

**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 № 701 от 30.03.2020**

**При исследовании образца:** Сельдь тихоокеанская филе-кусочки соленая в масле "Оригинальная" "Любо есть"  
 Пресервы, 500г. РП-00302  
**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 "ВИЧЮНАЙ-РУСЬ", ИНН: 3911008930,  
 238758, Российская Федерация, Калининградская обл., г. Советск, Маяковского ул., д. 3-Б  
**дата изготовления:** 13.01.2020г.  
**срок годности:** до 12.04.2020г., при температуре хранения от +1°C до +6°C  
**вид упаковки доставленного образца:** п/банка, целостность упаковки не нарушена.  
**состояние образца:** Температура образца +3,2°C  
**масса пробы:** 3 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.  
**получен следующий результат:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД 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	0,0065	0,0018	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Мышьяк	мг/кг	0,5410	0,0035	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
4	Ртуть	мг/кг	0,0304	0,0030	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	0,0423	0,0042	не более 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
<b>В3г</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

Микробиологические показатели						
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	8,2x10(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	Сульфидредуцирующие 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 сульфидредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
Органолептические показатели						
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 с ровными срезами.	-	-	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
Показатели качества						
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 - 541,2; сорбиновая кислота - 399,9	Бензойная кислота - 54,1; сорбиновая кислота - 44,0	не более 2000	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкофазной хроматографии
Физико-химические показатели						
17	Масса нетто	г	498	-	-	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	%	28,6	0,1	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
19	Массовая доля поваренной соли	%	3,1	0,3	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

20	Массовая доля составных частей	%	рыбы: 70 заливки: 30	-	-	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-OCE	14.02.2020
6	Весы электронные GP3202-OCE	14.02.2020
7	Весы электронные GP3202-OCE	14.02.2020
8	Весы электронные GP3202-OCE	14.02.2020
9	Весы электронные GP3202-OCE	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.