

Протокол испытаний № 5379 от 24.11.2020

При исследовании образца: Пресервы сельди, филе-кусочки, в масле, 480 г. (188РСК0001/2)
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 115184, Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. ДОМ 12
основание для проведения лабораторных исследований: Обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, образец предоставлен заказчиком
№ сейф-пакета: пломба 5305334
дата изготовления: 05.10.2020г., 03.10.2020г.
срок годности: до 03.01.2021г. , 01.01.2021г.
вид упаковки доставленного образца: термопакет, целостность упаковки не нарушена.
состояние образца: Температура образца +3,1°C, доставлен в установленные сроки годности
масса пробы: 4,32 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 03.11.2020 16:20
даты проведения испытаний: 03.11.2020 - 24.11.2020
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
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
В3а. ПХБ						
1	Полихлорированные бифенилы	мг/кг	менее 0,001	-	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	0,0102	0,0027	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Мышьяк	мг/кг	2,462	0,373	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	0,0685	0,0068	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	менее 0,02	-	не более 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

7	Хром	мк/кг	0,3203	0,0320	не более 0,5	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. Радионуклиды						
8	Стронций 90	Бк/кг	менее 5,1 (0,00+-5,08)	-	не более 100	ГОСТ 32163-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
9	Цезий 137	Бк/кг	менее 12,4(0,00+-12,40)	-	не более 130	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
Микробиологические показатели						
10	Listeria monocytogenes	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Listeria monocytogenes
11	S. aureus	-	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 Staphylococcus aureus
12	БГКП (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)
13	Дрожжи	КОЕ/г	более 1,5x10(3)	-	не более 100	ГОСТ 10444.12-2013 - Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
14	КМАФАнМ	КОЕ/г	9,8x10(5)	-	не более 2x10(5)	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
15	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
16	Плесени	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
17	Сульфитредуцирующие клостридии	-	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						
18	Органолептические показатели	-	-	-	-	
18.1	Вкус	-	Не исследовался, т.к. продукция не отвечает требованиям безопасности.	-	Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего привкуса.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
18.2	Внешний вид	-	Рыба покрыта маслом полностью. Филе кусочки целые с ровными срезами.	-	Рыба покрыта маслом полностью. Филе, филе кусочки, филе-ломтики или рулеты должны быть целыми с ровными срезами.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
18.3	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
18.4	Консистенция рыбы	-	Слегка плотная, 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
18.5	Наличие посторонних примесей	-	Отсутствуют.	-	Не допускается.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
18.6	Состояние масла	-	Прозрачное, светло-желтого цвета.	-	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

18.7	Цвет	-	От серовато-коричневого до серовато-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						
19	Паразитарная чистота	-	Не обнаружено.	-	Не допускается содержание живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.	СТ РК 2779-2015 - Продукты пищевые. методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, пресноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки.
Показатели качества						
20	Сорбиновая кислота и сорбаты в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами - по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту	мг/кг	Бензойная кислота - 487,1 Сорбиновая кислота - 167,9	Бензойная кислота - 48,7 Сорбиновая кислота - 18,5	не более 2000	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						
21	Массовая доля соли	%	3,2	0,3	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781L	20.04.2020
2	Атомно-эмиссионный спектрофотометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO	21.04.2020
3	Весы KERN 440-33N	14.02.2020
4	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
5	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
6	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
7	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
8	Весы электронные Sartorius GP 803S	14.02.2020
9	Весы электронные Traveler TA301	14.02.2020
10	Весы электронные CP225D	14.02.2020
11	Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ДЭЗ	11.03.2020
12	Гомогенизатор MASTICATOR	Не требуется
13	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется
14	Ламинарный шкаф BIO-II-A	Не требуется
15	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется
16	Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF	Не требуется
17	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный «Дезар-3»	Не требуется
18	Прибор для автоматической окраски Poly Stainer	Не требуется
19	Спектрометр атомно-абсорбционный AA Agilent модели 240Z AA с атомизатором GTA 120 Zeeman	08.06.2020
20	Спектрометр атомно-абсорбционный AA модели 240FS AA с гидридной приставкой	08.06.2020
21	Спектрометрический комплекс MKC-01A "Мультирад"	20.03.2020
22	Сухожаровой шкаф SANYO MOV 112 F	Не требуется
23	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
24	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
25	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	26.03.2020
26	Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,	26.03.2020
27	Хроматограф жидкостной модели 1260 Infinity II LC с диодноматричным детектором	08.06.2020
28	Электропечь лабораторная SNOL 30/1100	20.04.2020
29	pH-метр PB-11 №22554060	04.12.2019

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