

Протокол испытаний № 1196 от 24.04.2018

При исследовании образца: Консервы из рыбы в жестяной таре \ Лососевые, Рыбные консервы (78РСК0011) Горбуша натуральная

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 В556241

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: 22.11.2017

масса пробы: 2,205 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 04.04.2018 16:00

даты проведения испытаний: 12.04.2018 - 24.04.2018

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", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, 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	Гексахлорциклопексан (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	0,0436	0,0007	не более 0,2	СТБ EN 14084-2012
5	Мышьяк	мг/кг	0,1301	0,0056	не более 5,0	ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005)
6	Олово	мг/кг	0,8558	0,0269	не более 200,0	ГОСТ 26935-86
7	Ртуть	мг/кг	0,0079	0,0002	не более 0,5	ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005)
8	Свинец	мг/кг	0,4644	0,0015	не более 1,0	СТБ EN 14084-2012
В3f						
9	Гистамин	мг/кг	Менее 5,0	-	Не более 100,0	ГОСТ 31789-2012

Взг. Радионуклиды						
10	Стронций 90	Бк/кг	0,00	7,37	не более 100	ГОСТ 32163-2013
11	Цезий 137	Бк/кг	0,00	16,66	не более 130	ГОСТ 32161-2013
Микробиологические показатели						
12	Промышленная стерильность	-	отвечают требованиям промышленной стерильности	-	должны отвечать требованиям промышленной стерильности	ГОСТ 30425-97
Органолептические показатели						
13	Органолептические показатели	-		-		ГОСТ 26664-85
13.1	Вкус	-	Неприятный.	-	-	
13.2	Запах	-	Неприятный.	-	-	
13.3	Консистенция костей, плавников	-	Мягкая.	-	-	
13.4	Консистенция мяса рыбы	-	Дряблая.	-	-	
13.5	Наличие посторонних примесей	-	Отсутствуют.	-	-	
13.6	Наличие чешуи	-	Удалена.	-	-	
13.7	Порядок укладки	-	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.	-	-	
13.8	Состояние бульона	-	Светлый, мутный от взвешенных частиц белка и кожи.	-	-	
13.9	Состояние рыбы	-	Куски рыбы целые. При выкладывании из банки разламываются. Поперечный срез кусков ровный.	-	-	
13.10	Характеристика разделки	-	Брюшко разрезано, голова, плавники, внутренности удалены.	-	-	
13.11	Цвет мяса рыб	-	Серый.	-	-	
Показатели качества						
14	Жирно-кислотный состав	%	C18:3 (13,36±0,24); C20:5 (11,20±0,017); C22:6 (8,10±0,11).	-	-	ГОСТ 31663-2012
Сырьевой состав (ДНК)						
15	Идентификация видоспецифичной ДНК горбуши (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>)	-	ДНК <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> (Горбуша) обнаружена	-	-	МР №4.0001-15; ГОСТ 31719-2012
Физико-химические показатели						
16	Масса нетто	Г	267,4	-	-	ГОСТ 26664-85
17	Массовая доля жира	%	3,3	0,1	-	ГОСТ 26183-84
18	Массовая доля отстоя в масле	%	14	-	-	ГОСТ 20221-90
19	Массовая доля соли	%	1,8	0,2	-	ГОСТ 27207-87
20	Массовая доля составных частей	%	Массовая доля рыбы: 59	-	-	ГОСТ 26664-85

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/аттестации
1	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2018
2	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2018
3	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,	13.04.2018

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытанием. Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

25.04.2018