

### Протокол испытаний № 98/1 от 01.02.2024

**Наименование образца испытаний:** Пищевая рыбная продукция. Рыбные консервы стерилизованные. "Шпроты в масле из балтийской кильки обезглавленной", 160г, С24РСК0001

**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 об адресе отсутствует, образец предоставлен заказчиком

**№ сейф-пакета:** пломба 15023822

**дата изготовления:** 11.09.2023

**срок годности:** 4 года

**сопроводительный документ:** акт приема-передачи проб от 10.01.2024

**вид упаковки доставленного образца:** пакет, ж/банка, упаковка не повреждена, опломбировано, проба обезличена

**состояние образца:** доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения

**масса пробы:** 1,6 килограмма

**количество проб:** 1 проба

**дата поступления:** 10.01.2024 15:40

**даты проведения испытаний:** 10.01.2024 - 29.01.2024

**на соответствие требованиям:** ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, СТО 46429990-056-2016

#### Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
<b>Показатели качества</b>						
1	Герметичность упаковки	-	упаковка герметична	-	герметично	ГОСТ 8756.18-2017 - Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
<b>Физико-химические показатели</b>						
2	Длина тушек	см	7,6 - 1 шт, 7,2 - 3 шт, 7,0 - 3 шт, 6,8 - 2 шт, 6,7 - 1 шт, 6,6 - 2 шт, 6,5 - 1 шт, 6,4 - 1 шт, 6,2 - 1 шт, 6,1 - 1 шт, 6,0 - 2 шт	-	5-11, могут быть отклонения по длине не более 0,5 см	ГОСТ 1368-2003 - Рыба. Длина и масса

#### Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/калибровки/аттестации
-------	---------------------------	-------------------------------------	---

1	Штангенциркуль ШЦ-П-250-0,1	15.08.2023	14.08.2025
---	-----------------------------	------------	------------

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.

01.02.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

### Протокол испытаний № 98 от 01.02.2024

**Наименование образца испытаний:** Пищевая рыбная продукция. Рыбные консервы стерилизованные. "Шпроты в масле из балтийской кильки обезглавленной", 160г, С24РСК0001  
**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 об адресе отсутствует, образец предоставлен заказчиком  
**№ сейф-пакета:** пломба 15023822  
**дата изготовления:** 11.09.2023  
**срок годности:** 4 года  
**сопроводительный документ:** акт приема-передачи проб от 10.01.2024  
**вид упаковки доставленного образца:** пакет, ж/банка, упаковка не повреждена, опломбировано, проба обезличена  
**состояние образца:** доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения  
**масса пробы:** 1,6 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 10.01.2024 15:40  
**даты проведения испытаний:** 10.01.2024 - 01.02.2024  
**фактический адрес места осуществления деятельности:**

**на соответствие требованиям:** ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, СТО 46429990-056-2016

#### Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Вза. ПХБ						
1	Полихлорированные бифенилы	мг/кг	менее 0,004	-	не более 2,0	МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии

В3с. Токсичные элементы						
2	Кадмий	мг/кг	0,0165	0,0059	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Мышьяк	мг/кг	1,075	0,175	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
4	Олово	мг/кг	менее 40,0	-	не более 200	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
5	Ртуть	мг/кг	0,0211	0,0021	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением
6	Свинец	мг/кг	0,1067	0,0059	не более 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
В3г. Полициклические ароматические углеводороды						
7	Массовая концентрация полиароматических углеводородов					
7.1	Бенз(а)пирен	мкг/кг	1,5	0,6	не более 0,005 мг/кг	ГОСТ 31745-2012 - Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
В3г. Радионуклиды						
8	Удельная активность стронция-90	Бк/кг	0,67	4,56	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Удельная активность цезия-137	Бк/кг	4,90	10,80	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Биогенные амины						



10	Гистамин	мг/кг	менее 5,0	-	не более 100	ГОСТ 31789-2012 - Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
<b>В3а. Пестициды</b>						
11	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	мг/кг	менее 0,004	-	не более 0,2	МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии
12	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,004	-	не более 0,4	МВИ.МН 2352-2005 - Методика одновременного определения остаточного количества полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии
<b>Микробиологические показатели</b>						
13	Промышленная стерильность	-	отвечают требованиям промышленной стерильности	-	должны отвечать требованиям промышленной стерильности	ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности.
13.1	<i>Clostridium botulinum</i>	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 10444.7-86 - Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и <i>Clostridium botulinum</i>
13.2	<i>Clostridium perfringens</i>	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 10444.9-88 - Продукты пищевые. Метод определения <i>Clostridium perfringens</i>
13.3	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> )	КОЕ/г	не обнаружено	-	не более 1	ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности.
13.4	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов; ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

