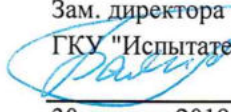


Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 142/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пикша. Филе-кусок с кожей, мороженый. Категория А,ТМ "AGAMA", в вакуумной упаковке, 4x0,4 кг.
 Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9260-002-66136132
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 170) / ООО "Метро Кэш Энд Керри" (ИНН: 7704218694, 125445, город Москва, Ленинградское шоссе, 71г); время отбора: 12:20
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"
 Направление № 24-отб2019 от 21 августа 2019 г. Дата отбора: 21.08.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Агама Роял Гринланд", 143581, Московская обл., Истринский район, д. Лешково, 210
 Дата изготовления*: 04.07.19 Срок годности 15 мес. Дата поступления в ИЦ: 21.08.2019 г., 16:30
 Наименование поставщика*: не указано
 Дата(период) проведения испытания: 21.08.2019 г. - 30.08.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Поверхность чистая, покрыта глазурью. Экземпляры филе отделены друг от друга.
 Разделка - Филе - кусок с кожей.
 Консистенция (после размораживания) - Плотная.
 Цвет мяса - Свойственный данному виду рыбы.
 Запах (после размораживания) - Присутствует слабовыраженный йодистый запах. Без посторонних запахов.


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	

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 1,0	0,038	+ -0,013
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,2	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	МУ 5178	не более 0,5	0,047	+ -0,008

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.