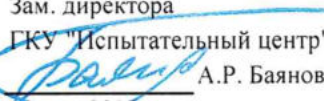


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
30 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 812/п от 30 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные:"Бычки", разделанные с фасолью в томатном соусе, в жестяной банке, 5x240
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-00131446-2016
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Консервный комбинат "Арктика", Россия, Республика Крым, Ленинский район, с. Осовины, ул. Первомайская, владение 20
Дата изготовления*: 05.06.18 Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 30.05.2019 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 привкусов и запахов.
Консистенция - Мягкая.
Состояние рыбы - Разваренная с фасолью и томатным соусом.
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.
Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017	-	23,3	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	-	0,2	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	-	1,7	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	-	68,2	-
5.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664	-	12,3	-
6.Массовая доля гарнира, %	ГОСТ 26664	-	19,1	-
7.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0050	+0,0020

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.