

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.

6 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 935/п от 6 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. "Килька черноморская неразделанная в томатном соусе", ТМ "Каждый день", жестяная банка массой нетто 240 г., 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25.-002-00472213-2018

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 "Ашан", РБ, г.Уфа,ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора №30 от 01 декабря 2021 г.

Дата отбора: 01.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Пролив", 119361,Россия, г. Москва, ул. Озерная, д. 42, помещение I, ком. 22. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:Россия, Республика Крым, Керченское производственное отделение, 298300, г. Керчь, ул. Кирова, 41

Дата изготовления*: 28.07.2021 г. /Срок годности/годен до: 28.07.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 01.12.2021 г., 14:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 01.12.2021 г. - 06.12.2021 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 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - Тушки кильки целые, уложены плашмя, параллельными рядами. При выкладывании из банки не разламываются. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

Консистенция - Кильки - мягкая, соуса - однородная.

Посторонние примеси - Не обнаружено.

Вкус и запах - Без постороннего запаха, с ароматом пряностей.

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	-	15,1	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,35	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,7	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 65,0	70,0	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	-	28,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.