

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

26 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 796/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная". Куски. Стерилизованные, ТМ "О*кей", в жестяной банке, масса нетто 240 г, 5x240 г.**

Нормативный документ на продукцию*: **ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия**

Наименование и адрес заказчика: **ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107**

Место отбора пробы (образца)*: **ООО "О,КЕЙ", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112, время отбора 11.15 ч**

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 20 февраля 2024 г.

Дата отбора: 20.02.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: **соответствуют нормативной документации**

Наименование изготовителя*: **ООО «Логистическая компания А», Россия, МО, г. о. Серпухов, дер. Родионовка, 1**

Дата изготовления*: **12.04.2023 г /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 20.02.2024 г.; 12:00 ч.**

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: **20.02.2024 г. - 26.02.2024 г.**

Место проведения испытаний: **ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru**

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): **соответствуют нормативным требованиям**

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 26664-85 п. 2:

Внешний вид - **куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки. куски рыбы целые при выкладывании из банки разламываются. поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой. у рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены; чешуя удалена.**

Консистенция - **суховатая**

Состояние бульона - **мутный.**

Цвет - **несвойственный для доброкачественного продукта: заливка - желто-оранжевого цвета, рыба с наличием ржавых пятен,**


Вкус - **неприятный, с посторонним привкусом.**

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	0,8	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	61,2	-
4. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	259,92; 260,12; 259,63; 259,24	-

² Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия по органолептическим показателям и заниженной массовой доли поваренной соли.

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.