

### Протокол испытаний № 4062/1 от 07.06.2024

**Наименование образца испытаний:** Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический, 100г, 314РСК0016/1  
**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:** 28.04.2024  
**срок годности:** 27.07.2024  
**вид упаковки доставленного образца:** опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054432), упаковка не повреждена  
**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий транспортировки  
**масса пробы:** 0,8 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 14.05.2024 14:20  
**даты проведения испытаний:** 14.05.2024 - 03.06.2024  
**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	%	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; Тридцановая C13:0 менее 0,01; Миристиновая C14:0 (0,39±0,05); Пентадекановая C15:0 (0,04±0,01); Пальмитиновая C16:0 (6,55±0,82); Маргариновая C17:0 (0,04±0,01); Стеариновая C18:0 (3,03±0,38); Арахидовая C20:0 менее 0,01; Гейкозановая C21:0 менее 0,01; Бегеновая C22:0 (0,59±0,10); Трикозановая C23:0 менее 0,01; Лигноцириновая C24:0 (0,23±0,07). Мононенасыщенные жиры: Деценовая C10:1 менее 0,01; Миристоленовая C14:1 менее 0,01; cis-Пентадекановая C15:1 менее 0,01; Пальмитолеиновая C16:1 (0,43±0,05); Гептадсамоносная C17:1 менее 0,01; Элаидиновая C18:1-t (0,04±0,01); Олеиновая C18:1-c (20,42±2,56); Эйкозеновая C20:1 (0,42±0,05); Эруковая C22:1 (0,13±0,03); Нервоновая C24:1 (0,09±0,02). Полиненасыщенные жиры: Линолевая C18:2-t (0,02±0,01); Линолеадиновая C18:2-c (57,96±7,28); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,21±0,03); Линоленовая C18:3-c (0,72±0,09); Эйкозодиеновая C20:2 (0,03±0,00); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 менее 0,01; Арахидоновая C20:4 (0,04±0,01); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (1,17±0,17); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,10±0,01); Докозодиеновая C22:2 (0,03±0,00); Эйкозапентаеновая C20:5 (0,68±0,09); Докозапентаеновая C22:5 (0,14±0,02); Докозатексаеновая C22:6 (0,51±0,07).	-	-	ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот
<b>Показатели качества</b>						
2	Омега 3	%	Линоленовая C18:3-c (0,72±0,09); w-3-Эйкозатриеновая C20:3 (1,17±0,17); Эйкозатетраеновая C20:4 (0,10±0,01); Эйкозапентаеновая C20:5 (0,68±0,09); Докозапентаеновая C22:5 (0,14±0,02); Докозатексаеновая C22:6 (0,51±0,07). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-3: 3,31±0,45	-	-	СОП.ХТ.03-37
3	Омега 6	%	Линолевая C18:2-t (0,02±0,01); Линолеадиновая C18:2-c (57,96±7,28); Гамма-линоленовая C18:3-c (0,21±0,03); w-6-Эйкозатриеновая C20:3 менее 0,01; Арахидоновая C20:4 (0,04±0,01). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-6: 58,24±7,33	-	-	СОП.ХТ.03-37
<b>Физико-химические показатели</b>						
4	Массовая доля углеводов	-	6,45	-	-	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.

07.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2342 /9-5 от 05.06.2024 на 1 листах**

Акт № от 16.05.2024

<b>Заказчик:</b> АНО "Роскачество"	
119071	Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 14.05.2024
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
<b>Наименование образца:</b>	<b>Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический. Масса нетто: 100 г. Дата изготовления: 12.05.2024 г. (годен до: 10.08.2024 г.). Упаковка: стекло, шифр пробы 314PCK0016/2</b>
Производитель:	
Дата выработки: 12.05.2024	Количество: 5 шт
Дата поступления образца: 16.05.2024	Время поступления образца: 15:59
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.05.2024/03.06.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054431). 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	99,9±0,1
2	Массовая доля белка, %	ГОСТ 26889-86		10,6±1,6
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.



2342

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2343 /9-5 от 03.06.2024 на 2 листах**

Акт № от 16.05.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"	
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца: 14.05.2024
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком	
Место отбора: -	
<b>Наименование образца:</b>	<b>Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты классический. Масса нетто: 100 г. Дата изготовления: 12.05.2024 г. (годен до: 10.08.2024 г.). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0016/2</b>
Производитель:	
Дата выработки: 12.05.2024	Количество: 5 шт
Дата поступления образца: 16.05.2024	Время поступления образца: 15:59
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.05.2024/31.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054431). 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		0,44±0,11
2	Аргинин (Arg), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,66±0,26
3	Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,99±0,49
4	Валин (Val), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,35±0,14
5	Гистидин (His), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,10±0,05
6	Глицин (Gly), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,35±0,12
7	Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), %	ГОСТ Р 55569-2013		1,45±0,58
8	Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,45±0,12
9	Лизин (Lys), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,60±0,21
10	Метионин (Met), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,18±0,06
11	Пролин (Pro), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,33±0,09
12	Серин (Ser), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,33±0,09
13	Тирозин (Tyr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,29±0,09
14	Треонин (Thr), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,34±0,14
15	Фенилаланин (Phe), %	ГОСТ Р 55569-2013		0,29±0,09



