

Протокол испытаний № 6266/1 от 14.10.2022

Наименование образца испытаний: Пресервы. Филе-кусочки сельди атлантической слабосоленые "селедочка столичная" в масле, 200г. 258РСК0015
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
№ сейф-пакета: пломба № 60054897
дата изготовления: 02.09.2022
срок годности: 01.12.2022

вид упаковки доставленного образца: пакет, синяя наклейка, целостность упаковки не нарушена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2,4 килограмма
количество проб: 1 проба

дата поступления: 19.09.2022 13:30

даты проведения испытаний: 19.09.2022 - 14.10.2022

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 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | ИД на метод испытаний |
|-------------------------------------|---|----------|---|--------------------------------|-------------|---|
| Показатели качества. Размеры | | | | | | |
| 1 | Ширина | см | 1,8см - 2 шт; 1,9 см - 4 шт; 2,0см - 1 шт; 2,5см - 4шт; 3см - 5 шт. | - | не более 3 | ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 2 | Буферность | градусы | менее 100 (69) | - | - | ГОСТ 19182-2014 - Пресервы из рыбы. Методы определения буферности |
| 3 | Количество прижвостовых кусков в банке по счету | % | 8 | - | не более 15 | расчетный |
| 4 | Массовая доля углеводов | % | менее 0,03 (в гомогенизированном масле с рыбой) | - | - | ГОСТ 10574-2016 - Продукты мясные. Методы определения крахмала |

Применяемое оборудование:
 Протокол № 6266/1 от 14 10 2022

| № п/п | Наименование оборудования | Дата поверки/калибровки/аттестации | Дата окончания поверки/калибровки/аттестации |
|-------|--|------------------------------------|--|
| 1 | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 2 | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 3 | Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT | Не требуется | Не требуется |
| 4 | Секундомер механический СОСпр-26-2-010 | 28.04.2022 | 27.04.2023 |
| 5 | Штангенциркуль ШЦ-II-250-0,1 | 29.04.2021 | 28.04.2023 |
| 6 | pH-метр РВ | 22.11.2021 | 21.11.2022 |

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.

14.10.2022

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

Протокол испытаний № 6266 от 14.10.2022

Наименование образца испытаний: Пресервы. Филе-кусочки сельди атлантической слабосоленые "селедочка столичная" в масле, 200г. 258РСК0015
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
№ сейф-пакета: пломба № 60054897
дата изготовления: 02.09.2022
срок годности: 01.12.2022
вид упаковки доставленного образца: пакет, синяя наклейка, целостность упаковки не нарушена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2,4 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.09.2022 13:30
даты проведения испытаний: 19.09.2022 - 14.10.2022
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 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив | НД на метод испытаний |
|--------------------------------|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|--------------|--|
| ВЗс. Токсичные элементы | | | | | | |
| 1 | Мышьяк | мг/кг | 1,823 | 0,027 | не более 5,0 | ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом. |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---|-------|------------------------|--------|-------------------------|--|
| 2 | Хром | мг/кг | 0,2129 | 0,0213 | - | ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении |
| ВЗГ | | | | | | |
| 3 | 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 |
| 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 <i>Staphylococcus aureus</i> |
| 5 | 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 <i>Salmonella</i> |
| 6 | Дрожжи | КОЕ/г | менее 10 | - | не более 100 | ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов |
| 7 | КМАФАнМ | КОЕ/г | 8,0x10(3) | - | не более 2x10(5) | ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |
| 8 | Колиформные бактерии | - | не обнаружено в 0,01 г | - | не допускается в 0,01 г | ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) |
| 9 | Плесневые грибы | КОЕ/г | менее 10 | - | не более 10 | ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов |
| 10 | Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium | - | не обнаружено в 0,01 г | - | не допускается в 0,01 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 | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------|-------|---|-------|--|--|
| 11 | Вкус | - | Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. | - | Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизированного масла с легким привкусом составных компонентов. | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 12 | Внешний вид | - | Филе-кусочки рыбы равномерно покрыты заливкой. Филе-кусочки целые с ровными срезами. Порядок укладки: Филе-кусочки уложены плашмя в один и два ряда, в центре неупорядоченно, на периферии-радиально. Наличие посторонних примесей: Отсутствуют. Состояние растительного масла: Масло прозрачное, светло-желтого цвета. | - | Рыба покрыта маслом полностью. Филе, филе кусочки, филе-ломтики или рулеты должны быть целыми с ровными срезами. Порядок укладки: В банки - плашмя внешней стороной к крышке банки или поперечным срезом к доньшку в один или два ряда внешней стороной к корпусу банки; в цилиндрические банки - радиально или в форме "звездочки"; в фигурные банки - "елочкой" или плашмя или в один (два) ряда по длине (ширине) банки. Наличие посторонних примесей: Не допускается. Состояние растительного масла: Прозрачное, по цвету свойственное данному виду. | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 13 | Запах | - | Запах приятный, без постороннего запаха. | - | Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха. | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 14 | Консистенция | - | Нежная, сочная. | - | Нежная, сочная, допускается слегка плотная. | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 15 | Цвет | - | Цвет мышечной ткани от светло до темно-бежевого. | - | Свойственный данному виду рыбы. Не допускается пожелтение, связанное с окислением. | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| Паразитарная чистота | | | | | | |
| 16 | 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. |
| Пищевые добавки | | | | | | |
| 17 | Содержание бензойной кислоты | мг/кг | 1187,5 | 118,7 | не более 2 г/кг | МВИ МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------|---|------|------------------------|---|
| 18 | Содержание сорбиновой кислоты | мг/кг | 155,8 | 17,1 | не более 2 г/кг | МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |
| Физико-химические показатели | | | | | | |
| 19 | Масса нетто | г | 206 | - | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 20 | Массовая доля белка | % | 8,47 (в гомогенизированном масле с рыбой) | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |
| 21 | Массовая доля жира | % | 41,6 (в гомогенизированном масле с рыбой) | 0,1 | - | ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира |
| 22 | Массовая доля масла | % | 35 | - | масла не более 35% | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 23 | Массовая доля поваренной соли | % | 2,9 | 0,3 | от 3,5 до 6,0 включит. | ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли |
| 24 | Массовая доля рыбы | % | 65 | - | рыбы не менее 65% | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |
| 25 | Перекисное число | ммоль(1/2O)/кг | менее 0,1 | - | - | ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа |

