

Общество с ограниченной ответственностью
«ПОЛАР СИФУД РАША»

ООО «ПОЛАР СИФУД РАША», 249185, Калужская область, Жуковский район,
г. Кременки, ул. Старые Кременки, д.90
ИНН/КПП 5030064498/400701001, ОГРН 1085030004620 ОКПО88854483
телефон/факс (495) 640-15-25, www.polarseafood.ru



**Руководителю Российской системы качества
Протасову Максиму Александровичу**

По данным сайта РОСКАЧЕСТВА, на основании протоколов испытаний №№ 1498 от 23.05.2018 г, 1552 от 23.05.2018 г, указанных на сайте РОСКАЧЕСТВА и из результатов испытаний следует, что у Креветок северных неразделанных варено-мороженых, размерный ряд 60/80 и Креветок королевских неразделанных варено-мороженых, размерный ряд 31/40 имеются несоответствия:

1. Мало влаги (показатели массовой доля влаги по ГОСТ 7636-85)
2. Содержание глазури не соответствует опережающему стандарту Роскачества
3. Содержание белка не соответствует заявленному (показатели массовой доли белка по ГОСТ 7636-85)
4. Фактическая масса нетто отличается от заявленной
5. Несоответствие (превышение) размерного ряда, заявленному на упаковке продукции.
6. Содержание азота летучих оснований в креветках выше установленных норм.
7. У некоторых экземпляров креветок отсутствует хвостовой плавник; большинство креветок неизогнутые.

В ответ на данную претензию нами было проведено расследование, в ходе которого установлено:

1. Т.к. продукция производится согласно требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, то и соответствовать она должна требованиям ТР ЕАЭС 040/2016:
Данные по содержанию влаги для Королевской креветки некорректны, т.к. не регламентируются ТР ЕАЭС 040/2016.
Креветка северная *Pandalus borealis* более 78%, но не более 80%.
Из библиотеки образцов был взят образец для определения массовой доли влаги, согласно требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и направлен в аккредитованную лабораторию.

2. Содержание массовой доли глазури в креветках регламентируется требованиями ТР ЕАЭС 040/2016, ст. VI Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции, п.33 При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения), а не РОСКАЧЕСТВОМ.
По данным мониторинга специалистов производства, основанном по программе производственного контроля и согласно программе прослеживаемости выяснилось, что процент глазури по вышеуказанным креветкам не превышает 14%.
3. Согласно протоколов испытаний №№ 1498 от 23.05.2018 г, 1552 от 23.05.2018 г, испытания на определение массовой доли белка проводились согласно ГОСТ 7636-55, но данный ГОСТ на сегодняшний день недействующий, а заменяющий его ГОСТ 7636-85 предусматривает Методы определения белковых веществ (**сырого протеина**). Соответственно, в этом случае данный ГОСТ некорректен, т.к. на этикетке указываются белки (используемый или по-другому, усвоенный протеин), а не сырой протеин.
Сырой протеин — это общее количество азотосодержащих веществ в корме.
Понятие «сырой протеин» отличается от понятия «белок».
Белки (протеины) состоят из аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью.
4. Согласно ГОСТ Р 51496-99 Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые. Технические условия, по которому производятся королевские креветки, ст. 6 Методы контроля, п. 6.5.1 Определение массы нетто, определили, что фактическая масса нетто не отличается от заявленной на этикетке. А также, согласно ГОСТ 20845-2002 Креветки мороженые. Технические условия, по которому производятся северные креветки, ст. 4 Технические требования, п. 4.5 Упаковка, п.п. 4.5.3 Предельные отклонения массы нетто продукции в таре - согласно требований государственной системы обеспечения единства измерений, действующей на территории независимых государств, было выявлено, что фактическая масса нетто не отличается от заявленной на этикетке.
5. Из библиотеки образцов были взяты образцы для определения размерной группы продукции по ГОСТ 20845-2002, а также, согласно общепринятой Английской системе мер в кулинарии. По результатам заключения при визуальном осмотре и при пересчете креветок северных неразделанных варено-мороженых, и креветок королевских неразделанных варено-мороженых, вручную было установлено, что креветки северные

неразделанные варено-мороженые, размерный ряд 60/80 и креветки королевские неразделанные варено-мороженые, размерный ряд 31/40 соответствуют заявленной размерной группе.

6. Протокол испытаний № 1498 от 23.05. 2018 г основывается на данных, проведенных по методике, описанной в Регламенте комиссии (EU)2074/2005. Данный Регламент в нашем случае является некорректным, т.к. он устанавливает имплементирующие меры для определения продуктов, согласно Регламенту (ЕС) Европейского Парламента и Совета, т.к. вышеуказанная производится согласно требований ТР ЕАЭС 040/2016. В настоящий момент в обязательный технический регламент ТР ЕАЭС 040/2016 не внесен для креветок такой показатель, как АЛЮ – азот летучих оснований (то есть сумма аммиака, содержащегося в продукте).

Также, технология изготовления и переработки креветок не предусматривает дефростацию (разморозку) входящего сырья.

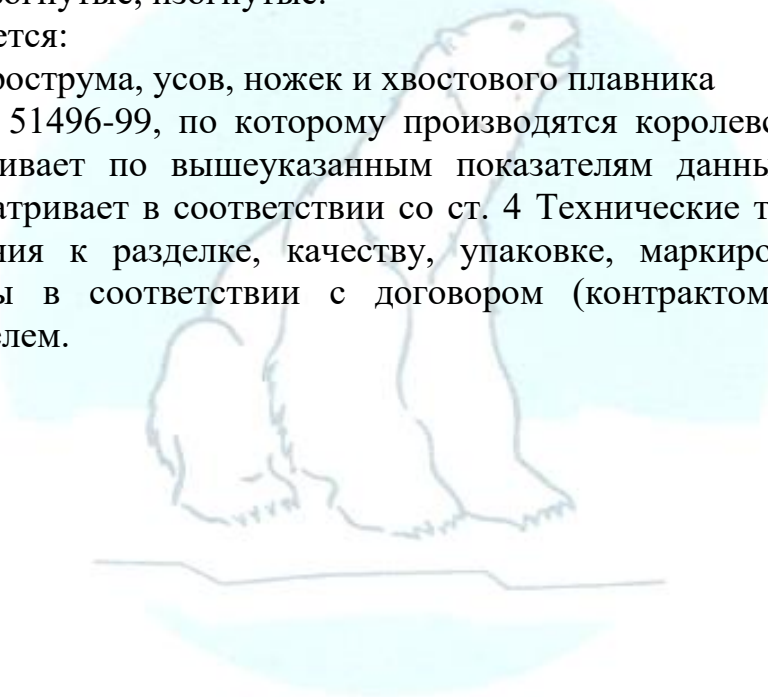
7. Замечания по поводу отсутствия хвостового плавника и неизогнутых креветок некорректно, т.к. согласно ГОСТ 20845-2002, ст. 4 Технические требования, п. 4.2.5 По органолептическим показателям мороженые креветки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, по которому производятся креветки северные:

Креветки: Чистые без повреждения панциря, одной размерной группы, слегка изогнутые, изогнутые.

Допускается:

- облом рострума, усов, ножек и хвостового плавника

ГОСТ Р 51496-99, по которому производятся королевские креветки не устанавливает по вышеуказанным показателям данных требований и предусматривает в соответствии со ст. 4 Технические требования, п. 4.2 Требования к разделке, качеству, упаковке, маркировке могут быть изменены в соответствии с договором (контрактом) поставщика с покупателем.



Начальник производства

Наумов Д.А.