

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: 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"  
Бакиров Р.И.

4 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний  
№ 3 636/п от 4 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы. Консервы из рыбы натуральные с добавлением масла стерилизованные. Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла. Куски. ТМ "Посейдон", жестяная банка, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-406-35313404-2020

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Торгсервис 102", магазин "Светофор", РБ, г.Учалы, ул.Первостроителей, д.2Б/2, время отбора: 12:11

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, г. Находка, мкр. Ливадия, ул.Заводская, д. 16

Дата изготовления\*: 05.12.2020 г. /Срок годности/годен до 05.12.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30

Наименование поставщика\*: Не указано, договор № -, ТГН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 04.08.2021 г.

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:

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, разламывание отдельных кусков при выкладывании из банки.

Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки. Отдельные куски рыбы плашмя.

Наличие посторонних примесей - 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 27207-87	-	1.6	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-

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 34427-2018	не более 0,5	0,0292	+0,0082

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 п.1.3.2 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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.