

27 мая 2011 г

г. Москва

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИСПЫТАНИЙ

икры рыб в многослойной полимерной барьерной банке, поставляемой ЗАО «Мир упаковки»

В Испытательной лаборатории «ВНИРО-ТЕСТ» (лицензия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 77.01.13.001.Л.000230.11.10 от 16.11.2010) проведены исследования по обоснованию сроков годности икры лососевых рыб и икры пробойной тресковой в полимерной трехслойной барьерной банке (номенклатурное обозначение КНБ, далее КНБ), поставляемой компанией ЗАО «Мир упаковки».

Исследования проводили в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения продуктов». Для определения анализируемых показателей использовали следующие методы исследований:

КМАФАнМ, КОЕ в 1,0 г - ГОСТ 10444.15-94

БГКП (колиформы) в 1,0 г, 0,1 г и 0,01 г – ГОСТ Р 50474-93

Proteus в 1,0 г – ГОСТ 28560-90

S.aureus в 1,0 г, 0,1 г и 0,01 г – ГОСТ 10444.2-94

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г – ГОСТ Р 50480-93

Сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г, 0,1 г и 0,01 г – ГОСТ Р 29185-91

L.Monocytogenes в 25 г – ГОСТ 51921-02

Плесени, дрожжи, КОЕ в 1,0 г – ГОСТ 10444.12-88

Токсичные элементы – ГОСТ 26929-94, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26927-86

Пестициды – сборник МУ под ред. М.А.Клисенко, 1992 г.

Полихлорированные бифенилы – МУК 4.1.1023-01

N-нитрозамины – МУ 4.4.1.011-93.

Массовую долю поваренной соли определяли по ГОСТ 7636-85.

Во всех исследованных образцах икры лососевой в процессе хранения общая микробная обсемененность соответствовала требованиям нормативной документации.

Бактерии группы кишечной палочки, бактерии рода *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, сульфитредуцирующие клостридии, а также плесени и дрожжи в образцах не обнаружены.

При исследовании по всем регламентируемым показателям безопасности образцы икры соответствовали требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

По решению экспертов дегустационного совета (протокол № 8/10 от 22 декабря 2010г.) все образцы икры лососевой по органолептическим показателям признаны соответствующими требованиям технической документации. Эксперты и дегустаторы отметили некоторое вкусовое превосходство образцов икры в полимерной трехслойной барьерной банке (КНБ).

Икра пробойная тресковая по микробиологическим показателям на протяжении всего периода испытаний соответствовала требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Органолептические показатели икры в стеклянной банке и полимерной трехслойной барьерной банке (КНБ) были аналогичны.

На основании проведенных исследований установлено, что полимерная трехслойная барьерная банка (КНБ) сохраняет качество икры лососевой и пробойной с консервантами (перекисью) и обеспечивает микробиальную безопасность в течение 12 месяцев хранения при температуре минус 4- минус 6⁰С с учетом сроков годности исходного сырья. Полимерная трехслойная барьерная банка (КНБ) сохраняет качество икры лососевой и обеспечивает микробиальную безопасность в течение 8 месяцев хранения при температуре 0 - плюс 5⁰С с учетом сроков годности исходного сырья.

Результаты испытаний позволяют рекомендовать полимерную трехслойную барьерную банку (КНБ) в качестве потребительской тары для икры рыб.

Руководитель ИЛ «ВНИРО-ТЕСТ»,
эксперт РОСС RU 0001.31011376:



Л.Р. Копыленко