

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 4655

от 21.10.2017 г.

Наименование образца: Крабовые палочки (шифр 65РСК0025/1)

Цель отбора: на соответствие требованиям АНО «Российская система качества», 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"

Дата доставки образца в лабораторию 12.10.2017г.

Сопроводительные документы: бланк-заказа на проведение исследований № 4654-4655 от «12» 10 2017 г., акт приема-передачи проб от 12.10.2017

Место отбора проб: образец предоставлен заказчиком

Заказчик: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества». Юридический адрес: 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д. 12

Характеристика образца:

Дата изготовления: не указана, образец обезличен заказчиком.

Масса нетто образца (объединенной пробы): 5 уп.ед.× 0,16 кг.

Упаковка, номер пломбы: п/пакет, упаковка не повреждена, пломба 15488107

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Показатель	Единицы измерения	Результат исследования	Норматив	НД на метод испытания
КМАФАнМ	КОЕ/г	Менее 10	Не более $1,0 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	-	Не обнаружено в 1,0г	Не доп.в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
S.aureus	-	Не обнаружено в 1,0г	Не доп.в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
Патогенные, в том числе сальмонеллы	-	Не обнаружено в 25г	Не доп. в 25 г	ГОСТ 31659-2012
L.monocytogenes	-	Не обнаружено в 25г	Не доп. в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Сульфитредуцирующие клостридии	-	Не обнаружено в 1,0г	Не доп.в 1,0 г	ГОСТ 29185-2014
Энтерококки	КОЕ/г	Менее 10	Не более $2,0 \times 10^3$	ГОСТ 28566-90

МОЛЕКУЛЯРНО-ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Показатель	Результат исследования	НД на метод испытания
1	2	3
Обнаружение генетически модифицированных организмов кукурузы (скрининг)	Не обнаружено: ДНК кукурузы, регуляторные последовательности ГМО	ГОСТ 53214-2008
Обнаружение генетически модифицированных организмов сои (скрининг)	Не обнаружено: ДНК сои, регуляторные последовательности ГМО	

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Показатель	Единицы измерения	Результат исследования	Норматив	НД на метод испытания
Длина палочек	см	13,0 (4шт)	Палочки одинаковой длины, может быть отклонение длины палочек не более чем на 0,5 см	ГОСТ 7631
Масса нетто	г	162,58	-	ГОСТ 31339
Массовая доля белка	%	13,24	Не менее 8,0	ГОСТ 7636
Массовая доля жира	%	4,6	-	ГОСТ 7636
Массовая доля влаги	%	73,6	70-80	ГОСТ 7636
Массовая доля поваренной соли	%	1,4	Не более 2,5	ГОСТ 7636
Качество герметичности упаковки	-	герметично	герметично	визуально
Наличие влаги в упаковке	-	Не обнаружено	Незначительное	визуально
Массовая доля крахмала	%	5,8	-	ГОСТ 10574
Полифосфаты (Е452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P ₂ O ₅	г/кг	2,5	не более: 5 - добавленного фосфата, 10 - общего (добавленного + естественного) фосфата	ГОСТ 7636

ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Показатель	Единицы измерения	Результат исследования	Норматив	НД на метод испытания
Токсичные элементы:				
свинец	мг/кг	0,1006±0,0029	не более 1,0	СТБ EN 14084-2012
мышьяк	мг/кг	0,7249±0,0017	не более 5,0	ГОСТ 31707-2012
кадмий	мг/кг	0,0346±0,0027	не более 0,2	СТБ EN 14084-2012
ртуть	мг/кг	0,0054±0,0002	не более 0,5	ГОСТ Р 53183-2008
Пестициды:				
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,2	МВИ.МН 2352-2005
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,001	не более 0,2	
ПХБ	мг/кг	менее 0,001	не более 2,0	
Радионуклиды:				
Цезий-137	Бк/кг	Менее 14 (0,00 ± 13,82)	не более 130	ГОСТ 32161-2013
Стронций-90	Бк/кг	Менее 7 (0,00 ± 7,25)	не более 100	ГОСТ 32163-2013

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ			
Показатели	НД на метод исследования	Норматив	Результаты испытаний
Внешний вид потребительской упаковки.	ГОСТ 7631-2008	Пакет из полимерной пленки, закрытый герметично под вакуумом. Может быть: морщинистость пленки и небольшая деформация пакета	Пакет из полимерной пленки, закрытый герметично под вакуумом.
Внешний вид			Палочки прямоугольной формы. Каждая палочка в индивидуальной оболочке из полимерного материала. Палочки целые, поверхность чистая, влажная. Цвет белый в основной массе, с одной стороны окрашены в светло-розовый цвет.
Консистенция			Сочная, упругая.
Запах и вкус			Приятный, напоминающий запах натурального крабового мяса, без постороннего запаха. Вкус приятный, сладковатый, близкий к вкусу натурального крабового мяса, без постороннего привкуса.
Наличие посторонних примесей		Не допускаются	Не обнаружено.

Применяемое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки
1	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA-240 FS с ртутно-гидридной приставкой	11.05.2017
2	Атомно-абсорбционный спектрофотометр Spectr-AA- 240Z	11.05.2017
3	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	23.06.2017
4	Гравиметрический дилутор	23.06.2017
5	Ламинарный шкаф BIO-II-A	29.07.2017
6	Термостат-инкубатор SANYO MIR 262	13.04.2017
7	Газовый хроматограф Agilent с детектором ДЭЗ	14.06.2017
8	Спектрометрический комплекс МКС-01А "Мультирад"	07.04.2017
9	Установка спектрометрическая СКС-99 «Спутник» в комплекте с БДФИ-02	07.04.2017
10	Амплификатор «qTower 2.2», AnalytikJena	13.04.2017
11	Автоматическая установка для перегонки с водяным паром VAPODEST-20	
12	УВИ-спектрофотометр Varian Cary 50	13.05.2017