

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
22 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 988/п от 22 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы. Горбуша натуральная, в жестяной банке, ТМ "Курильский Берег", 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г.

Дата отбора: 14.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "РК им.Кирова",694002, Сахалинская обл., Корсаковский р-н., село Озерское, ул.Центральная,4 / 694002, Сахалинская обл., Корсаковский р-н., село Озерское, ул.Центральная,1, стр.6

Дата изготовления*: 20.11.2018 Срок годности 24 мес. Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 22.08.2019 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 - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция рыбы - Сочная.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Состояние бульона - Светлый, прозрачный.

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

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки или спрессованы по форме банки.

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	+0,2
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	-	74,8	-
3.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

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.