

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

17 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 181/п от 17 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ «Фаворит», в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-00101652-2019

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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора 11:31

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 09 декабря 2021 г.

Дата отбора: 09.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Фортуна Крым", 295000, Россия, Республика Крым, г. Симферополь, ул.Карла Маркса, д.14/9, Литер Ц, помещение ,81. Адрес производства:Россия, Республика Крым, Симферопольский район, с.Фонтаны, ул.Озенбашская,д.4

Дата изготовления*: 12.08.2021 г. /Срок годности/годен до: 12.08.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 09.12.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 09.12.2021 г. - 17.12.2021 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 рыбы целые, при выкладывании не разламываются. Кусочки рыбы с черными пленами.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Упругая.

Консистенция костей - Мягкая.

Цвет мяса рыбы - войственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Посторонние примеси - Не обнаружено.

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 27207-87	-	1,6	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 9	не менее 240 (-9)	244; 240;242	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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.