

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

9 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 176/п от 9 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из огурцов: огурцы маринованные. Консервы стерилизованные.Стеклобанка. ТМ "Каждый день", 3x720 мл.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9161-001-73051235-04

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 "Ашан", РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6. Время отбора: 12час54 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 27 октября 2021 г.

Дата отбора: 27.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Селижаровский консервный завод" 172200, РФ, Тверская область, Селижаровский район, пос. С елижарово, ул.К.Маркса, д.76

Дата изготовления*: 21.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 21.09.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 27.10.2021 г., 15:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 27.10.2021 г. - 09.11.2021 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 8756.1-2017 :

Внешний вид - Овощи целые однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.

Вкус, запах, цвет - Приятный слабокислый, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей.

Консистенция - Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами.

Прозрачность заливки - Прозрачная, бесцветная

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 предоставлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

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 овощей,%	ГОСТ 8756.1-17 п. 7	-	48,2	-
2.Титруемая кислотность (в расчете на уксусную кислоту),%	ГОСТ ISO 750 -2013	-	0,6	+0,03
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,7	+0,1
4.Массовая доля минеральных примесей,%	ГОСТ ISO 762-2013	-	менее 0,01	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.