

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

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

22 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 424/п от 22 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская неразделанная в томатном соусе, ТМ "Каждый День", в жестяной банке, 5х240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-002-00472213-2018

Наименование и адрес заказчика: РОО 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 "Ашан", РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина, д.6. Время отбора: 08 ч. 44 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 16 ноября 2021 г.

Дата отбора: 16.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Пролив", 119361, Россия, г. Москва, ул. Озерная, д. 42, помещение I, ком. 22. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, Республика Крым, Керченское производственное отделение, 298300, г. Керчь, ул. Кирова, 41

Дата изготовления*: 28.07.2021 г. /Срок годности/годен до: 28.07.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 16.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 16.11.2021 г. - 22.11.2021 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 - Тушки рыб целые в томатном соусе, слегка разламываемые при их выкладывании из банки. Соус -однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

Консистенция - Нежная.

Посторонние примеси - Не обнаружено

Вкус и запах - Без постороннего запаха и привкуса.

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.

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	-	23,0	+0,4
2. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,8	+0,2
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.2	не менее 240,0	240	-
4. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,4	+0,14

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТУ 10.20.25-002-00472213-2018

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.