

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.

20 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 125/п от 20 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле со специями, в полимерной упаковке, 4х300 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-002-73714440-2021

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)*: ПАО "Вкусвилл". РБ, г.Уфа, ул.Ленина,26. Время отбора 08:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 08 декабря 2021 г.

Дата отбора: 08.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Тесей», Россия, г. Москва, вн. Тер. Г. Муниципальный округ Академический, ул. Кржижановского,15

Дата изготовления*: 01.12.2021 г. /Срок годности/годен до: 31.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 08.12.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 08.12.2021 г. - 20.12.2021 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 7631 - 08 п.5.10-6.1, 6,5-6.7:

Внешний вид - Филе-кусочки целые, с ровными срезами.

Консистенция рыбы - Сочная, нежная.

Вкус и запах - Приятные, свойственный созревшей рыбе и заливке, без посторонних запаха и привкуса.

Прозрачность заливки - Светлый, прозрачный.

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	-	0,1	+0,1
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,04	+0,14
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.2	не менее 300,0 (-9)	296,0; 297,1; 296,8	-
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	-	56,5	-
5. Посторонние примеси	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.