

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр
стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4
 Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр
 стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)
 Испытательный центр ФБУ "ЦСМ Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)

Аттестат аккредитации N RA.RU.10ПЛ01

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
 Лаборатория испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции
 тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04

E-mail: testcenterCP@mail.ru

Лаборатория испытаний продукции легкой и текстильной промышленности
 тел. / т/факс (496)552-21-01,
 E-mail: 5486444@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 06-50420/05 от 10 Мая 2016г.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ: Пресервы из сельди в масле, шифр образца 17РСК0027/1

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПЫТУЕМОГО ОБРАЗЦА: Пресервы из сельди в масле, шифр образца 17РСК0027/1

УСЛОВНЫЙ НОМЕР: 504200/05

ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 01 Марта 2016г.

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 01.03.2016-:-21.03.2016

ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 6 шт.

СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ: АНО "Российская система качества", 115184, г. Москва, Средний
 Овчинниковский пер. , д. 12

СВЕДЕНИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ: .

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ: образец обезличен и зашифрован

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЙ ДОКУМЕНТ: акт приема-передачи образцов от 01.03.16

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ИСПЫТАНИЕ: программа испытаний, согласно договору N 19-
 2016/РСК/06/117 от 19.02.2016

Перечень определяемых показателей указан в столбце 1 раздела "РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ"

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Вид упаковки: полиэтиленовый пакет. Вид пломбы: красная мешковая
 пломба. Номер пломбы: 99938752. Дата производства: 17.02.16. Масса нетто: 350г

Взамен протокола испытаний N 06-30116/05 от 21 Марта 2016г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :

Вкус- приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего привкуса.

Запах- приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха.

Консистенция рыбы- нежная.

Внешний вид- филе-кусочки целые с ровными срезами, полностью покрытые маслом.

Порядок укладки- радиально в один ряд, поперечным срезом к доньшку банки; в центре-
 плашмя.

Цвет рыбы- свойственный данному виду рыбы.

Состояние масла- прозрачное, по цвету свойственное данному виду. (ГОСТ 26664-85)

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ, ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ/ ИСПЫТАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
1	2	3	4	5
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	ГОСТ 27207-87	бюретка	-	4.9+/-0.44
Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85	визуально	-	не обнаружено
Фактическая масса нетто, г	ГОСТ 26664-85	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	-	338+/-0.5
Массовая доля масла, %	ГОСТ 26664-85	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	-	33.0
Количество прихвостовых кусков в банке по счету, %	ГОСТ 26664-85	расчет	-	9.0

1	2	3	4	5
Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	-	67.0
-				
Свинец, мг/кг	ГОСТ Р 51301-99 МУК 4.1.985-00	АКВ-07 МК, N 0558	-	<0.04
Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31628-2012	АКВ-07 МК, N 0950-С	-	1.03+/-0.41
Кадмий, мг/кг	ГОСТ Р 51301-99 МУК 4.1.985-00	АКВ-07 МК, N 0558	-	<0.05
Ртуть, мг/кг	МУК 4.1.1472-03 МУК 4.1.985-00	ААС КВАНТ-2АТ, N 701	-	0.024+/-0.005
-				
ДДТ и метаболиты, мг/кг, не более	МУ 2142-80	Кристалл 5000.1	-	<0.002
сумма изомеров ГХЦГ, мг/кг, не более	МУ 2142-80	Кристалл 5000.1	-	<0.002
ПХБ, мг/кг, не более	ГОСТ 31983-2012	Кристалл 5000.1	-	<0.01
-				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94		-	8*Е3
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012		-	в 0.01г не обнаружены
Сульфитредуцирующие клостридии	ГОСТ 29185-2014		-	в 0.01г не обнаружены
S.aureus	ГОСТ 31746-2012		-	в 1.0г не обнаружен
Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		-	< 10
Плесени, КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013		-	120
Патогенные в т.ч.сальмонеллы и L.monocytogenes	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) МР 11-3/278-09 ГОСТ 32031-2012		-	в 25.0г не обнаружены
-				
Нитрозамины, мг/кг	МУК 4.4.1.011-93	ТСХ	-	<0.001
-				
Суммарное содержание бензойной и сорбиновой кислот, мг/кг	МВИ МН 806-98	ВЭЖХ, "Стайер"	-	бензойная кислота-626.2 сорбиновая кислота-400.5
-				
Живые гельминты и их личинки опасные для человека	МУК 3.2.988-00 ГОСТ Р 54378-2011 МУ 3.2.1756-03		-	Отсутств.
Гельминты и личинки гельминтов неопасные для человека	МУК 3.2.988-00 МУ 3.2.1756-03 ГОСТ Р 54378-2011		-	Соответств.

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:

Начальник испытательного центра



Ю.В.Пивоваров