

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

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.

13 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 989/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные, стерилизованные: "Горбуша натуральная (Куски)" ТМ " Каждый день" в жестяной банке, 240 г., 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25.-002-73714440-2021

Наименование и адрес заказчика: РОО 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 "Агроторг", РБ, г. Уфа, ул. Софьи Перовской, д.29, магазин "Пятерочка".

Время отбора 10:44

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 02 декабря 2021 г.

Дата отбора: 02.12.2021 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*: 01.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 01.09.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 02.12.2021 г., 14:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.12.2021 г. - 13.12.2021 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:

Вкус и запах - Без постороннего запаха и привкуса.

Консистенция рыбы - Плотная, немного суховатая.

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

Цвет мяса рыбы - Светло-серый.

Цвет бульона - Светлый.

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	1,4	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
3.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.3 4	-	109,0	-
4.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3 4	240,0 (-9,0)	240;240;240.	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.