

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, E-mail: 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 № 740 от 01.04.2020

При исследовании образца: Сельдь тихоокеанская филе-кусочки без кожи в масле. "Меридиан" (пресервы), 480г. РП-00303

нормативный документ по которому произведен продукт: ТУ 10.20.25-012-11440376-2017

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: ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО-КОММЕРЧЕСКОЕ

ПРЕДПРИЯТИЕ "МЕРИДИАН", ИНН: 7713016180, 125599, Российская Федерация, г. Москва, Ижорская ул., д. 7

дата изготовления: 14.03.2020г.

срок годности: до 12.06.2020г., при температуре хранения от -4°C до +5°C

вид упаковки доставленного образца: п/банка, целостность упаковки не нарушена.

состояние образца: Температура образца +2,4°C

масса пробы: 2,88 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 19.03.2020 16:50

даты проведения испытаний: 19.03.2020 - 01.04.2020

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.

ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
В3а. ПХБ						
1	Полихлорированные бифенилы	мг/кг	менее 0,001	-	не более 2,0	МВИМН 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	менее 0,002	-	не более 0,2	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
3	Мышьяк	мг/кг	0,0590	0,0010	не более 5,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
4	Ртуть	мг/кг	0,0206	0,0021	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) - Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

5	Свицед	мг/кг	менее 0,02	-	не более 1,0	ГОСТ 30538-97 - Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
ВЗГ						
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	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	не обнаружено в 25 г	-	не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Listeria monocytogenes</i>
8	<i>S. aureus</i>	-	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 <i>Staphylococcus aureus</i>
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 40	-	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	менее 10	-	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 <i>Salmonella</i>
13	Плесени	КОЕ/г	40	-	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
Органолептические показатели						
15	Органолептические показатели	-	-	-	-	-
15.1	Запах	-	Приятный, без постороннего запаха.	-	Свойственный созревшей рыбе данного вида с ароматом пряностей, гарнира, соуса или заливке. Для пресервов из рыбы подкопченной и копченой с ароматом копчености.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15.2	Консистенция мяса рыбы	-	Мясо рыбы нежное, сочное.	-	Нежная, сочная. Допускается плотная для ставриды, сайды, трески, сардины.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
15.3	Состояние заливки	-	Масло прозрачное, светло-желтого цвета.	-	Свойственное данному виду. Допускается желеобразное для продукции из сельди.	ГОСТ 26664-85 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

15.4	Состояние рыбы	-	Филе-кусочки цельные с ровными срезами.	-	Неразделанная рыба должна быть целой. Обезглавленная, тунка, кусочки, филе, филекусочки, ломтики, рулеты, теши должны быть целыми с ровными срезами. Рулеты должны сохранять цилиндрическую форму.	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 - 208,9; сорбиновая кислота - 101,1	Бензойная кислота - 20,9; сорбиновая кислота - 11,1	не более 2000	МВИ.МН. 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						
17	Масса нетто	г	477	-	-	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	%	41,4	0,1	-	ГОСТ 26829-86 - Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира
19	Массовая доля поваренной соли	%	2,3	0,2	-	ГОСТ 27207-87 - Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
20	Массовая доля составных частей	%	рыбы: 69 заливки: 31	-	-	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	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 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 «НЦБРП»



Марцынкевич А.М.



МИ
Ответственный за оформление протокола: Федосеева Е.С.

03.04.2020