

Протокол испытаний № 4656 от 08.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный полуфабрикат обжаренный. Замороженный минтай филе порционное в кляре, 343РСК0029/1
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, Фактический адрес: Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 15.05.2025
срок годности: 15.05.2026
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка № 60054223), полиэтилен, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,5 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 28.05.2025 13:00
даты проведения испытаний: 28.05.2025 - 08.07.2025
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", техническое задание АНО "Российская система качества"
Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	ИД на метод испытаний
В3f. Радионуклиды						
1	Удельная активность стронция Sr-90	Бк/кг	0,18	3,62	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

2	Удельная активность цезия Cs-137	Бк/кг	менее 11,57 (1,62 ± 9,95)	-	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Органолептические показатели						
3	Вкус	-	Приятный, свойственный данному виду рыбы и кляру, без постороннего привкуса.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
4	Внешний вид	-	Филе чистое, ровное, без значительной деформации, с равномерно запанированной поверхностью, без разорванных и ломаных краев, прямоугольной формы, экземпляры филе отделены друг от друга.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
5	Запах	-	Свойственный доброкачественному сырию, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
6	Консистенция	-	После размораживания - плотная. После варки - нежная, сочная, ломкая.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
7	Цвет	-	Цвет кляра-золотистый, цвет мяса-бежево-коричневый.	-	-	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Паразитарная чистота						
8	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.

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-OCE	19.11.2024	18.11.2025
2	Микроскоп OLYMPUS CX31RBSF	Не требуется	Не требуется
3	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	03.03.2025	02.03.2026
4	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	10.04.2025	09.04.2026

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.

08.07.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 4656/1 от 22.07.2025

Наименование образца испытаний: Рыбный кулинарный полуфабрикат обжаренный. Замороженный минтай филе порционное в кляре, 343РСК0029/1
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, Фактический адрес: Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 15.05.2025
срок годности: 15.05.2026
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка № 60054223), полиэтилен, упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,5 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 28.05.2025 13:00
даты проведения испытаний: 28.05.2025 - 22.07.2025
фактический адрес места осуществления деятельности:
Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	содержание жирных кислот Омега-3	г/100 г	0,52	0,07	-	СОП.ХТ.03-37 - Стандартная операционная процедура по определению жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии. Расчет содержания полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025
2	Весы электронные Sartorius CP225D	19.11.2024	18.11.2025
3	Газовый хроматограф Agilent 7890A	06.03.2025	05.03.2026

Протокол № 4656/1 от 22.07.2025

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 5D7BBE9C-903C-432B-8F1C-72471702BEBС

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.

22.07.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2854 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 28.05.2025

Заказчик:	АНО "Роскачество"		
119071	Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12	
Отбор произвел(а): -			Дата отбора образца:
НД на метод отбора:	Образец отобран заказчиком		
Место отбора:	-		

Наименование образца:	Рыбный кулинарный полуфабрикат обжаренный. Замороженный минтай филе порционное в кляре. Масса нетто: 300 г. Дата изготовления: 15.05.2025 г. (годен до: 15.05.2026 г.). Упаковка: полиэтилен, шифр пробы 343РСК0029/2		
Производитель:			
Дата выработки:	15.05.2025	Количество:	4 шт
Дата поступления образца:	28.05.2025	Время поступления образца:	11:33
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 28.05.2025/26.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054222). 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 белка, %	ГОСТ 26889-86		9,4±0,3
2	Массовая доля жира, %	ГОСТ 7636-85		7,0±0,7
3	Водоудерживающая способность, %	ГОСТ 7636-85		75±1
4	Массовая концентрация общего фосфора, мг/100г	МУК 4.1.3217-2014		76,9±21,5
5	Массовая доля йода, мкг/кг	МУК 4.1.1106-02		более 450 (595)
6	Селен, мг/кг	ГОСТ 31707-2012		0,114±0,057
7	Кальций, мг/кг	МУК 4.1.3606-20		131,2±26,2
8	Размеры, см	ГОСТ 7631-2008		6,4±0,1/7,7±0,1/0,7±0,1
9	Массовая доля панировки от массы изделия, %	ГОСТ 7631-2008		53,0
10	Содержание влаги в мышечной ткани, %	ГОСТ 7636-85		80,3±0,7
11	Массовая доля азота летучих оснований, %	ГОСТ 7636-85, п. 3.2.1		менее 1,000 (12 мг/100г)
12	Масса нетто (с панировкой), г	ГОСТ 7631-2008		303,1±0,1
13	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178-96		0,08±0,04
14	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31266-2004		0,10±0,04
15	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178-96		менее 0,01
16	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 34427-2018		0,0092±0,0036
17	Массовая доля гистамина, мг/кг	ГОСТ 31789-2012		13,4±2,6



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2854 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

18	Содержание витамина А, мг/кг	ГОСТ Р 54635-2011		менее 0,1
19	Содержание витамина D2, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
20	Содержание витамина D3, мкг/100 г	ГОСТ EN 12821-2014		менее 0,4
21	Массовая доля витамина Е, мг/100 г	ГОСТ EN 12822-2020		менее 0,125

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2855 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

Акт № от 28.05.2025

Заказчик: АНО "Роскачество"		
119071	Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -		Дата отбора образца:
НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком		
Место отбора: -		

Наименование образца:	Рыбный кулинарный полуфабрикат обжаренный. Замороженный минтай филе порционное в кляре. Масса нетто: 300 г. Дата изготовления: 15.05.2025 г. (годен до: 15.05.2026 г.). Упаковка: полиэтилен, шифр пробы 343РСК0029/2		
Производитель:			
Дата выработки: 15.05.2025		Количество: 4 шт	
Дата поступления образца: 28.05.2025		Время поступления образца: 11:33	
Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 28.05.2025/25.06.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054222). 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), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,42±0,08
2	Аргинин (Arg), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,56±0,13
3	Аспарагиновая кислота + аспарагин (Asp+Asn), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,75±0,15
4	Валин (Val), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,36±0,06
5	Гидроксипролин (Hyp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,05
6	Гистидин (His), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,11±0,03
7	Глицин (Gly), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,36±0,06
8	Глутаминовая кислота + глутамин (Glu+Gln), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		1,74±0,35



2855

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2855 /9-5 от 08.07.2025 на 2 листах

9	Лейцин + изолейцин (Leu+Ile), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,48±0,09
10	Лизин (Lys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,56±0,10
11	Метионин (Met), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,17±0,04
12	Пролин (Pro), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,49±0,09
13	Серин (Ser), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,29±0,05
14	Тирозин (Tyr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,21±0,05
15	Треонин (Thr), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,32±0,06
16	Триптофан (Trp), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,21±0,04
17	Фенилаланин (Phe), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		0,33±0,08
18	Цистин (Cys-Cys), %	Методика М-04-94-2021 (ФР. 1.31.202 2.43167)		менее 0,10

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.

