

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

Руководитель испытательного центра

О.А. Медведь

22 июля 2026 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2054/п-2026 от 22 июля 2026 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы "Сайра тихоокеанская натуральная". Куски. Стерилизованные, в жестяной банке, 5х250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО "ТоргМастер", 450028, РБ, г. Уфа, ул. Гвардейская, 55а пом.91

Место отбора пробы (образца)*: Магазин "Байрам", ул.Зорге, 20 к.2

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 21 июля 2026 г.

Дата отбора: 21.07.2026 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*: 24.12.2025 г. /Срок годности/годен до: 3 года Дата поступления в ИЦ: 21.07.2026 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: ТК ООО "Планета"

Дата(период) проведения испытания: 21.07.2026 г. - 22.07.2026 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 донышку и крышке банки. Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются

Консистенция - плотная

Состояние заливки - соответствует

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Запах и вкус - приятный, свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов

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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,6	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Массовая доля рыбы,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	67,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия.

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 № 2 054/п-2026, стр.2 из 2