

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

7 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 266/п от 7 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы стерилизованные, Сайра тихоокеанская натуральная (куски), ТМ "Ультрамарин". в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Стекланный мир", 236022, Россия, Калининградская область, г.Калининград, ул. Красная, д.27, кв.2 / Адрес производства: 236023, Россия, Калининградская область, г. Калининград, ул. Солдатская, д.7

Дата изготовления*: 08.06.2023 г. /Срок годности/годен до: 09.06.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 06.12.2023 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 донышку и крышке банки. Куски, тушки, филе или филе-кусочки рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой. У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены; чешуя удалена

Консистенция - сочная

Состояние бульона - прозрачный, с наличием помутнения от взвешенных частиц белка и кожи.

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Вкус - приятный, свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	2,0	+0,1
Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240 (-9,0)	236,238,235	-
Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	78,0	-

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.