13.5	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V. cecus</i> и <i>V. vulnificus</i>	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности.
13.6	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	Клеток/г	не обнаружено	-	не более 11	ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности.
13.7	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 30425-97 - Консервы. Метод определения промышленной стерильности.
<b>Органолептические показатели</b>						
14	Вкус	-	Приятный, свойственный консервам данного вида.	-	"Экстра": Свойственный консервам данного вида без горечи и постороннего привкуса. "Первый": Свойственный консервам данного вида без горечи и постороннего привкуса. Может быть незначительный привкус горечи.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15	Внешний вид	-	Внешний вид потребительской тары-Без сколотов, помятых краев, следов ржавчины. Характеристика разделки-У рыбы прямым срезом удалены голова с жаберными крышками, срезы ровные. Целый хвостовой плавник. Состояние рыбы-У 13% рыб по счету (всего 16 рыб, 2 рыбы с лопнувшим брюшком) лопнувшее брюшко. Состояние кожных покровов-Целые. Обнаружена частично сползшая кожа у 6% рыб по счету (всего 16 рыб, 1 рыба с частичным сползанием кожицы). Состояние масла-прозрачное над водно-белковым отстоем. Присутствует незначительное наличие взвешенных частиц. Порядок укладки-Тушки уложены брюшками к крышке банки параллельными рядами.	-	Внешний вид потребительской тары-Без сколотов, помятых краев, следов ржавчины. Характеристика разделки-"Экстра": Тушка - рыба, у которой прямым или косым резом удалены голова с жаберными крышками; хвостовой плавник удален или подрезан; срезы ровные. "Первый": Тушка - рыба, у которой прямым или косым резом удалены голова с жаберными крышками; хвостовой плавник удален или подрезан; срезы ровные. Может быть: - подрезанное брюшко не более чем у 30% рыб (по счету); - целый хвостовой плавник. Состояние рыбы-"Экстра": Тушки целые, при выкладывании из банки не разламываются. Может быть в отдельных банках - лопнувшее брюшко не более чем у 15% рыб (по счету). "Первый": Тушки целые, при выкладывании из банки не разламываются. Может быть в отдельных банках - лопнувшее брюшко не более чем у 20% рыб (по счету); - легкая разваренность; - разламывание отдельных рыб при выкладывании из банки. Состояние кожных покровов-"Экстра": Целые. Может быть в отдельных банках - частично сползшая кожа не более чем у 15% рыб (по счету). "Первый": Целые. Может быть в отдельных банках - частично сползшая кожа не более чем у 20% рыб (по счету). Состояние масла-"Экстра": Прозрачное над водно-белковым отстоем. Может быть: - незначительное наличие взвешенных частиц; "Первый": Прозрачное над водно-белковым отстоем. Может быть: - незначительное наличие взвешенных частиц; - легкое помутнение или "сетка". Порядок укладки-Тушки уложены брюшками или спинками к крышке банки параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, в ряду каждая тушка по отношению к соседней - головной частью к хвостовой.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

16	Запах	-	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.	-	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
17	Консистенция	-	Рыбы-Нежная. Костей, плавников-Мягкая.	-	Рыбы-Нежная. Костей, плавников-Мягкая.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
18	Цвет	-	Равномерный, светло-золотистый.	-	Равномерный. От светло-золотистого до темно-золотистого.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
<b>Сырьевой состав (ДНК)</b>						
19	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Идентифицирована специфичная ДНК рыб вида европейский шпрот, или шпрот, или балтийская или черноморская килька (Sprattus sprattus).	-	Содержит балтийскую кильку согласно маркировке	MP №4 0001-15 - MP №4 0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
<b>Физико-химические показатели</b>						
20	Кислотное число	мг КОН/г	0,61	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
21	Масса нетто	г	159	-	160 (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
22	Массовая доля отстоя в масле	%	7	-	не более 11	ГОСТ 20221-90 - Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле
23	Массовая доля поваренной соли	%	1,5	0,1	1,0-2,2	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли



24	Массовая доля составных частей	%	массовая доля рыбы - 75	-	массовая доля рыбы от массы нетто - не менее 75	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
25	Перекисное число	%I	0,14	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Амплификатор CFX96	12.10.2023	11.10.2024
2	Весы электронные OHAUS	21.11.2023	20.11.2024
3	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	21.11.2023	20.11.2024
4	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
5	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
6	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
7	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	21.11.2023	20.11.2024
8	Весы электронные Sartorius GC 803S-0CE	21.11.2023	20.11.2024
9	Весы электронные Sartorius CP225D	21.11.2023	20.11.2024
10	Газовый хроматограф Кристалл 2000M	01.12.2023	30.11.2024
11	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
12	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
13	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
14	Дозатор пипеточный Sartorius	30.10.2023	29.10.2024
15	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
16	Дозатор пипеточный Sartorius	03.10.2023	02.10.2024
17	Дозатор пипеточный Sartorius Biohit	27.06.2023	26.06.2024
18	Дозатор пипеточный Ленпипет	03.10.2023	02.10.2024
19	Дозатор пипеточный Ленпипет Блэк	30.10.2023	29.10.2024
20	Дозатор пипеточный Ленпипет Блэк	30.10.2023	29.10.2024
21	Дозатор пипеточный Ленпипет Лайт	11.11.2023	10.11.2024
22	Дозатор пипеточный Ленпипет Лайт	11.11.2023	10.11.2024
23	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
24	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
25	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
26	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
27	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
28	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	17.04.2023	16.04.2024
29	Спектрометр атомно-абсорбционный Agilent 240FS AA	02.06.2023	01.06.2024
30	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	20.03.2023	19.03.2024
31	Сухожаровой шкаф SANYO MOV-112 F	17.02.2023	16.02.2024
32	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	23.03.2023	22.03.2024
33	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	23.03.2023	22.03.2024
34	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	23.03.2023	22.03.2024
35	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
36	Хроматограф жидкостной Agilent 1260 Infinity II LC	17.08.2023	16.08.2024
37	Хроматограф жидкостный 1260 Infinity II LC (FLD)	02.06.2023	01.06.2024
38	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
39	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
40	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	13.04.2023	12.04.2024
41	Электроплитка Кварц 2	Не требуется	Не требуется
42	Эмиссионный спектрометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO	07.04.2023	06.04.2024

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.

Протокол № 98 от 01.02.2024

Сгенерировано автоматизированной системой «Веста». Идентификатор документа: 6C4B0B6E-CD88-4929-9A43-6F4CB0BD78C2



Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

01.02.2024

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: