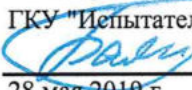


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 28 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 822/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные. Горбуша натуральная "Вкусные консервы", в жестяной банке, 245 г., 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

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

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Рыбозавод Большекаменский", Приморский край,г.Большой Камень, ул Андреевская,14; уполномоченный представитель: ООО "ТД "Вкусные консервы", 140060, Россия, Московская обл., Люберецкий район, поселок Октябрьский, ул. Советская, 14.

Дата изготовления*: 26.09.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 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 постороннего запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются.

Состояние бульона - Светлый, с наличием на поверхности масла.

Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Цвет бульона - Светлый.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

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

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,8	+0,1
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	30 - 70	64	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0212	+0,0085

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 32156-2013.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
Протокол № 3 822/п, стр. 2/ из 2

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
Протокол № 3 822/п, стр. 2/ из 2