

6	Сольев	мг/кг	0,0557	0,0136	не более 1,0	ГОСТ 30533-97 - Продукты пищевые. Методы определения содержания хлорида натрия методом титрования.
В.3.1. Разноцветность						
7	Стропиш 9С	Белок	менее 6, (0,004-6,038)	-	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стропиша 9С-90
8	Цезий 137	Белок	менее 6,4 (0,001-6,26)	-	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
В.3.2. Пастеризация						
9	ДДТ	мг/кг	менее 0,001	-	не более 0,2	МВН.МН.2132-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества пастеризованных биогенных и консервированных консервов из рыбы, рыбной продукции методом плавления слой флуориметрии
Микробиологические показатели						
10	S. aureus	-	не обнаружено в 100 г	-	не допускается в 0,01 г	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2005) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коли- и энтерококков Staphylococcus aureus
11	V. parahaemolyticus	КОФЕ/г	менее 10	-	не более 100	МУК 4.2.2002-06 - Методы выявления и определения количества вибрионов V. parahaemolyticus в рыбе, переработанных объектах промысла, продуктах переработки из них, воде поверхностных водоемов и других объектах
12	БГКП (аэробные бактерии)	-	не обнаружено в 0,001 г	-	не допускается в 0,001 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества в них (в том числе в других пищевых продуктах) биформных бактерий
13	Бактерия <i>Listera monocytogenes</i>	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Listeria monocytogenes</i>
14	KMA/FAAC	КОФЕ/г	3,0x10 ⁵ /г	-	не более 1x10 ⁵	ГОСТ 10444.15-91 - Продукты пищевые. Методы определения количества аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
15	Патогенные, в том числе сапрофиты	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31699-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
Органолептические показатели						
16	Органолептически показатели	-	-	-	-	-
16.1	Вкус и запах (после разморозки)	-	без постороннего привкуса и запаха.	-	Собственный вкус, без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
16.2	Внешний вид	-	Филе заморозившее полностью, чистое, ровное, без признаков деформации.	-	Филе заморозившее полностью, чистое, ровное, без значительной деформации.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, переработанные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
16.3	Запах (после разморозки)	-	без постороннего запаха.	-	Собственный запах рыбы, без постороннего запаха.	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
16.4	Качественный после варки	-	Целый, ровный.	-	Нежный, сочный, присутствия лишнего жира	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, переработанные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

16.5	Комплексы костей разнообразия	-	Шпона. Мясо рыбы частично разморожено по септам.	-	Шпона, приушка данному виду рыбы. Допускается соединение для разных видов рыб частично расколотые по септам мякоть рыбы.	ГОСТ 7651-2005 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
16.6	Разделка	-	Филе без кожи.	-	Филе без кожи - рыба без голова, позвоночного, реберных и плавничковых пластинок, кожи, внутренностей, черной печени, ступней красной и белой икры с единичной пластинкой, расплывчатых чешуе позвонок. Допускается незначительные порезы мяса.	ГОСТ 7651-2005 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
16.7	Цвет мяса рыбы	-	От сиренево- белого в розовое мясо до красновато- белого на поверхности филе вызваны использованием пигментов.	-	Свободный доступу мяса рыбы. Пожелтение, окисление в окисленном виде, не допускается.	ГОСТ 7651-2005 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

Паразитная чистота

17	Паразитная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается наличие паразитной рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены значимыми паразитами.	СТ РК 3279-2015 - Приусловия инспекции, методы санитарно- паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, промысловых и природных из переработки.
----	--------------------	---	----------------	---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Сырьевой состав (ДНК)

18	Идентификация гидроксиацетил ДНК	-	ДНК рыб рода Salmo (Trutta) обнаружена	-	Сырьевой ДНК рыб рода Salmo (Trutta) согласно техническому заданию	ГОСТ 31719-2012 - Продукция пашенные и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава Секвенциальный МР №4.001-13 - МР №4.001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридными флуоресцентной детекцией в режиме реального времени
----	-------------------------------------	---	----------------------------------------------	---	--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Физико-химические показатели

