

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
4 декабря 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 899/п от 4 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные натуральные с добавлением масла стерилизованные. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Рецепты моря", в жестяной банке, 5x240г.

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

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ОКей" (450096, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18) / ООО "ОКей" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1)); время отбора -11:52 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 43-отб2019 от 27 ноября 2019 г.

Дата отбора: 27.11.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Балтфиштрейд", 238340, Россия, Калининградская область, г. Светлый, ул. Рыбачья, 1

Дата изготовления*: 13.12.2018 г. Срок годности 24 мес. Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 04.12.2019 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 привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании не разламываются.

Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки.

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	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,7	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

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

Начальник испытательного центра

Галимзянова Г.Ф.

Ридаль Г.П.

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