

Протокол испытаний № 5138 от 15.09.2023

Наименование образца испытаний: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла стерилизованные: Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла (куски), 250г, 293РСК0004
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 изготовления: 02.02.2023
срок годности: 36 месяцев
вид упаковки доставленного образца: коробка опломбирована (60054580), ж/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 10.08.2023
даты проведения испытаний: 10.08.2023 - 14.09.2023
фактический адрес места осуществления деятельности:

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						
1	Вкус	-	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

2	Внешний вид	-	Состояние-рыбы: Куски целые. Поперечный срез кусков ровный. - бульона: Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы. Характеристика разделки-Голова, внутренности, черная пленка и плавники удалены, сгустки крови зачищены. Обнаружены плавники (кроме хвостового); остатки черной пленки, частичное прилипание кожи к внутренней поверхности банки. Порядок укладки-Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. Высота кусков рыбы на 4-5 мм ниже внутренней высоты банки. Наличие посторонних примесей-Отсутствуют. Наличие чешуи-Отсутствует.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
3	Запах	-	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
4	Консистенция	-	Мяса рыбы-сочная. Костей-мягкая.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
5	Цвет	-	Мяса рыбы-свойственный вареному мясу данного вида рыбы, от светло-бежевого до темно-бежевого. Бульона-Светлый, с незначительным помутнением от взвешенных частиц белка.	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Сырьевой состав (ДНК)						
6	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Идентифицирована видоспецифичная ДНК рыб вида сайра (Cololabis saira)	-	Содержит сайру тихоокеанскую согласно техническому заданию	МР №4.0001-15 - МР №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
Физико-химические показатели						
7	Масса нетто	г	248	-	250 (предельные отклонения массы нетто от минус 4 до плюс 8,5% согласно ГОСТ 11771-93)	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

8	Массовая доля составных частей	%	массовая доля рыбы - 78	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
---	--------------------------------	---	-------------------------	---	---	---

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Амплификатор (модуль измерительный) CFX96 Real-Time System	17.10.2022	16.10.2023
2	Весы электронные Pioneer PA-64C	24.11.2022	23.11.2023
3	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	24.11.2022	23.11.2023
4	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
5	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
6	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
7	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	05.10.2022	04.10.2023
8	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
9	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
10	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit Proline	12.09.2022	11.09.2023
11	Дозатор переменного объема Ленпипет	19.10.2022	18.10.2023
12	Дозатор переменного объема Ленпипет	05.10.2022	04.10.2023
13	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	12.09.2022	11.09.2023
14	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	05.10.2022	04.10.2023
15	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	19.10.2022	18.10.2023
16	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	05.10.2022	04.10.2023
17	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	09.11.2022	08.11.2023
18	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
19	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
20	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
21	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
22	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
23	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется

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.

15.09.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: