

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**  
 федеральное государственное бюджетное учреждение  
**«Национальный центр безопасности продукции водного промысла и аквакультуры»**  
**(ФГБУ «НЦБРП»)**

Россия, 129075, Москва, Мурманский проезд, д. 22А

тел: +7(977)700-69-91, сайт: [www.fishquality.ru](http://www.fishquality.ru), E-mail: [lab@fishquality.ru](mailto:lab@fishquality.ru)

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ РЕФЕРЕНС-ЛАБОРАТОРИЯ**

Лицензия № 77.01.13.001.Л.000495.12.07 от 27.12.2007г. (переоформлена 18.01.2019 г.)

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AB05, дата внесения в реестр 24.11.2015 г.

**Протокол испытаний № 700 от 30.03.2020**

**При исследовании образца:** Пресервы сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле "Томилинская сельдь", 370г РП-00301  
**нормативный документ по которому произведен продукт:** ТУ 10.20.25-001-40350974-2018  
**принадлежащего:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА", ИНН: 7714434983, 125315, Российская Федерация, г. Москва, Большой Коптевский проезд, д. ДОМ 3, стр. СТРОЕНИЕ 1  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА", ИНН: 7714434983, 125315, Российская Федерация, г. Москва, Большой Коптевский проезд, д. ДОМ 3, стр. СТРОЕНИЕ 1  
**основание для проведения лабораторных исследований:** Обращение заказчика  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует  
**производство:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СОЮЗ-БИЛЛИОН", ИНН: 7726067142, 140080, Российская Федерация, Московская обл., г. Лыткарино, стр. СТР.14, адрес производства: Московская область, г. Лыткарино, территория промзона Тураево, стр.14.  
**дата изготовления:** 04.03.2020г.  
**срок годности:** не более 60 суток с даты изготовления при температуре хранения от +1°C до +6°C  
**вид упаковки доставленного образца:** п/банка, целостность упаковки не нарушена.  
**состояние образца:** Температура образца +3,1°C  
**масса пробы:** 2,22 килограмма  
**количество проб:** 1 проба  
**дата поступления:** 18.03.2020 16:40  
**даты проведения испытаний:** 18.03.2020 - 30.03.2020  
**на соответствие требованиям:** ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, ТУ 10.20.25-001-40350974-2018  
**получен следующий результат:**

| № п/п                          | Наименование показателя    | Ед. изм. | Результат испытаний | Погрешность (неопределенность) | Норматив     | ИД на метод испытаний  |
|--------------------------------|----------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|--------------|--|
| <b>В3а. ПХБ</b>                |                            |          |                     |                                |              |  |
| 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                  |
| <b>В3с. Токсичные элементы</b> |                            |          |                     |                                |              |  |
| 2                              | Кадмий                     | мг/кг    | менее 0,002         | -                              | не более 0,2 | ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.   |
| 3                              | Мышьяк                     | мг/кг    | 0,1996              | 0,0445                         | не более 5,0 | ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.   |
| 4                              | Ртуть                      | мг/кг    | 0,0486              | 0,0049                         | 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 |
| 5                              | Свинец                     | мг/кг    | менее 0,02          | -                              | не более 1,0 | ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.   |
| <b>В3f</b>                     |                            |          |                     |                                |              |  |

|                                      |   |       |  |                          |                         |  |
|--------------------------------------|---|-------|--|--------------------------|-------------------------|--|
| 6                                    | 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>Микробиологические показатели</b> |   |       |  |                          |                         |  |
| 7                                    | Listeria monocytogenes  | -     | не обнаружено в 25 г                                       | -                        | не допускается в 25 г   | ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Listeria monocytogenes  |
| 8                                    | Staphylococcus 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 |
| 9                                    | 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)  |
| 10                                   | 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  |
| 11                                   | КМАФАнМ   | КОЕ/г | 3,3x10(4)  | -                        | не более 2x10(5)        | ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов   |
| 12                                   | 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   |
| 13                                   | 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  |
| 14                                   | 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             |
| <b>Органолептические показатели</b>  |   |       |  |                          |                         |  |
| 15                                   | Органолептические показатели  | -     | -  | -                        | -                       |  |
| 15.1                                 | Вкус  | -     | Приятный, без постороннего привкуса.                       | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| 15.2                                 | Внешний вид   | -     | Кусочки рыбы имеют ровные срезы.                           | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| 15.3                                 | Запах   | -     | Приятный, без постороннего запаха.                         | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| 15.4                                 | Консистенция мяса рыбы  | -     | Нежная, сочная.  | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| 15.5                                 | Наличие посторонних примесей  | -     | Отсутствуют.   | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| 15.6                                 | Разделка  | -     | Филе-кусочки.  | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| 15.7                                 | Состояние заливки   | -     | Масло прозрачное, светло-желтого цвета.                    | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |
| <b>Показатели качества</b>           |   |       |  |                          |                         |  |
| 16                                   | 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 - 604,7; сорбиновая кислота - менее 50,0 | Бензойная кислота - 60,5 | не более 2000           | МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии  |
| <b>Физико-химические показатели</b>  |   |       |  |                          |                         |  |
| 17                                   | Масса нетто   | г     | 373  | -                        | -                       | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей                                    |

|    |                                |   |                         |     |   |   |
|----|--------------------------------|---|-------------------------|-----|---|---|
| 18 | Массовая доля жира             | % | 45,4                    | 0,1 | - | ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира  |
| 19 | Массовая доля поваренной соли  | % | 2,2                     | 0,2 | - | ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли  |
| 20 | Массовая доля составных частей | % | рыбы: 66<br>заливки: 34 | -   | - | ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей |

**Применяемое оборудование:**

| № п/п | Наименование оборудования  | Дата поверки/аттестации |
|-------|--|-------------------------|
| 1     | Автоматический вертикальный автоклав MLS-3781L   | 18.04.2019              |
| 2     | Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой  | 25.04.2019              |
| 3     | Атомно-эмиссионный спектрофотометр с индуктивно-связанной плазмой iCAP 7400 DUO  | 17.04.2019              |
| 4     | Весы KERN 440-33N  | 14.02.2020              |
| 5     | Весы электронные GC803S-0CE  | 14.02.2020              |
| 6     | Весы электронные GP3202-0CE  | 14.02.2020              |
| 7     | Весы электронные GP3202-0CE  | 14.02.2020              |
| 8     | Весы электронные GP3202-0CE  | 14.02.2020              |
| 9     | Весы электронные GP3202-0CE  | 14.02.2020              |
| 10    | Весы электронные Sartorius GP 803S   | 14.02.2020              |
| 11    | Весы электронные Traveler TA301  | 14.02.2020              |
| 12    | Весы электронные CP225D  | 14.02.2020              |
| 13    | Газовый хроматограф Agilent 7890A, Госреестр № 52326-12, с детектором ДЭЗ  | 11.03.2020              |
| 14    | Гомогенизатор MASTICATOR   | Не требуется            |
| 15    | Ламинарный шкаф BIO-II-A   | Не требуется            |
| 16    | Ламинарный шкаф BIO-II-A   | Не требуется            |
| 17    | Микроскоп OLYMPUS CX31 RBSF  | Не требуется            |
| 18    | Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT   | Не требуется            |
| 19    | Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный «Дезар-3»   | Не требуется            |
| 20    | Прибор для автоматической окраски Poly Stainer   | Не требуется            |
| 21    | Сухожаровой шкаф SANYO MOV 112 F   | Не требуется            |
| 22    | Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23  | 18.04.2019              |
| 23    | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262  | 01.04.2019              |
| 24    | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262  | 01.04.2019              |
| 25    | Термостат-инкубатор SANYO MIR 262  | 01.04.2019              |
| 26    | Термостат-инкубатор с охлаждением SANYO MIR 253,   | 01.04.2019              |
| 27    | Хроматограф жидкостной Agilent 1200, DAD   | 30.05.2019              |
| 28    | Хроматограф жидкостной Agilent 1200, FLD   | 30.05.2019              |
| 29    | Экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей сложного состава с помощью органических растворителей SER 148 | Не требуется            |
| 30    | 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.

Заведующий испытательной  
референс-лаборатории  
ФГБУ «НЦБРИ»



Марцынкевич А.М.

31.03.2020

Ответственный за оформление протокола: Федосеева Е.С.