2343

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2343 /9-5 от 03.06.2024 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 № 2550 /9-5 от 05.06.2024 на 1 листе**

Акт № от 16.05.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 14.05.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

**Наименование образца:** Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Рьет из горбуши и кеты классический. Масса нетто: 100 г. Дата изготовления: 12.05.2024 г. (годен до: 10.08.2024 г.). Упаковка: стекло, шифр пробы 314РСК0016/2

Производитель:

Дата выработки: 12.05.2024 Количество: 5 шт

Дата поступления образца: 16.05.2024 Время поступления образца: 15:59

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 16.05.2024/05.06.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054431). 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		1,1±0,5

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



2550

Протокол лабораторных испытаний № 05.054/24  
от 31.05.2024г.

**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 классический, фасованный массой нетто 100г

**Упаковка:** Стеклобанка. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в закрытом пакете опломбированный пломбой наклейкой синего цвета №60054430

**Маркировка образца:** Шифр 314РСК0016/3; дата изготовления (число, месяц, год): 12.05.2024; годен до (число, месяц, год): 10.08.2024

**Сведения об образце:** образец для испытания отобран и предоставлен в представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 14.05.2024г и запросом о проведении испытаний 14.05.2024г. Количество образца: 2 единицы фасовки

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

**Дата и время приемки образца:** 14.05.2024г. 12:55

**Температура образца при приемке:** +4,3 °С

**Дата проведения испытаний:** в период с 14 мая по 31 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 pH-метр pH-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 № 05.054/24 от 31.05.2024г.



### Протокол испытаний № 4062 от 07.06.2024

**Наименование образца испытаний:** Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический, 100г, 314РСК0016/1  
**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:** 28.04.2024  
**срок годности:** 27.07.2024  
**вид упаковки доставленного образца:** опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054432), упаковка не повреждена  
**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий транспортировки  
**масса пробы:** 0,8 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 14.05.2024 14:20  
**даты проведения испытаний:** 14.05.2024 - 05.06.2024  
**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
<b>Биогенные амины</b>						
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
<b>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</b>						
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	Staphylococcus 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
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 Salmonella	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
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	1,0x10(2)	-	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 Staphylococcus aureus
9	Презумптивные бактерии Bacillus cereus	-	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 Bacillus cereus
10	Сульфидредуцирующие 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 сульфидредуцирующих бактерий, расщепляющих анаэробных условиях
Органолептические показатели						
11	Вкус	-	Приятный, свойственный данному виду продукта, с легкой горчинкой, 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 без волокнистости и нерастертых костей. 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 копчености, 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	-	Бежево-розовый.	-	-	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	%	37,8	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
<b>Сырьевой состав (ДНК)</b>						
17	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	ДНК рыб вида Кета ( <i>Oncorhynchus keta</i> ) не обнаружена. Обнаружена ДНК рыб вида Горбуша ( <i>Oncorhynchus gorbuscha</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»
<b>Физико-химические показатели</b>						
18	Массовая доля поваренной соли	%	0,8	-	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
19	Массовая доля сухих веществ	%	56,0	0,4	-	ГОСТ 26808-2017 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/калибровки/аттестации
1	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	08.05.2024	08.05.2025
2	Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F	16.02.2024	15.02.2025
3	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	01.12.2023	30.11.2024
4	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	21.03.2024	20.03.2025
5	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
6	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
7	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	21.03.2024	20.03.2025
8	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	21.03.2024	20.03.2025
9	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	08.05.2024	08.05.2025

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.

07.06.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

### Протокол испытаний № 4062/3 от 20.06.2024

**Наименование образца испытаний:** Рыбное кулинарное изделие пастеризованное. Риет из горбуши и кеты классический, 100г, 314РСК0016/1  
**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:** 28.04.2024  
**срок годности:** 27.07.2024  
**вид упаковки доставленного образца:** опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054432), упаковка не повреждена  
**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий транспортировки  
**масса пробы:** 0,8 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 14.05.2024 14:20  
**даты проведения испытаний:** 14.05.2024 - 19.06.2024  
**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
<b>В3f. Полициклические ароматические углеводороды</b>						
1	Бенз(а)пирен	мкг/кг	менее 0,1	-	не более 0,005 мг/кг	ГОСТ 31745-2012 - Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

#### Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
2	Весы электронные Sartorius CP225D	21.11.2023	20.11.2024
3	Хроматограф жидкостной Agilent 1260 Infinity II LC	17.08.2023	16.08.2024

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 № 4062/3 от 20.06.2024

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 0706F909-58BB-48EC-9A08-FD27F1E681C9

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

20.06.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.