

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
А.Р. Баянов

28 мая 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 826/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные.Кижуч натуральный"КитБай", в жестяной банке,227 г., 5х227 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32156-2013  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Аквафиш", Юр. адрес: 683003, Россия, Камчатский край, г.Петропавловск-Камчатский, ул. Ключевская,7, Адрес производства: 683032, Россия, Камчатский край, г.Петропавловск-Камчатский, ул.Читинская,2.  
Дата изготовления\*: 30.08.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*:- заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.  
Консистенция рыбы - Сочная.  
Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный прямой.  
Состояние бульона - Светлый, с наличием на поверхности масла.  
Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида  
Цвет бульона - Светлый.  
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.  
Наличие чешуи - Отсутствует.  
Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку банки.  
Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

##### Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,9	+0,1
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	30 - 70	70	-

##### Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0396	+0,0111

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 32156-2013.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.