

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

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

23 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 951/п от 23 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла. Стерилизованные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла(куски)ТМ «Ашан», в жестяной банке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ

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, дата отбора: 17.05.2023 г. время отбора: 10:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 17 мая 2023 г.

Дата отбора: 17.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО РК «Тихоокеанский лосось», 688610, Россия, с. Усть-Хайрюзово, пер. Связи, д.2

Дата изготовления*: 30.01.2023 г. /Срок годности/годен до: 30.01.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 17.05.2023 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.05.2023 г. - 23.05.2023 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 крышке и доньшку банки куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются, голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены. чешуя отсутствует. заливка - жидкая с наличием добавленного масла

Вкус и запах - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Консистенция костей - соответствует описанию

Цвет мяса рыбы - соответствует описанию

Цвет бульона - соответствует описанию

Посторонние примеси - не обнаружено

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	1,3	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	250,0 (-9)	246,5; 246,8; 246,2	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия."

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.