Применяемое оборудование:

| № п/п | Наименование оборудования | Дата проверки/калибровки/аттестации | Дата окончания проверки/калибровки/аттестации |
|-------|--|-------------------------------------|---|
| 1 | Автоматическая установка для перегонки VAPODEST-20 | Не требуется | Не требуется |
| 2 | Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE | 14.04.2022 | 13.04.2023 |
| 3 | Весы KERN 440-33N | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 4 | Весы электронные GP3202-0CE | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 5 | Весы электронные Sartorius GC803S-0CE | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 6 | Весы электронные Sartorius GP 803S | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 7 | Весы электронные Sartorius GP3202-0CE | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 8 | Весы электронные Sartorius CP225D | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 9 | Гомогенизатор MASTICATOR | 08.12.2021 | 07.12.2022 |
| 10 | Ламинарный шкаф BIO-II-A | Не требуется | Не требуется |
| 11 | Ламинарный шкаф BIO-II-A | Не требуется | Не требуется |
| 12 | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF | Не требуется | Не требуется |
| 13 | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF | Не требуется | Не требуется |
| 14 | Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT | Не требуется | Не требуется |
| 15 | Прибор для автоматической окраски Poly Stainer | Не требуется | Не требуется |
| 16 | Спектрометр атомно-абсорбционный Agilent 240Z AA | 06.06.2022 | 05.06.2023 |

| | | | |
|----|--|--------------|--------------|
| 17 | Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F | | |
| 18 | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23 | 18.02.2022 | 17.02.2023 |
| 19 | Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE | 15.04.2022 | 14.04.2023 |
| 20 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262 | 24.03.2022 | 23.03.2023 |
| 21 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262 | 24.03.2022 | 23.03.2023 |
| 22 | Термостат-инкубатор SANYO MIR-262 | 24.03.2022 | 23.03.2023 |
| 23 | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253 | 24.03.2022 | 23.03.2023 |
| 24 | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD) | 24.03.2022 | 23.03.2023 |
| 25 | Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (FLD) | 06.06.2022 | 05.06.2023 |
| 26 | Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148 | 06.06.2022 | 05.06.2023 |
| 27 | Эмиссионный спектрометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO | Не требуется | Не требуется |
| | | 07.04.2022 | 06.04.2023 |

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.

14.10.2022

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: