

Протокол испытаний № 1633 от 08.06.2018

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, Килька обжаренная в томатном соусе балтийская неразделанная (8ЗРСК0005)

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 В556160

дата и время отбора проб:

отбор проб произвел: Ответственный представитель АНО "Российская система качества", Самошкина Л.Г.

НД, регламентирующий правила отбора: ГОСТ 8756.0-70

дата изготовления: 11.05.2017г.

масса пробы: 2,88 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 26.04.2018 16:20

даты проведения испытаний: 29.05.2018 - 08.06.2018

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", 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 | Гексахлорциклогексан (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 | 0,0263 | 0,0018 | не более 0,2 | СТБ EN 14084-2012 |
| 5 | Мышьяк | мг/кг | 0,5679 | 0,0279 | не более 5,0 | ГОСТ 31707-2012 |
| 6 | Олово | мг/кг | 3,138 | 0,374 | не более 200,0 | ГОСТ 30538-97 |
| 7 | Ртуть | мг/кг | менее 0,002 | - | не более 0,5 | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 8 | Свинец | мг/кг | 0,6823 | 0,0279 | не более 1,0 | СТБ EN 14084-2012 |
| В3f | | | | | | |
| 9 | Гистамин | мг/кг | менее 5,0 | - | не более 100 | ГОСТ 31789-2012 |
| В3f. Полициклические ароматические углеводороды | | | | | | |
| 10 | Бенз(а)пирен | мг/кг | 0,0021 | 0,0008 | Не более 0,005 | ГОСТ 31745-2012 |
| В3f. Радионуклиды | | | | | | |
| 11 | Стронций 90 | Бк/кг | 0,00 | 2,85 | не более 100 | ГОСТ 32163-2013 |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|------------------------------|-------|---|-------|---|--------------------|
| 12 | Цезий 137 | Бк/кг | 0,00 | 11,96 | не более 130,0 | ГОСТ 32161-2013 |
| Микробиологические показатели | | | | | | |
| 13 | Промышленная стерильность | - | отвечают требованиям промышленной стерильности | - | должны отвечать требованиям промышленной стерильности | ГОСТ 30425-97 |
| Органолептические показатели | | | | | | |
| 14 | Органолептические показатели | - | Вкус. С легким привкусом горечи. Запах. Приятный, без постороннего запаха. Консистенция: рыбы - Плотная, суховатая; костей, плавников - Мягкая. Состояние: рыбы - Рыба разваренная, при выкладывании из банки разламывается; соуса - Однородный, без отделения водянистой части. Цвет соуса. Темно-оранжевый. Характеристика разделки. Неразделанная. Порядок укладки. Рыбы уложены насыпью. Наличие посторонних примесей. Отсутствуют. | - | Вкус Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса Запах Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха Консистенция: - рыбы, фаршевых изделий Сочная, нежная или плотная. Может быть суховатая - костей, плавников, "жучек" Мягкая. Может быть жестковатая позвоночных и реберных костей у крупных пресноводных рыб Состояние: - рыбы Куски рыбы или спинки, тушки, филе рыб целые. Может быть легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков, спинки, тушек и филе рыб при их выкладывании из банки. Целостность кильки, корюшки, ряпушки, снетка, тьолки, рубленых кусочков рыбы не нормируется - фаршевых изделий Целые, правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки сохраняют свою форму. Могут быть незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки - соуса Однородный, без отделения водянистой части Цвет соуса От оранжевого до светло-коричневого с оттенками, свойственными внесенным добавкам Может быть коричневый в консервах из камбалы, минтая, наваги, терпуга, щуки, котлет из крупных пресноводных рыб, трески, ставриды океанической, скумбрии, сайды Характеристика разделки Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены; сгустки крови зачищены срезы ровные. У рыбы, разделанной на филе, удалена позвоночная кость, у минтая, разделанного на спинку, - брюшная часть или брюшная часть вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки. Могут быть: - плавники, включая хвостовой, при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); - плавники, кроме хвостового, при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша и окуня); у налима длиной не более 30 см; у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см; у мерланки, мойвы, путассу, сайры, салаки, саргана, сардины; у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса; - икра или молоки у ерша речного, камбалы всех размеров, корюшки, ряпушки европейской, сайры, салаки, сардины, а также у рыбы при длине тушки не более 14 см и при разделке рыбы без разрезания брюшка; - хрящи у севрюги, стерляди, средних осетра и шипа; - срез нижней части брюшка; - поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; - косые срезы в отдельных кусках и тушках рыб; - "жучки" у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; - незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках мерланки, пикши, путассу, сайды, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, толстолобика, трески, хамсы, хека и рыбы, разделанной без разрезания брюшка; остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, разделанных без разрезания брюшка, и у песчанки тихоокеанской при длине тушки не более 14 см Порядок укладки: - рыбы Куски тушек рыбы и спинки, филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой, тушки мелкой сельди иваси - кольцеобразно в цилиндрические банки. Тушки рыб должны быть равномерными по длине. Рубленые кусочки рыбы, хрящи и срезы осетровых рыб, неразделанные килька, корюшка, ряпушка, снеток, тьолка уложены насыпью с разравниванием. Может быть: - безрядовое укладывание тушек кильки и отдельных кусков мелких рыб; - укладывание кусков спинки минтая | ГОСТ 26664-85 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>плашмя; - укладывание отдельных кусков в банке в два ряда, а также плашмя; - укладывание в стеклянные банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы - в два ряда - котлет Уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно - фаршевых изделий В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки Количество: - кусков, филе, тушек Количество кусков крупных экземпляров рыб должно быть не более трех, не считая одного довеска, и не более одного прихвостового куска. Количество кусков мелких рыб, спинков, тушек, рубленых кусочков, филе, неразделанных рыб - не нормируется.</p> <p>Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски, - не более одной трети от общего количества кусков. Количество прихвостовых кусков не нормируется: - в консервах из сардин, сельди, скумбрии, ставриды, тресковых рыб; - в консервах из океанических рыб длиной не более 20 см. Может быть один довесок при укладывании в банки тушек или филе рыб - фаршевых изделий Котлет - не более четырех, кнелей - не нормируется - хрящей и срезов Не нормируется Наличие чешуи Удалена Могут быть: - единичные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), у камбаловых и тресковых рыб (кроме пикши), желтоперки, зубатки, карпа, мойвы, ряпушки, салаки, сардинеллы (сардинопса), сардины, скумбрии, ставриды; - чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), у дальневосточных лососевых рыб, бычка, скумбрии черноморской Наличие посторонних примесей Не допускается</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

Показатели качества

| | | | | | | |
|----|---------------|---|-----------------------|---|---|-----------------|
| 15 | Герметичность | - | Упаковано герметично. | - | - | ГОСТ 8756.18-79 |
| 16 | Кислотность | % | 0,37 | - | - | ГОСТ 27082-2014 |

Физико-химические показатели

| | | | | | | |
|----|--------------------------------|---|------------------|-----|---|---------------|
| 17 | Масса нетто | г | 238 | - | - | ГОСТ 26664-85 |
| 18 | Массовая доля жира | % | 8,0 | 0,1 | - | ГОСТ 26829-86 |
| 19 | Массовая доля соли | % | 1,5 | 0,1 | - | ГОСТ 27207-87 |
| 20 | Массовая доля составных частей | % | рыба 71; соус 25 | - | - | ГОСТ 26664-85 |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки/аттестации |
|-------|--|-------------------------|
| 1 | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z | 08.05.2018 |
| 2 | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой | 08.05.2018 |
| 3 | Весы KERN 440-33N | 23.06.2017 |
| 4 | Весы электронные GC803S-0CE | 23.06.2017 |
| 5 | Весы электронные GP3202-0CE | 23.06.2017 |
| 6 | Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ | 07.06.2017 |
| 7 | Ламинарный шкаф BIO-II-A | 14.09.2017 |
| 8 | Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад" | 06.04.2018 |
| 9 | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | |
| 10 | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262 | 13.04.2018 |
| 11 | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262 | 13.04.2018 |
| 12 | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253, | 13.04.2018 |
| 13 | Хроматограф жидкостной Agilent 1200, DAD | 01.06.2018 |
| 14 | Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD | 01.06.2018 |
| 15 | 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.