

Globe

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 06-A2402/06 от 07 ноября 2016г. стр. 1 из 3

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
 федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр
 стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области"
 Сергиево-Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, д.212, корпус 4
 Испытательный центр федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр
 стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)
 Испытательный центр ФБУ "ЦСМ Московской области" (Сергиево-Посадский филиал)
 Аттестат аккредитации N RA.RU.10ПЛО1

141300, Московская область, г. Сергиев Посад, улица Академика Силина, дом 7
 Лаборатория испытаний пищевой и парфюмерно-косметической продукции
 тел. (496)547-46-74, (496)552-21-00, т/факс(496)552-21-04
 E-mail: 4965474674@mail.ru
 Лаборатория испытаний продукции легкой и текстильной промышленности
 тел. / т/факс (496)552-21-01,
 E-mail: 5486444@mail.ru

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N 06-A2402/06 от 07 ноября 2016г.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ: Филе сельди. Номер пломбы: 11323976.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПЫТУЕМОГО ОБРАЗЦА: Филе сельди. Номер пломбы: 11323976.

УСЛОВНЫЙ НОМЕР: A24020/06

ДАТА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗЦА: 24 Октября 2016г.

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ: 24.10.2016-:-07.11.2016

ОБЪЕМ ПРОБЫ ПОСТУПИВШЕЙ НА ИСПЫТАНИЕ: 2 полим. уп. х 800г

СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ: АНО "Российская система качества", 115184, г. Москва, Средний
 Овчинниковский пер. , д. 12

СВЕДЕНИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ: .

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ: образец обезличен и зашифрован

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЙ ДОКУМЕНТ: акт приема-передачи проб от 18.10.2016г

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ИСПЫТАНИЕ: программа испытаний, согласно договору N 19-
 2016/РСК/06/117 от 19.02.2016

Перечень определяемых показателей указан в столбце 1 раздела "РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ"

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Вид упаковки: полиэтиленовый пакет. Вид пломбы: пластик красный.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :

Вкус- приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего привкуса.

Запах- приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха.

Консистенция рыбы- нежная, сочная.

Внешний вид- в основной массе филе целое с ровными срезами, с наличием единичных филе-
 кусочков, полностью покрытые маслом.

Порядок укладки- по окружности банки внешней стороной к корпусу банки; середина
 заполнена филе беспорядочно с наличием двух филе-кусочков.

Цвет рыбы- свойственный данному виду рыбы.

Состояние масла- прозрачное, по цвету свойственное данному виду. (ГОСТ 26664-85)

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ, ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	МЕТОД ИСПЫТАНИЙ	СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ/ ИСПЫТАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПДК и НОРМЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ
1	2	3	4	5
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	ГОСТ 27207-87	бюретка	-	4.4+/-0.40
Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85	визуально	-	не обнаружено
Фактическая масса нетто, г	ГОСТ 26664-85	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	-	805+/-0.5
Массовая доля масла, %	ГОСТ 26664-85	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	-	36.3
Содержание сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/кг	МВИ.МН 806-98	Хроматограф жидкостный "Стайер", спектрофотометр	-	<50.0

1	2	3	4	5
		ический детектор		
Содержание бензойной кислоты и ее солей бензоатов в пересчете на бензойную кислоту, мг/кг	МВИ.МН 806-98	Хроматограф жидкостный "Стайер", спектрофотометрический детектор	-	757.3+/-75.7
Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85	весы ВЛТ-1500-П заводской номер 23125006	-	63.7
-				
Свинец, мг/кг	ГОСТ Р 51301-99 МУК 4.1.985-00	АКВ-07 МК, N 0558	-	<0.04
Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 31628-2012	АКВ-07 МК, N 0950-С	-	0.48+/-0.19
Кадмий, мг/кг	ГОСТ Р 51301-99 МУК 4.1.985-00	АКВ-07 МК, N 0558	-	<0.01
Ртуть, мг/кг	МУК 4.1.1472-03 МУК 4.1.985-00	ААС КВАНТ-2АТ, N 873	-	0.015+/-0.003
-				
ДДТ и метаболиты, мг/кг, не более	МУ 2142-80	Кристалл 5000.1	-	<0.002
сумма изомеров ГХЦГ, мг/кг, не более	МУ 2142-80	Кристалл 5000.1	-	<0.002
ПХБ, мг/кг, не более	ГОСТ 31983-2012	Кристалл 5000.1	-	<0.001
-				
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см.куб.), не более	ГОСТ 10444.15-94		-	2.3*E3 КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 31747-2012		-	не обнаружены в 0.01 г
Сульфитредуцирующие клостридии, масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 29185-2014		-	не обнаружены в 0.01 г
S.aureus, масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускается	ГОСТ 31746-2012		-	не обнаружен в 1.0 г
Дрожжи, КОЕ/г (см.куб.), не более	ГОСТ 10444.12-2013		-	< 10 КОЕ/г
Плесени, КОЕ/г (см.куб.), не более	ГОСТ 10444.12-2013		-	< 10 КОЕ/г
Патогенные в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, масса или объем продукта (г, см.куб.), в которых не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) МР 11-3/278-09 ГОСТ 32031-2012		-	не обнаружены в 25.0 г
-				
Нитрозамины, мг/кг	МУК 4.4.1.011-93	ТСХ	-	<0.001
-				

1	2	3	4	5
Гистамин, мг/кг	ГОСТ 31789-2012	ВЭЖХ система с флуориметрическим детектором	-	6,4 +/- 1,2

Результаты, представленные в протоколе, относятся только к образцам прошедшим испытания. Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Протокол утверждаю:

Зам. начальника испытательного центра



О.М.Файзиматова