

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Место проведения испытаний: 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"
Бакиров Р.И.
6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 645/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла, стерилизованные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла (куски), в жестяной банке, 5x240 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".
Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107
Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8
Отбор проб произведен заказчиком
Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г. Дата отбора: 29.07.2021 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Балт - Фиш плюс", Россия, 180506, Псковская обл., Псковский район, д. Щиглицы
Дата изготовления*: 04.12.2020 г. /Срок годности: 04.12.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч
Наименование поставщика*: Не указано, договор № -, ТГН №-
Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 г.
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:

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - Сочная.
Консистенция костей - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла.
Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Цвет бульона - Светлый.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены.
Наличие чешуи - Отсутствует.

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 | 1,2 - 2,0 | 1,5 | +0,1 |
| 2.Наличие посторонних примесей | ГОСТ 26664-85 п.2 | не допускается | не обнаружено | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".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.