена. | - | - | |
| 13.7 | Порядок укладки | - | Большинство кусков рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Некоторые куски рыбы уложены плашмя. | - | - | |
| 13.8 | Состояние бульона | - | Жидкий, с наличием взвешенных частиц белка, крошки рыбы. Мутноватый. Со значительным количеством жировой фазы. | - | - | |
| 13.9 | Состояние рыбы | - | Куски рыбы целые. Поперечный срез кусков рыбы ровный. | - | - | |
| 13.10 | Характеристика разделки | - | Голова, плавники, внутренности, черная пленка удалены. В отдельных кусках срезана нижняя часть брюшка. | - | - | |
| 13.11 | Цвет мяса рыб | - | Темно-кремовый. | - | - | |
| Показатели качества | | | | | | |
| 14 | Жирно-кислотный состав | % | C18:3 (8,58±0,16); C20:5 (3,58±0,05); C22:6 (5,49±0,07). | - | - | ГОСТ 31663-2012 |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 15 | Масса нетто | г | 245,7 | - | - | ГОСТ 26664-85 |
| 16 | Массовая доля жира | % | 24,9 | 0,1 | - | ГОСТ 26183-84 |
| 17 | Массовая доля отстоя в масле | % | 13 | - | - | ГОСТ 20221-90 |
| 18 | Массовая доля соли | % | 1,5 | 0,1 | - | ГОСТ 27207-87 |
| 19 | Массовая доля составных частей | % | массовая доля рыбы: 66 | - | - | ГОСТ 26664-85 |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки/аттестации |
|-------|--|-------------------------|
| 1 | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z | 11.05.2017 |
| 2 | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой | 11.05.2017 |
| 3 | Весы KERN 440-33N | 23.06.2017 |
| 4 | Весы электронные GP3202-0CE | 23.06.2017 |
| 5 | Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ПИД | 13.03.2018 |
| 6 | Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ | 07.06.2017 |
| 7 | Ламинарный шкаф BIO-II-A | 14.09.2017 |
| 8 | Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирал" | 06.04.2018 |
| 9 | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262 | 13.04.2018 |
| 10 | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262 | 13.04.2018 |
| 11 | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253, | 13.04.2018 |
| 12 | Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD | 02.06.2017 |
| 13 | Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148 | |

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям. Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.