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 27.12.2007 г. (переоформлена 18.01.2019 г.)

Протокол испытаний № 778/1 от 27.03.2020

При исследовании образца: Пресервы рыбные охлажденные. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле "Олива", 280г . РП-00306
нормативный документ по которому произведен продукт: ТУ 10.20.25-100-00472093-2017
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: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОЛИВА-ФАКЕЛ", ИНН: 7727089950, 141044, Российская Федерация, Московская обл., г. Мытищи, д. Грибки, Ангарская ул., д, 36
дата изготовления: 03.03.2020г.
срок годности: 45 суток при температуре хранения от +1°С до +6°С
вид упаковки доставленного образца: п/банка, целостность упаковки не нарушена.
состояние образца: Температура образца +1,8°С, доставлен в установленные сроки годности
масса пробы: 1,68 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 20.03.2020 14:40
даты проведения испытаний: 20.03.2020 - 27.03.2020
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 10.20.25-100-00472093-2017
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Физико-химические показатели						
1	Кислотное число жира	мг КОН/г	6,56	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
2	Массовая доля белка	%	12,91	-	-	ГОСТ 7636-85 - Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/аттестации
1	Автоматическая установка для перегонки с водяным паром VAPODEST-20	Не требуется
2	Весы электронные GC803S-0CE	14.02.2020
3	Весы электронные GP3202-0CE	14.02.2020
4	Мешалка магнитная MR HeiStandart	
5	Нагревательная плита с керамическим покрытием SCHOTT	Не требуется

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.**

МП

01.04.2020

Ответственный за оформление протокола: Федосеева Е.С.