19	Масса нетто	г	653,6	-	-	ГОСТ 31193-2006 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Циклики приемки и методы отбора проб
20	Массовая доля влаги (лучших оснований)	% (на 100г)	60,13 (15)	-	не более 75 мг/100г	ГОСТ 7650-85 - Рыба, морские моллюсков, мидии безопасности и продукты их переработки. Методы анализа
21	Массовая доля слизи	%	3,3	0,7	не более 5	ГОСТ 31139-2026 - Рыба, рыбные объекты и продукция из них. Принципы приемки и методы отбора проб

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата ввода в эксплуатацию
1	Автоматическая установка для перегона с водопроводом VAPORIST-10	Не требуется
2	Автоматический мерный аппарат M1S-478 II.	18.05.2019
3	Амплификатор к/Товар 2.2х. AnalytiKera	18.05.2019
4	Атмосферно-абсорбционный спектрофотометр Spectro-AA-240 FS с русско-английской приставкой	25.04.2019
5	Атмосферно-абсорбционный спектрофотометр с функцией измерения пептидов CAP 700 DUO	17.04.2019
6	Весы KERN 410-25N	14.02.2020
7	Весы электронные CP 3202-KCF	14.02.2020
8	Весы электронные CP 3200-KCF	14.02.2020
9	Весы электронные CP 5202-KCE	14.02.2020
10	Весы электронные CP 3200-KCF	14.02.2020
11	Весы электронные Sartorius AP 80GS	19.02.2020
12	Весы электронные Tavelle TA 301	14.02.2020
13	Весы электронные CP 225D	14.02.2020
14	Весы электронные автоматизированного действия Рикса ОНА138 РА-64С	14.02.2020
15	Газовый хроматограф Agilent 7890A, Газовый № 52326-12, детектором ДЭД	11.05.2020
16	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется

17	Дозатор пипеточный одноканальный Eppendorf 0,5-10 мкл	17.01.2020
18	Дозатор пипеточный одноканальный Eppendorf 10-100 мкл	17.01.2020
19	Дозатор пипеточный одноканальный Eppendorf 2-20 мкл	17.01.2020
20	Дозатор пипеточный одноканальный Eppendorf 20-200 мкл	17.01.2020
21	Дозатор пипеточный одноканальный Eppendorf 30-300 мкл	17.01.2020
22	Дозатор пипеточный одноканальный Lennipet 10кл 100-1000 мкл	05.07.2019
23	Дозатор пипеточный одноканальный Lennipet Лайт 2-20 мкл	05.07.2019
24	Дозатор пипеточный одноканальный Lennipet Лайт 5-50 мкл	12.09.2019
25	Ламповый шкаф Stepmate L500 SC2	Не требуется
26	Ламповый шкаф BIO-11-A	Не требуется
27	Ламповый шкаф BIO-11-A	Не требуется
28	Мешки напыления MB NoStand1	
29	Микроскоп OLYMPUS CX31 BASE	Не требуется
30	Микроскоп OLYMPUS CX31 BASE	Не требуется
31	Микроцентрифуга для пробирок в Пешенкерфе	Не требуется
32	Обучающий-репродуктор ультрафиолетовый бактерицидный «Дуэнт-2»	Не требуется
33	ПЦР-блок «BIO-1-11P» «Томасар-С».	Не требуется
34	Прибор для количественной оценки Poly Statel	Не требуется
35	Спектриметрический комплекс MKT-01A "Мультирал"	20.08.2020
36	Сухожарный шкаф SANYO MOV 112 F	Не требуется
37	Термостат-инкубатор SANYO MIR 263	26.03.2020
38	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
39	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
40	Центрифуга/тортис для пробирок тип «Эпшенкерфе»	Не требуется
41	Центрифуга/тортис для пробирок тип «Эпшенкерфе»	Не требуется
42	Защитная лабораторная SNOI 30X100	18.04.2019
43	pH-метр 701-1 K2355406	04.12.2019

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за сбор проб. Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям. Постоянный протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.