

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
20 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 852/п от 20 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы: Скумбрия атлантическая натуральная (куски) с добавлением масла стерилизованная в жестяной банке, 5х240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О,КЕЙ», 450095, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20.

дата отбора: 17.09.2024. время отбора: 13:29

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 17 сентября 2024 г.

Дата отбора: 17.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Боско Морепродукт», 183001, Россия, Мурманская обл., г. Мурманск, ул.Траловая д.2, корпус 2, помещ.2, консервный завод №М61

Дата изготовления*: 16.12.2023 г. /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 17.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.09.2024 г. - 18.09.2024 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 уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки; куски при выкладывании не разламываются; внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены; чешуя отсутствует. заливка - жидкая с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Консистенция рыбы - сочная

Консистенция костей - мягкая

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - слегка мутный от взвешенных частиц белка

Состояние заливки - соответствует

Посторонние примеси - не обнаружено

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	1,2	+0,1
2.Массовая доля составных частей, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	76	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 3 852/п, стр. 2 из 2