

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  
23 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 975/п от 23 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные.Продукт стерилизованный, готовый к употреблению.Сардинелла натуральная с добавлением масла, ТМ "Рыбное меню", в жестяной банке, 250 г, 5х250 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит.а, пом. 1)  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г.

Дата отбора: 14.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Роскон", Россия, 238590, Калининградская обл., г.Пионерский, Калининградское шоссе,29

Дата изготовления\*: 21.08.2018 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч

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

Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 23.08.2019 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 - Приятный, свойственные консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании не разламываются.

Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Светлый.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.

Наличие чешуи - отсутствует

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

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Отсутствуют.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

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.