

Протокол испытаний № 1-01598 от 07.06.2018

При исследовании образца: Шашлык свиной
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
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, Предоставлено заказчиком
отбор проб произвел: Сорокованов А.Ф.
вид упаковки доставленного образца: Пакет
количество проб: 1 проба
дата поступления: 10.05.2018 12:10
даты проведения испытаний: 10.05.2018 - 07.06.2018
фактическое место проведения испытаний:


на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"


примечание: Пластиковая пломба, номер пломбы 15472383, шифр пробы 81РСК0007/2
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Аб. Амфениколы						
1	Левомецетин (Хлорамфеникол)	мкг/кг	не обнаружено (менее 0,2)	-	не допускается (менее 10,0)	ГОСТ Р 54904-2012
1.1	Флорфеникол	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 300,0)	ГОСТ Р 54904-2012
1.2	Флорфеникол амин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012
Аб. Нитрофураны и их метаболиты						
2	Нитрофураны (включая фуразолидон), в том числе:	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 100,0)	ГОСТ Р 54904-2012
2.1	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурадониона - АГД)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012
2.2	Метаболиты нитрофуранов (метаболит фурациллина - СЕМ)	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012

2.3	Нитрофураны и их метаболиты АМОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012
2.4	Нитрофураны и их метаболиты АОЗ	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 32014-2012
В1. Аминогликозиды						
3	Стрептомицин	мкг/кг	не обнаружено (менее 100,0)	-	не допускается (менее 500,0)	ГОСТ 32798-2014
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						
4	Тетрациклиновая группа	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 10,0)	ГОСТ 31694-2012
4.1	Доксициклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 100,0)	ГОСТ 31694-2012
4.2	Окситетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012
4.3	Тетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012
4.4	Хлортетрациклин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ 31694-2012
В1. Сульфаниламиды						
5	Все вещества сульфаниламидной группы	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	не допускается (менее 100,0)	ГОСТ Р 54904-2012
5.1	Сульфадиметоксин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012
5.2	Сульфамеразин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012
5.3	Сульфаметазин	мкг/кг	не обнаружено (менее 1,0)	-	-	ГОСТ Р 54904-2012
В1. Хинолоны						
6	Энрофлоксацин	мкг/кг	менее 0,01 мкг/кг	-	не более 100,0 мкг/кг	Инструкция по применению тест-системы "Энрофлоксацин" методом ИФА"
В3а. ХОС						
7	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 0,1	ГОСТ 32308-2013
7.1	ДДД	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 32308-2013
7.2	ДДЕ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 32308-2013
7.3	ДДТ	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 32308-2013
В3с. Токсичные элементы						
8	Кадмий	мг/кг	менее 0,01	-	не более 0,05	МУК 4.1.986-00
9	Мышьяк	мг/кг	менее 0,01	-	не более 0,1	ГОСТ Р 51766-2001
10	Ртуть	мг/кг	менее 0,003	-	не более 0,03	ГОСТ 26927-86
11	Свинец	мг/кг	менее 0,02	-	не более 0,5	МУК 4.1.986-00
В3г. Радионуклиды						
12	Цезий 137	Бк/кг	менее 9,84	-	200	ГОСТ 32161-2013
В3а. Пестициды						
13	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	не более 0,1	ГОСТ 32308-2013
13.1	ГХЦГ Альфа	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 32308-2013
13.2	ГХЦГ Бета	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 32308-2013
13.3	ГХЦГ Гамма	мг/кг	не обнаружено (менее 0,005)	-	-	ГОСТ 32308-2013
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
14	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	-	Фрагменты ДНК ГМ последовательностей 35S CaMV, 35SFMV и NOS, а также гены EPSPS, pat и bar не обнаружены	-	Отсутствует в соответствии с заявленным составом на этикетке	Инструкции к наборам реагентов и тест-систем для определения ГМО методом ПЦР в реальном времени
Показатели качества						



