

Утверждаю

Зам. руководителя ЛЦ

Л.П. Бахолдина

«10» июля 2019 г.

М.П.



ПРОТОКОЛ № 1503-1
от 10.07.2019 г.

Наименование и адрес заказчика:	ООО «Агрофирма «Липецк», Липецкая область, липецкий район, село Кузьминские Отвержки, ул. Котовского, д. 2Б
Наименование объекта испытаний:	Пищевая рыбная продукция из сома африканского клариевого (<i>Clarias gariepinus</i>)
Наименование образца, описание, идентификация:	Филе сома клариевого охлажденное, в/у; филе сома клариевого вяленое, в/у.
Объем партии:	По 30, 0 кг
Изготовитель:	ООО «Агрофирма «Липецк», Липецкая область, липецкий район, село Кузьминские Отвержки, ул. Котовского, д. 2Б
Упаковка:	Вакуумная, не нарушена
Дата изготовления, срок годности:	04.06.2019 г
НД на продукцию:	ТУ 9268-131-00472124-10 (Филе сома клариевого охлажденное, в/у); ТУ 10.20.23.113-00472093-2017 (филе сома клариевого вяленое, в/у).
План и методы отбора (включая НД на процедуру отбора и исключения из него):	ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб
Место отбора:	ООО «Агрофирма «Липецк», Липецкая область, липецкий район, село Кузьминские Отвержки, ул. Котовского, д. 2Б, холодильная камера
Дата и время отбора:	04.06.2019 11:00
Акт отбора:	Акт отбора образцов (проб) от 04.06.2019 г.
Отбор произведен:	Ноздриной Е.А., технологом в присутствии Скворцовой С.А., вет.врача
Способ доставки:	курьером
Дата поступления:	05.06.2019
Время поступления:	15:00
Количество поступившего образца (кг, дм ³):	0,4 кг Филе сома клариевого охлажденное, в/у; 0,1 кг филе сома клариевого вяленое, в/у
Сопроводительные документы:	Акт отбора а от 04.06.2019 г. (ответственность за отбор и доставку пробы несет заявитель)
Код образца:	1503.19.1.1
Цель исследований:	Определение содержание омега 3 жирных кислот
Документ, устанавливающий требования к испытаниям:	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 040/2016, ТР ТС 022/2011 (в части маркировки)
Даты проведения испытаний:	05.06.2019-20.06.2019
Исполнители:	Головачева С.А.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ:

Наименование определяемого показателя	Единицы измерения	Содержание жирных кислот, относительный процент в липидах		НД на метод испытаний
		Филе сома клариевого охлажденного, в/у	филе сома клариевого вяленого, в/у.	
12:0	%	0,11	0,15	ГОСТ 31663-2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот
14:0	%	1,78	2,05	
14:1	%	менее 0,1	менее 0,1	
14:2	%	менее 0,1	менее 0,1	
16:0	%	17,53	18,43	
16:1n9cis	%	3,11	3,86	
16:2	%	0,22	0,16	
16:3	%	0,13	0,11	
16:4	%	менее 0,1	менее 0,1	
17:0	%	0,16	0,21	
17:1	%	менее 0,1	менее 0,1	
18:0	%	6,59	7,64	
18:1n9cis	%	29,85	28,56	
18:2n6cis	%	21,36	20,85	
18:3n3	%	4,14	3,85	
18:4	%	менее 0,1	менее 0,1	
20:0	%	0,85	1,56	
20:1	%	2,83	2,45	
20:2	%	0,32	0,28	
20:3n6	%	0,98	0,87	
22:1n9	%	1,23	1,95	
20:4n6	%	0,39	0,25	
20:5n3	%	3,98	3,11	
22:0	%	менее 0,1	менее 0,1	
22:5	%	1,21	0,65	
22:6n3	%	3,22	2,99	
Сумма насыщенных	%	27,02	30,04	
Сумма мононенасыщенных	%	37,02	36,82	
Сумма полиненасыщенных	%	35,95	33,12	
Сумма ЖК ω6	%	22,73	21,97	
Сумма ЖК ω3	%	7,20	9,95	

Условия проведения испытаний соблюдены.

Ответственный за подготовку протокола

 С.В. Попова

Протокол распространяется на образцы, подвергнутые испытаниям. Частичная или полная перепечатка протокола не допускается без разрешения лабораторного центра.