

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
19 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 863/п от 19 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные. Пыжьян в желе, ТМ "Легенда Ямала", в жестяной банке, 240 г, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 7455-2013 Консервы из рыбы в желе. 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 "ОКЕЙ" (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 № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г.

Дата отбора: 07.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Салехардский комбинат", 629007, Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, г.Салехард, ул.Ленина, 2"б"

Дата изготовления\*: 21.12.2018 г Срок годности 30 месяцев Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 19.08.2019 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 - Свойственные консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов.

Консистенция рыбы - Нежная, сочная.

Консистенция - Желе - плотная.

Состояние рыбы - Куски слегка разваренные, при выкладывании разламываются.

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

Цвет - Рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы, желе - соломенный.

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

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Кольцеобразное укладывание тушек мелкой рыбы.

Наличие посторонних примесей - Отсутствуют.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,6	0,6	
2.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,2	
3.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	не менее 60,0	75,0	
4.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	не менее 20,0	25,0	

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7455-2013  
Консервы из рыбы в желе. 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.