

Протокол испытаний № 4420 от 16.08.2023

Наименование образца испытаний: Рыбные консервы стерилизованные. "Шпроты в масле из балтийской кильки обезглавленной", 240г, 289РСК0003
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 отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 6 штук - 07.02.2023, 2 штуки - 04.02.2023
срок годности: 30 месяцев
вид упаковки доставленного образца: коробка опломбирована (60054591), ж/банка, целостность упаковки не нарушена, проба обезличена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий хранения
масса пробы: 1,92 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 19.07.2023
даты проведения испытаний: 19.07.2023 - 16.08.2023
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
Органолептические показатели						

1	Внешний вид		<p>Порядок укладки рыбы- Горизонтально взаимно перекрещивающимися рядами; в верхнем ряду каждый экземпляр рыбы по отношению к соседнему: "елочкой" – приголовной частью к боковой поверхности банки, наклонно брюшком или спинкой к крышке. На дне банки рыба лежит параллельными рядами. Состояние масла-Жидкое, прозрачное коричнево-оранжевого цвета в слое над отстоем.</p> <p>Характеристика разделки- Обезглавленная. Наличие посторонних примесей- Отсутствуют. Наличие чешуи- Удалена. Состояние кожных покровов- С незначительными участками сползания и нарушения целостности в виде срыва у отдельных экземпляров рыб. Состояние рыбы- Экземпляры рыбы целые, единичные надломленные и с лопнувшим брюшком.</p>		<p>Порядок укладки рыбы- Порядок укладки рыбы в банке: - металлической Горизонтально в один ряд или параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; в ряду каждый экземпляр рыбы по отношению к соседнему: приголовной частью к хвостовой или "елочкой" - приголовной частью к боковой поверхности банки.</p> <p>Экземпляры рыбы при укладке в один ряд и в верхнем ряду банки: для экстра и высшего сорта наклонно брюшком к крышке; для первого сорта наклонно брюшком или спинкой к крышке. Состояние масла- Жидкой составной части содержимого банки. Жидкое. Прозрачное - в слое над отстоем. Для высшего и первого-Может быть с легким помутнением (Наличие в масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих его прозрачность) или "сеткой" (Наличие в прозрачном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до температуры 50°С).</p> <p>Характеристика разделки-Тушка. Для высшего и первого сорта- Обезглавленная. Наличие посторонних примесей- Не допускается. Наличие чешуи- Удалена. Могут быть единичные чешуйки. Состояние кожных покровов-Целые. Могут быть: с незначительными участками сползания и/или нарушения целостности в виде срыва у экземпляров рыб без учета нарушения кожного покрова в местах лопнувшего брюшка, лопнувшей спинки. (по счету), %, не более: для экстра-15, для высшего-20, для первого-25, со значительным срывом - не более чем у 5% экземпляров рыб (по счету).</p> <p>Состояние рыбы-Экземпляры рыбы целые, единичные - могут быть надломленные и/или разломанные (При выкладывании из банки без принудительного механического воздействия на рыбу). Экстра-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшим брюшком 15. Высшего-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшими брюшком или спинкой 20. Первый-Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более: с лопнувшими брюшком или спинкой 25.</p>	<p>ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p>
2	Запах		<p>Свойственный консервам данного вида, без стойкого постороннего запаха.</p>		<p>Свойственный консервам, без стойкого постороннего запаха. Для первого сорта может быть заметно выраженный запах копчености.</p>	<p>ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p>
3	Консистенция		<p>Консистенция рыбы- Плотная. Консистенция костей, плавников- Мягкая, легко раздавливаются.</p>		<p>Консистенция рыбы-От мягкой до плотной; может быть нежная. Экстра-Сочная ("мясистая"). Высший, первый сорт-От сочной ("мясистой") до суховатой. Консистенция костей, плавников- Мягкая; легко раздавливаются или раздавливаются; у плавников может быть жестковатая.</p>	<p>ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p>

4	Цвет	-	Однородный. От светло-золотистого до темно-золотистого.	-	Однородный. От светло-золотистого до золотистого или от золотистого до темно-золотистого в банке. Может быть у единичных экземпляров рыбы: для экстра и высшего сорта - более светлый или темный; для первого сорта - коричневый. По спинке - темно-серый, серо-коричневый.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей; массы нетто и массовой доли составных частей
---	------	---	---------------------------------------------------------	---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Сырьевой состав (ДНК)

5	Идентификация видоспецифичной ДНК	-	Идентифицирована специфичная ДНК рыб вида европейский шпрот или шпрот, балтийская или черноморская килька (Sprattus sprattus)	-	Содержит балтийскую кильку согласно техническому заданию	MP №4.0001-15 - MP №4.0001-15 Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР, гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
---	-----------------------------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Физико-химические показатели

6	Кислотное число	мг КОН/г	4,43	-	-	ГОСТ-7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
7	Масса нетто	г	252	-	0,24 кг (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
8	Массовая доля составных частей	%	массовая доля рыбы - 66	-	массовая доля рыбы от массы нетто консервов - не менее 75	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей; массы нетто и массовой доли составных частей
9	Перекисное число	%J	0,11	-	-	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 QuantStudio 5	Не требуется	Не требуется
2	Весы электронные Pioneer PA-64C	24.11.2022	23.11.2023
3	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	24.11.2022	23.11.2023
4	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	24.11.2022	23.11.2023
5	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
6	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
7	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	05.10.2022	04.10.2023
8	Дозатор переменного объема Sartorius Biohit	12.09.2022	11.09.2023
9	Дозатор переменного объема Ленпипет	19.10.2022	18.10.2023
10	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	12.09.2022	11.09.2023
11	Дозатор переменного объема Ленпипет Блэк	05.10.2022	04.10.2023

12	Дозатор переменного объема Ленпипет Лайт	09.11.2022	08.11.2023
13	Ламинарный бокс Streamline Esco SC2	Не требуется	Не требуется
14	Микроцентрифуга Eppendorf 5452 MiniSpin	11.05.2023	10.05.2024
15	ПЦР-бокс «БАВ-ПЦР-«Ламинар-С».	Не требуется	Не требуется
16	Секундомер механический СОСпр-26-2-010	17.04.2023	16.04.2024
17	Термошейкер TS-100 в комплекте с термоблоком SC-24N BioSan	11.05.2023	10.05.2024
18	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
19	Центрифуга/вортекс для пробирок типа «Эппендорф»	Не требуется	Не требуется
20	Электроплитка Кварц 2	Не требуется	Не требуется

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.

16.08.2023

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола: