

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"
 А.Р. Баянов
 8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 918/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из копченной рыбы. Шпроты в масле из балтийской кильки. Консервы рыбные стерилизованные, в жестяной банке, 8x160 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 280-2009 Консервы из копченной рыбы.Шпроты в масле Первого сорта
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш..1), время отбора 12.09 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г. Дата отбора: 01.07.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Балтфиштрейд", 238340, Россия, Калининградская область, г. Светлый, ул. Рыбачья, 1
 Дата изготовления*: 03.10.18 г Срок годности 30 месяцев Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч
 Наименование поставщика*: Не указано
 Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - свойственный консервам данного вида, без горечи и постороннего привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - нежная.
Состояние рыбы - тушки целые, при выкладывании не разламываются.
Состояние кожных покровов - частично сползшая кожица не более чем у 20 % рыб.
Состояние масла - прозрачное над водно-белковым отстоем.
Цвет кожных покровов - от светло-золотистого до темно-золотистого.
Характеристики разделки - тушки рыб, без головы ижаберных крышек, хвостовой плавниие удален.
Порядок укладки - тушки рыб уложены параллельными рядами.
Наличие чешуи - отсутствует.
Наличие посторонних примесей, примесей растительного происхождения - не обнаружены.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,0 - 2,2	1,0	+0,1
2.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664	рыбы: не менее 75,0	79,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 280-2009
 Консервы из копченной рыбы.Шпроты в масле. ТУ.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.