

Протокол испытаний № 6418/1 от 17.10.2022

Наименование образца испытаний: Филе-кусочки сельди тихоокеанской соленой в масле, 350г. 258PCK0020 принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком № сейф-пакета: пломба № 60054895
дата изготовления: 3шт.- 12.08.2022, 2шт.- 27.08.2022, 2шт.- 09.09.2022
срок годности: 3шт.- 10.12.2022, 2шт.- 25.12.2022, 2шт.- 07.01.2023
вид упаковки доставленного образца: пакет, синяя наклейка, целостность упаковки не нарушена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2,45 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 22.09.2022 15:00
даты проведения испытаний: 22.09.2022 - 17.10.2022
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 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества. Размеры						
1	Ширина	см	2,0см - 6шт; 2,2см - 3шт; 2,1см - 3шт.	-	не более 3	ГОСТ 7631-2008 - Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
Физико-химические показатели						
2	Буферность	градусы	менее 100 (94)	-	-	ГОСТ 19182-2014 - Пресервы из рыбы. Методы определения буферности
3	Количество прихвостовых кусков в банке по счету	%	3	-	не более 15	расчетный
4	Массовая доля углеводов	%	менее 0,03 (в гомогенизированном масле с рыбой)	-	-	ГОСТ 10574-2016 - Продукты мясные. Методы определения крахмала

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	08.12.2021	07.12.2022
2	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	08.12.2021	07.12.2022
3	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется	Не требуется

4	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	28.04.2022	27.04.2023
5	Штангенциркуль ШЦ-П-250-0,1	29.04.2021	28.04.2023
6	pH-метр РВ	22.11.2021	21.11.2022

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.

17.10.2022

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 6418 от 17.10.2022

Наименование образца испытаний: Филе-кусочки сельди тихоокеанской соленой в масле , 350г. 258РСК0020
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
№ сейф-пакета: пломба № 60054895
дата изготовления: 3шт.- 12.08.2022, 2шт.- 27.08.2022, 2шт.- 09.09.2022
срок годности: 3шт.- 10.12.2022, 2шт.- 25.12.2022, 2шт.- 07.01.2023
вид упаковки доставленного образца: пакет, синяя наклейка, целостность упаковки не нарушена
состояние образца: доставлен в установленные сроки годности с соблюдением условий хранения
масса пробы: 2,45 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 22.09.2022 15:00
даты проведения испытаний: 22.09.2022 - 17.10.2022
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 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, СТО 46429990-023-2016

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3с. Токсичные элементы						
1	Мышьяк	мг/кг	2,159	0,215	не более 5,0	ГОСТ 30838-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
2	Хром	мг/кг	1,059	0,106	-	ГОСТ EN 14083-2013 - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

В3f						
3	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
Микробиологические показатели						
4	<i>S. aureus</i>	-	не обнаружено в 1 г	-	не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>
5	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
6	Дрожжи	КОЕ/г	менее 10	-	не более 100	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
7	КМАФАнМ	КОЕ/г	4,6x10(4)	-	не более 2x10(5)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
8	Колиформные бактерии	-	не обнаружено в 0,01 г	-	не допускается в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
9	Плесневые грибы	КОЕ/г	менее 10	-	не более 10	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
10	Сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i>	-	не обнаружено в 0,01 г	-	не допускается в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
Органолептические показатели						
11	Вкус	-	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи.	-	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизированного масла с легким привкусом составных компонентов.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

12	Внешний вид	-	Филе-кусочки рыбы равномерно покрыты заливкой. Филе-кусочки целые с ровными срезами. Порядок укладки: Филе-кусочки уложены в несколько рядов, в цилиндрические банки - радиально. Наличие посторонних примесей: Отсутствуют. Состояние растительного масла: Масло прозрачное, светло-желтого цвета.	-	Рыба покрыта маслом полностью. Филе, филе кусочки, филе-ломтики или рулеты должны быть цельными с ровными срезами. Порядок укладки: В банки - плашмя внешней стороной к крышке банки или поперечным срезом к доньшку в один или два ряда внешней стороной к корпусу банки; в цилиндрические банки - радиально или в форме "звездочки"; в фигурные банки - "слочкой" или плашмя или в один (два) ряда по длине (ширине) банки. Наличие посторонних примесей: Не допускается. Состояние растительного масла: Прозрачное, по цвету свойственное данному виду.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
13	Запах	-	Запах приятный, без постороннего запаха.	-	Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
14	Консистенция	-	Нежная, сочная.	-	Нежная, сочная, допускается слегка плотная.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15	Цвет	-	Цвет мышечной ткани от светло до темно-бежевого.	-	Свойственный данному виду рыбы. Не допускается пожелтение, связанное с окислением.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
Паразитарная чистота						
16	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, упо-требаемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.	СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки.
Пищевые добавки						
17	Содержание бензойной кислоты	мг/кг	1369,3	136,9	не более 2 г/кг	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
18	Содержание сорбиновой кислоты	мг/кг	395,7	43,5	не более 2 г/кг	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						

19	Масса нетто	г	359	-	-	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
20	Массовая доля белка	%	2,59 (в гомогенизированном масле с рыбой)	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
21	Массовая доля жира	%	40,6 (в гомогенизированном масле с рыбой)	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
22	Массовая доля масла	%	22	-	масла не более 35%	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
23	Массовая доля поваренной соли	%	2,7	0,3	от 3,5 до 6,0 включит.	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
24	Массовая доля рыбы	%	78	-	рыбы не менее 65%	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
25	Перекисное число	ммоль(1/2O)/кг	2,4	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата проверки/калибровки/аттестации	Дата окончания проверки/калибровки/аттестации
1	Автоматическая установка для перегонки VAPODEST-20	Не требуется	Не требуется
2	Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781 L-PE	14.04.2022	13.04.2023
3	Весы KERN 440-33N	08.12.2021	07.12.2022
4	Весы электронные GP3202-0CE	08.12.2021	07.12.2022
5	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	08.12.2021	07.12.2022
6	Весы электронные Sartorius GP 803S	08.12.2021	07.12.2022
7	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	08.12.2021	07.12.2022
8	Весы электронные Sartorius CP225D	08.12.2021	07.12.2022
9	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется	Не требуется
10	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
11	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется	Не требуется
12	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
13	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется	Не требуется
14	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется	Не требуется
15	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется	Не требуется
16	Спектрометр атомно-абсорбционный Agilent 240Z AA	06.06.2022	05.06.2023
17	Сушжаровой шкаф SANYO MOV-112 F	18.02.2022	17.02.2023
18	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	15.04.2022	14.04.2023
19	Термостат-инкубатор Panasonic MIR-162-PE	24.03.2022	23.03.2023
20	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	24.03.2022	23.03.2023
21	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	24.03.2022	23.03.2023
22	Термостат-инкубатор SANYO MIR-262	24.03.2022	23.03.2023
23	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR-253	24.03.2022	23.03.2023
24	Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)	06.06.2022	05.06.2023

25	Хроматограф жидкостный 1260 Infinity II LC (FLD)	06.06.2022	05.06.2023
26	Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148	Не требуется	Не требуется
27	Эмиссионный спектрометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO	07.04.2022	06.04.2023

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.

17.10.2022

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.