15	 <p>CuSO4 (реакция с сернистой медью)</p>	-	Помутнение бульона.	-	<p>Мясо и субпродукты считают свежими, если при добавлении раствора сернистой меди бульон остается прозрачным. Мясо и субпродукты считают сомнительной свежести, если при добавлении раствора сернистой меди отмечается помутнение бульона, а в бульоне из размороженного мяса — интенсивное помутнение с образованием хлопьев.</p> <p>Мясо и субпродукты считают несвежими, если при добавлении раствора сернистой меди наблюдается образование желеобразного осадка, а в бульоне из размороженного мяса и субпродуктов - наличие крупных хлопьев.</p>	ГОСТ 23392-2016
16	Вид на разрезе	-	Мышечная ткань на разрезе розовато-красного цвета с оттенками, с выраженным рисунком, поверхность слегка влажная, не липкая	-	-	ГОСТ 9959-2015
17	Внешний вид и цвет	-	<p>Куски продукта, произвольной формы и размера, включают мышечную и жировую ткани, нарезанные поперек волокон из тазобедренной, шейной, лопаточной, грудной частей туши; мышечная ткань - розовато-красного цвета с оттенками, жир - белый.</p> <p>Края ровные, поверхность чистая, влажная, без пятен и загрязнений. Маринад желеобразный, не расслоившийся, красновато-коричневого цвета, равномерно покрывает поверхность полуфабриката, с луком и специями, без посторонних примесей</p>	-	<p>Куски мясной мякоти или мясокостные куски с естественным или установленным соотношением бескостного мяса и кости, различной формы и размера, с использованием соуса/маринада или без.</p> <p>Поверхность полуфабрикатов в соусе/маринаде покрыта однородной не расслоившейся массой, с включением рецептурных ингредиентов.</p> <p>Бескостные/мясокостные куски мяса с массой от 10 до 500 г включительно.</p> <p>Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек. Цвет: свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката мясного сырья, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой</p>	ГОСТ 9959-2015

18	 Гистологическая идентификация состава	-	Мышечная ткань является преобладающим компонентом во всем объеме образца. Жировая ткань в виде капель различной формы и величины в отдельных случаях (данный компонент выявляется в единичных полях зрения). Растительные углеводные и белковые компоненты не выявлены. Исчерченность мышечных волокон слабо выражена. Между мышечными волокнами имеются прослойки рыхлой соединительной ткани. Структура ядер мышечных волокон плохо различимы, встречаются ядра в единичных полях зрения в состоянии распада. Клеточные ядра в мышечных волокнах имеют периферическое расположение, что соответствует мускулатуре млекопитающих.	-	-	ГОСТ 31474-2012, 1,2,3,4,5,7,8,9,10; ГОСТ 31479-2012, 1,2(кроме ГОСТа 7269-79),3,4,5,5.5,6,5.7,5.8,6,7,8,9; ГОСТ 31500-2012, 1,2(кроме ГОСТА8756.0-70)3,5-10; ГОСТ 19496-2013, 1,2(кроме ГОСТа7269-79,8756.0-70)3-6,7,6-7,10,8-10
19	Запах	-	Запах сырого продукта приятный, свежий, свойственный доброкачественному полуфабрикату данного наименования, с ярко выраженным ароматом специй	-	Характерный для доброкачественного мяса или свойственные данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой; без постороннего запаха	ГОСТ 9959-2015
20	Консистенция	-	Консистенция недостаточно упругая.	-	-	ГОСТ 9959-2015
21	Массовая доля белка	%	14,2	+/- 0,14	не менее: для категории А- 16,0; для категории Б - 12,0; для категории В - 10,0; для категории Г - 8,0; для категории Д - 6,0	ГОСТ 25011-81 - Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
22	Массовая доля жира	%	29,2	+/- 8,0	не более: для категории А- 18,0; для категории Б - 35,0; для категории В - 50,0; для категории Г, Д - регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены.	ГОСТ 23042-2015
23	Массовая доля хлористого натрия	%	0,9	+/- 12,0	не более 1,8	ГОСТ 9957-2015

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Амплификатор детектирующий DT-Прайм	07.09.2017
2	Баня лабораторная ПЭ-4300; Инв.№ОС 000001374; Дата ввода в эксплуатацию 19.12.2006	20.11.2017
3	Баня шестиместная водяная ПЭ-4300	17.11.2017
4	Комплект пробоподготовки Темос-Экспресс ТЭ-1	14.03.2017
5	Мини-центрифуга/вортекс Комбиспин FVL-2400N	14.03.2017
6	Настольная центрифуга с охлаждением Allegra X-12R	05.12.2017
7	Прибор для проведения полимеразной цепной реакции с флуоресцентной детекцией продуктов амплификации в режиме "реального времени" Rotor-Gene Q	14.03.2017
8	Система многоканального концентрирования ЕВА вариант ЭКО	14.03.2017
9	Термостат ТВЛ-К(50)	14.03.2017
10	Термостат твердотельный программируемый ТТ-1 "ДНК-Техн" Гном	20.11.2017

