

### Протокол испытаний № 4424 от 16.08.2023

**Наименование образца испытаний:** Рыбные консервы стерилизованные. Шпроты в масле из балтийской кильки обезглавленной. Высший сорт, 160г, 289РСК0007  
**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:** 08.12.2022  
**срок годности:** 30 месяцев  
**вид упаковки доставленного образца:** коробка опломбирована (60054591), ж/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена  
**состояние образца:** доставлен с соблюдением условий хранения  
**масса пробы:** 1,28 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 19.07.2023  
**даты проведения испытаний:** 19.07.2023 - 16.08.2023  
**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, СТО 46429990-056-2016

#### Результаты испытаний:

| № п/п                        | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|------------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------|-----------------------|
| Органолептические показатели |                         |          |                     |                                |          |                       |

|   |              |  |   |  |   |  |
|---|--------------|--|---|--|---|--|
| 1 | Внешний вид  |  | <p>Порядок укладки рыбы-Горизонтально взаимно перекрещивающимися рядами. Состояние масла-Непрозрачное оранжевого цвета в слое над отстоем. Характеристика разделки-Обезглавленная. Наличие посторонних примесей-Отсутствуют. Наличие чешуи-Удалена. Состояние кожных покровов-С незначительными участками сползания и/или нарушения целостности в виде срыва у экземпляров рыб. Состояние рыбы-Экземпляры рыбы целые, единичные надломленные.</p> |  | <p>Порядок укладки рыбы-Порядок укладки рыбы в банке: - металлической Горизонтально в один ряд или параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; в ряду каждый экземпляр рыбы по отношению к соседнему: приголовной частью к хвостовой или "елочкой" - приголовной частью к боковой поверхности банки. Экземпляры рыбы при укладке в один ряд и в верхнем ряду банки: для экстра и высшего сорта наклонно брюшком к крышке; для первого сорта наклонно брюшком или спинкой к крышке. Состояние масла-Жидкой составной части содержимого банки. Жидкое. Прозрачное - в слое над отстоем. Для высшего и первого-Может быть с легким помутнением (Наличие в масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих его прозрачность) или "сеткой" (Наличие в прозрачном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до температуры 50°С). Характеристика разделки-Тушка. Для высшего и первого сорта-Обезглавленная. Наличие посторонних примесей-Не допускается. Наличие чешуи-Удалена. Могут быть единичные чешуйки. Состояние кожных покровов-Целые. Могут быть с незначительными участками сползания и/или нарушения целостности в виде срыва у экземпляров рыб без учета нарушения кожного покрова в местах лопнувшего брюшка, лопнувшей спинки. (по счету), %, не более: для экстра-15, для высшего-20, для первого-25, со значительным срывом - не более чем у 5% экземпляров рыб (по счету). Состояние рыбы-Экземпляры рыбы целые, единичные - могут быть надломленные и/или разломанные (При выкладывании из банки без принудительного механического воздействия на рыбу). Экстра-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшим брюшком 15. Высшего-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшими брюшком или спинкой 20. Первый-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшими брюшком или спинкой 25.</p> | <p>ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p> |
| 2 | Запах        |  | <p>Свойственный консервам данного вида, без стойкого постороннего запаха.</p>   |  | <p>Свойственный консервам, без стойкого постороннего запаха. Для первого сорта может быть заметно выраженный запах копчености.</p>  | <p>ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p> |
| 3 | Консистенция |  | <p>Консистенция рыбы-Плотная. Консистенция костей, плавников-Мягкая, легко раздавливаются.</p>  |  | <p>Консистенция рыбы-От мягкой до плотной; может быть нежная. Экстра-Сочная ("мясистая"). Высший, первый сорт-От сочной ("мясистой") до сухой. Консистенция костей, плавников-Мягкая; легко раздавливаются или раздавливаются; у плавников может быть жестковатая.</p>  | <p>ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p> |

|                              |                                   |          |   |   |   |  |
|------------------------------|-----------------------------------|----------|---|---|---|--|
| 4                            | Цвет                              | -        | Однородный. От светло-золотистого до темно-золотистого.   | - | Однородный. От светло-золотистого до золотистого или от золотистого до темно-золотистого в банке. Может быть у единичных экземпляров рыбы: для экстра и высшего сорта - более светлый или темный; для первого сорта - коричневый. По спинке - темно-серый, серо-коричневый. | ГОСТ: 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей; массы нетто и массовой доли составных частей                         |
| Сырьевой состав (ДНК)        |                                   |          |   |   |   |  |
| 5                            | Идентификация видоспецифичной ДНК | -        | Идентифицирована специфичная ДНК рыб вида европейский шпрот или шпрот, балтийская или черноморская килька (Sprattus sprattus) | - | Содержит балтийскую кильку согласно техническому заданию  | 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 |                                   |          |   |   |   |  |
| 6                            | Кислотное число                   | мг КОН/г | 3,32  | - | -   | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, мороженое и безопозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа  |
| 7                            | Масса нетто                       | г        | 166   | - | 0,16 кг (предельные отклонения массы нетто от минус 4 до плюс 8,5% согласно ГОСТ 11771-93)  | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей; массы нетто и массовой доли составных частей                          |
| 8                            | Массовая доля составных частей    | %        | массовая доля рыбы - 85   | - | массовая доля рыбы от массы нетто консервов - не менее 75   | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей; массы нетто и массовой доли составных частей                          |
| 9                            | Перекисное число                  | %        | 0,11  | - | -   | 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     | Амплификатор QuantStudio 5                  | Не требуется                       | Не требуется                                 |
| 2     | Весы электронные Pioneer PA-64C             | 24.11.2022                         | 23.11.2023                                   |
| 3     | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE       | 24.11.2022                         | 23.11.2023                                   |
| 4     | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE       | 24.11.2022                         | 23.11.2023                                   |
| 5     | Дозатор переменного объема Sartorius Biohit | 12.09.2022                         | 11.09.2023                                   |
| 6     | Дозатор переменного объема Sartorius Biohit | 12.09.2022                         | 11.09.2023                                   |
| 7     | Дозатор переменного объема Sartorius Biohit | 05.10.2022                         | 04.10.2023                                   |
| 8     | Дозатор переменного объема Sartorius Biohit | 12.09.2022                         | 11.09.2023                                   |
| 9     | Дозатор переменного объема Ленпипет         | 19.10.2022                         | 18.10.2023                                   |
| 10    | Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк    | 12.09.2022                         | 11.09.2023                                   |
| 11    | Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк    | 05.10.2022                         | 04.10.2023                                   |

|    |  |              |              |
|----|--|--------------|--------------|
| 12 | Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт                   | 09.11.2022   | 08.11.2023   |
| 13 | Ламинарный бокс Streamline Esco SC2                        | Не требуется | Не требуется |
| 14 | Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin                    | 11.05.2023   | 10.05.2024   |
| 15 | ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».                             | Не требуется | Не требуется |
| 16 | Секундомер механический СОСпр-26-2-010                     | 17.04.2023   | 16.04.2024   |
| 17 | Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan | 11.05.2023   | 10.05.2024   |
| 18 | Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»           | Не требуется | Не требуется |
| 19 | Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»           | Не требуется | Не требуется |
| 20 | 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.

16.08.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: