

Протокол испытаний № 3416/1 от 05.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие: рьет (паштет) лососевый пастеризованный "Горбуша подкопченная рубленая", 180г, 314РСК0004/1
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 и время отбора проб: 18.04.2024
дата изготовления: 04.04.24
срок годности: 04.08.24
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054455), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,44 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.04.2024 10:30
даты проведения испытаний: 19.04.2024 - 28.05.2024
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 С4:0 менее 0,01; Капроновая С6:0 менее 0,01; Каприловая С8:0 менее 0,01; Каприновая С10:0 менее 0,01; Ундекановая С11:0 менее 0,01; Лауриновая С12:0 менее 0,01; Тридкановая С13:0 менее 0,01; Миристиновая С14:0 (0,26±0,03); Пентадкановая С15:0 менее 0,01; Пальмитиновая С16:0 (6,70±0,84); Маргариновая С17:0 менее 0,01; Стеариновая С18:0 (3,18±0,40); Арахидовая С20:0 менее 0,01; Генейкозасновая С21:0 (0,09±0,03); Бегеновая С22:0 (0,59±0,10); Трикозановая С23:0 менее 0,01; Лигноцериновая С24:0 (0,23±0,07). Мононенасыщенные жиры: Деценовая С10:1 менее 0,01; Миристолеиновая С14:1 менее 0,01; cis-Пентадкановая С15:1 менее 0,01; Пальмитолеиновая С16:1 (0,33±0,04); Гептадкаманоеновая С17:1 менее 0,01; Элаидиновая С18:1-т (0,16±0,03); Олеиновая С18:1-с (21,81±2,73); Эйкозеновая С20:1 (0,35±0,05); Эруковая С22:1 (0,07±0,02); Нервоновая С24:1 (0,05±0,01). Полиненасыщенные жиры: Линолевая С18:2-т (1,14±0,39); Линолеаидиновая С18:2-с (57,75±7,25); Гамма-линоленовая С18:3-с (0,22±0,03); Линоленовая С18:3-с (0,64±0,08); Эйкозодиеновая С20:2 менее 0,01; w-6-Эйкозатриеновая С20:3 менее 0,01; Арахидоновая С20:4 (0,04±0,01); w-3-Эйкозатриеновая С20:3 (0,63±0,09); Эйкозатетраеновая С20:4 (0,06±0,01); Докозодиеновая С22:2 (0,03±0,00); Эйкозапентаеновая С20:5 (0,29±0,04); Докозапентаеновая С22:5 (0,08±0,01); Докозагексаеновая С22:6 (0,35±0,05). | - | - | ГОСТ 31663-2012 - Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот |
| Показатели качества | | | | | | |
| 2 | Омега 3 | % | Линоленовая С18:3-с (0,64±0,08); w-3-Эйкозатриеновая С20:3 (0,63±0,09); Эйкозатетраеновая С20:4 (0,06±0,01); Эйкозапентаеновая С20:5 (0,29±0,04); Докозапентаеновая С22:5 (0,08±0,01); Докозагексаеновая С22:6 (0,35±0,05). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-3: 2,05±0,27 | - | - | СОП.ХТ.03-37 |
| 3 | Омега 6 | % | Линолевая С18:2-т (1,14±0,39); Линолеаидиновая С18:2-с (57,75±7,25); Гамма-линоленовая С18:3-с (0,22±0,03); w-6-Эйкозатриеновая С20:3 менее 0,01; Арахидоновая С20:4 (0,04±0,01). Сумма полиненасыщенных жирных кислот омега-6: 59,14±7,68 | - | - | СОП.ХТ.03-37 |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 4 | Массовая доля углеводов | % | 4,41 | - | - | 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.

05.06.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2029 /9-5 от 15.05.2024 на 1 листах

АКТ № от 23.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 18.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие: рие (паштет) лососевый пастеризованный «Горбуша подкопченная рубленая». Масса нетто: 180 г, дата изготовления: 04.04.2024, годен до: 04.08.2024, стекло, шифр пробы 314РСК0004/2

Производитель:

Дата выработки: 04.04.2024 Количество: 4 шт

Дата поступления образца: 23.04.2024 Время поступления образца: 16:37

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 23.04.2024/13.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054456). 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 | 180,0-8,0 | 177,5±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 | | 5,0±0,5 |
| 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 | | 0,0062±0,0005 |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2030 /9-5 от 17.05.2024 на 2 листах

Акт № от 23.04.2024

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Заказчик: АНО "Роскачество" | |
| 119071 | Россия, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12 |
| Отбор произвел(а): - | Дата отбора образца: 18.04.2024 |
| НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком | |
| Место отбора: - | |
| Наименование образца: | Рыбное кулинарное изделие: рьет (паштет) лососевый пастеризованный «Горбуша подкопченная рубленая». Масса нетто: 180 г, дата изготовления: 04.04.2024, годен до: 04.08.2024, стекло, шифр пробы 314РСК0004/2 |
| Производитель: | |
| Дата выработки: 04.04.2024 | Количество: 4 шт |
| Дата поступления образца: 23.04.2024 | Время поступления образца: 16:37 |
| Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 23.04.2024/16.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054456). 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 | | 0,47±0,12 |
| 2 | Аргинин (Arg), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 1,30±0,52 |
| 3 | Аспарагиновая кислота и аспарагин в сумме (Asp, Asn), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 1,09±0,55 |
| 4 | Валин (Val), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,43±0,17 |
| 5 | Гистидин (His), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | менее 0,5 |
| 6 | Глицин (Gly), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,38±0,13 |
| 7 | Глутаминовая кислота и глутамин в сумме (Glu, Gln), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 1,41±0,56 |
| 8 | Лейцин и изолейцин в сумме (Leu, Ile), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,52±0,13 |
| 9 | Лизин (Lys), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,64±0,22 |
| 10 | Метионин (Met), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,22±0,07 |
| 11 | Пролин (Pro), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,33±0,09 |
| 12 | Серин (Ser), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,41±0,11 |
| 13 | Тирозин (Tyr), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,32±0,10 |
| 14 | Треонин (Thr), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,39±0,16 |
| 15 | Фенилаланин (Phe), % | ГОСТ Р 55569-2013 | | 0,32±0,10 |



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2030 /9-5 от 17.05.2024 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 № 2560 /9-5 от 05.06.2024 на 1 листах

Акт № от 23.04.2024

Заказчик: АНО "Роскачество"

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

Отбор произвел(а): - Дата отбора образца: 18.04.2024

НД на метод отбора: Образец отобран заказчиком

Место отбора: -

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие: рьет (паштет) лососевый пастеризованный «Горбуша подкопченная рубленая». Масса нетто: 180 г, дата изготовления: 04.04.2024, годен до: 04.08.2024, стекло, шифр пробы 314РСК0004/2

Производитель:

Дата выработки: 04.04.2024 Количество: 4 шт

Дата поступления образца: 23.04.2024 Время поступления образца: 16:37

Доп. сведения: дата начала/завершения испытаний: 23.04.2024/13.05.2024. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054456). 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 | | 2,0±0,5 |

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.



Протокол лабораторных испытаний № 04.257/24
от 14.05.2024г.

Заказчик: АНО «Российская система качества» (Роскачество) (ИНН 9705044437); Юридический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12

Наименование образца: Рыбное кулинарное изделие: риег (паштет) лососевый пастеризованный «Горбуша подкопченная рубленая», фасованный массой нетто 180г

Упаковка: Стеклобанка. Целостность упаковки не нарушена. Образец предоставлен на испытания в закрытом пакете опломбированный пломбой наклейкой синего цвета №60054457

Маркировка образца: Шифр 314РСК0004/3; дата изготовления (число, месяц, год): 04.04.2024; годен до (число, месяц, год): 04.08.2024

Сведения об образце: образец для испытания отобран и предоставлен в представителями Заказчика в соответствии с актом передачи образцов в лабораторию от 18.04.2024г и запросом о проведении испытаний 18.04.2024г. Количество образца: 2 единицы фасовки

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

Дата и время приемки образца: 18.04.2024г. 14:26

Температура образца при приемке: +5,3 °С

Дата проведения испытаний: в период с 18 апреля по 14 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 GN-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 варьированного 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 варьированного 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 рН-метр рН-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 № 04.257/24 от 14.05.2024г.

Протокол испытаний № 3416 от 05.06.2024

Наименование образца испытаний: Рыбное кулинарное изделие: рьет (паштет) лососевый пастеризованный "Горбуша подкопченная рубленая", 180г, 314РСК0004/1
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 и время отбора проб: 18.04.2024
дата изготовления: 04.04.24
срок годности: 04.08.24
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба- синяя наклейка №60054455), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 1,44 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.04.2024 10:30
даты проведения испытаний: 19.04.2024 - 23.05.2024
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 |
|--------------------------------------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВЗГ. Полициклические ароматические углеводороды | | | | | | |
| 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 |
| Биогенные амины | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 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 |
| Генетически модифицированные организмы (ГМО) | | | | | | |
| 3 | 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 | | | | | | |
| 4 | S.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 |
| 5 | 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) |
| 6 | 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 |
| 7 | 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 |
| 8 | КМАФАнМ | КОЕ/г | 1,2x10(2) | - | не более 2x10(2) | ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |
| 9 | 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 |
| 10 | 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 |
| 11 | Сульфитредуцирующие 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 сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях |
| Органолептические показатели | | | | | | |
| 12 | Вкус | - | Приятный, сладковатый, с вкусом копченостей, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса. | - | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | Внешний вид | - | Неоднородная, измельченная масса с присутствием кусочков рыбы. Без посторонних примесей. | - | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 14 | Запах | - | Приятный, свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копченостей, 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 |
| 15 | 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 |
| 16 | Цвет | - | Однородный, светло-оранжевого цвет, соответствующий цвету измельченного сырья и компонентов. | - | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| Показатели качества | | | | | | |
| 17 | Массовая доля жира | % | 10,6 | 0,1 | - | ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира |
| Сырьевой состав (ДНК) | | | | | | |
| 18 | Идентификация видоспецифичной ДНК | - | ДНК рыб вида Атлантический лосось (<i>Salmo salar</i>) не обнаружена. Обнаружена ДНК рыб вида Горбуша (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), Радужная форель (<i>Oncorhynchus mykiss</i>). | - | - | МР №4 0001-15 - МР №4 0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 19 | Массовая доля поваренной соли | % | 2,1 | 0,2 | - | ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли |
| 20 | Массовая доля сухих веществ | % | 24,9 | 0,4 | - | ГОСТ 26808-86 - Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ |

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.

05.06.2024

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.