

Протокол испытаний № 1596 от 08.06.2018

При исследовании образца: Консервы из рыбы в жестяной таре \ Все виды морских рыб (кроме тунца, меч-рыбы, белуги, скумбрии, осетровых, лососевых, сельди), мясо морских млекопитающих, Килька черноморская обжаренная в томатном соусе неразделанная (83РСК0009)

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 В556167

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

масса пробы: 2,88 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 26.04.2018 16:20

даты проведения испытаний: 29.05.2018 - 08.06.2018

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", 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	0,0372	0,0030	не более 0,2	СТБ EN 14084-2012
5	Мышьяк	мг/кг	0,6278	0,0578	не более 5,0	ГОСТ 31707-2012
6	Олово	мг/кг	3,600	0,655	не более 200,0	ГОСТ 30538-97
7	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	-	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008
8	Свинец	мг/кг	0,5129	0,0134	не более 1,0	СТБ EN 14084-2012
В3г						
9	Гистамин	мг/кг	менее 5,0	-	не более 100	ГОСТ 31789-2012
В3г. Полициклические ароматические углеводороды						
10	Бенз(а)пирен	мг/кг	0,0031	0,0013	Не более 0,005	ГОСТ 31745-2012
В3г. Радионуклиды						
11	Стронций 90	Бк/кг	0,00	5,03	не более 100	ГОСТ 32163-2013

12	Цезий 137	Бк/кг	2,11	14,28	не более 130,0	ГОСТ 32161-2013
Микробиологические показатели						
13	Промышленная стерильность	-	отвечают требованиям промышленной стерильности	-	должны отвечать требованиям промышленной стерильности	ГОСТ 30425-97
Органолептические показатели						
14	Органолептические показатели	-	<p>Вкус. С легким привкусом горечи. Запах. Приятный, без постороннего запаха.</p> <p>Консистенция: рыбы - Сочная, нежная; костей, плавников - Мягкая.</p> <p>Состояние: рыбы - Легкая разваренность рыбы. При выкладывании из банки рыба разламывается; соуса - Однородный, без отделения водянистой части. Цвет соуса. Темно-оранжевый.</p> <p>Характеристика разделки. Часть рыбы неразделанная, другая часть с удаленными головой и хвостовым плавником.</p> <p>Порядок укладки.</p> <p>Рыбы уложены насыпью. Наличие посторонних</p>	-	<p>Вкус Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса Запах Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха Консистенция: - рыбы, фаршевых изделий Сочная, нежная или плотная. Может быть суховатая - костей, плавников, "жучек" Мягкая. Может быть жестковатая позвоночных и реберных костей у крупных пресноводных рыб Состояние: - рыбы Куски рыбы или спинки, тушки, филе рыб целые. Может быть легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков, спинки, тушек и филе рыб при их выкладывании из банки. Целостность кильки, корюшки, ряпушки, снетка, тюльки, рубленых кусочков рыбы не нормируется - фаршевых изделий Целые, правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки сохраняют свою форму. Могут быть незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки - соуса Однородный, без отделения водянистой части Цвет соуса От оранжевого до светло-коричневого с оттенками, свойственными внесенным добавкам Может быть коричневый в консервах из камбалы, минтая, наваги, терпуга, шуки, котлет из крупных пресноводных рыб, трески, ставриды океанической, скумбрии, сайды Характеристика разделки Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены; сгустки крови зачищены срезы ровные. У рыбы, разделанной на филе, удалена позвоночная кость, у минтая, разделанного на спинку, - брюшная часть или брюшная часть вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки. Могут быть: - плавники, включая хвостовой, при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); - плавники, кроме хвостового, при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша и окуня); у налима длиной не более 30 см; у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см; у мерланки, мойвы, путассу, сайры, салаки, саргана, сардины; у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса; - икра или молоки у ерша речного, камбалы всех размеров, корюшки, ряпушки европейской, сайры, салаки, сардины, а также у рыбы при длине тушки не более 14 см и при разделке рыбы без разрезания брюшка; - хрящи у севрюги, стерляди, средних осетра и шипа; - срез нижней части брюшка; - поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; - косые срезы в отдельных кусках и тушках рыб; - "жучки" у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; - незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках мерланки, пикши, путассу, сайды, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, толстолобика, трески, хамсы, хека и рыбы, разделанной без разрезания брюшка; остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, разделанных без разрезания брюшка, и у песчанки тихоокеанской при длине тушки не более 14 см Порядок укладки: - рыбы Куски тушек рыбы и спинки, филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой, тушки мелкой сельди и васы - кольцеобразно в цилиндрические банки. Тушки рыб должны быть равномерными по длине. Рубленые кусочки рыбы, хрящи и срезы осетровых рыб, неразделанные килька, корюшка, ряпушка, снеток, тюлька уложены насыпью с разравниванием. Может быть: - безрядовое укладывание тушек кильки и отдельных кусков мелких рыб; - укладывание кусков спинки минтая</p>	ГОСТ 26664-85

			примесей. Отсутствуют.		<p>плашмя; - укладывание отдельных кусков в банке в два ряда, а также плашмя; - укладывание в стеклянные банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы - в два ряда - котлет Уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно - фаршевых изделий В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки Количество: - кусков, филе, тушек Количество кусков крупных экземпляров рыб должно быть не более трех, не считая одного довеска, и не более одного прихвостового куска. Количество кусков мелких рыб, спинок, тушек, рубленых кусочков, филе, неразделанных рыб - не нормируется.</p> <p>Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски, - не более одной трети от общего количества кусков. Количество прихвостовых кусков не нормируется: - в консервах из сардин, сельди, скумбрии, ставриды, тресковых рыб; - в консервах из океанических рыб длиной не более 20 см. Может быть один довесок при укладывании в банки тушек или филе рыб - фаршевых изделий Котлет - не более четырех, кнелей - не нормируется - хрящей и срезков Не нормируется Наличие чешуи Удалена Могут быть: - единичные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), у камбаловых и тресковых рыб (кроме пикши), желтоперки, зубатки, карпа, мойвы, ряпушки, салаки, сардинеллы (сардинопса), сардины, скумбрии, ставриды; - чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), у дальневосточных лососевых рыб, бычка, скумбрии черноморской Наличие посторонних примесей Не допускается</p>	
--	--	--	---------------------------	--	---	--

Показатели качества						
15	Герметичность	-	Упаковано герметично.	-	-	ГОСТ 8756.18-79
16	Кислотность	%	0,25	-	-	ГОСТ 27082-2014
Физико-химические показатели						
17	Масса нетто	г	240	-	-	ГОСТ 26664-85
18	Массовая доля жира	%	3,4	0,1	-	ГОСТ 26829-86
19	Массовая доля соли	%	1,8	0,2	-	ГОСТ 27207-87
20	Массовая доля составных частей	%	рыба 66; соус 31	-	-	ГОСТ 26664-85

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z	08.05.2018
2	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой	08.05.2018
3	Весы KERN 440-33N	23.06.2017
4	Весы электронные GC803S-0CE	23.06.2017
5	Весы электронные GP3202-0CE	23.06.2017
6	Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ	07.06.2017
7	Ламинарный шкаф BIO-II-A	14.09.2017
8	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	06.04.2018
9	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	
10	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2018
11	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2018
12	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,	13.04.2018
13	Хроматограф жидкостной Agilent 1200, DAD	01.06.2018
14	Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD	01.06.2018
15	Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148	

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