

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.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Бакиров Р.И.  
4 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний  
№ 3 635/п от 4 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные. "Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла", жестяная банка, 5x125 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-001-00101652-2019

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Торгсервис 102", магазин "Светофор", РБ, г.Учалы, ул.Первостроителей, д.2Б/2, время отбора: 12:11ч

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 "Фортуна Крым", 295000, Россия, Республика Крым, г. Симферополь, ул.Карла Маркса, д.14/9, Литер Ц, помещение, 81. Адрес производства: Россия, Республика Крым, Симферопольский район, с.Фонтаны, ул.Озенбашская, д.4

Дата изготовления\*: 12.03.2021 г. /Срок годности/годен до 12.03.2024 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. - 04.08.2021 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 - Неприятный вкус, в котором чувствуется резко выраженная горечь, неприятный запах.

Консистенция рыбы - Рыхлая.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, разламывание отдельных кусков рыбы при выкладывании из банки.

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

Цвет - Серый, с желтыми пятнами.

Цвет бульона - Незначительное помутнение от взвешенных частиц белка.

Характеристики разделки - Остатки внутренностей в отдельных кусках рыбы.

Наличие чешуи - Отсутствует.

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

Наличие посторонних примесей - Не обнаружены.

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	-	2,1	+0,2

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427-2018	не более 0,5	0,0145	+0,0058

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 п. 3.3 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" по органолептическим показателям (неприятный запах, горечь во вкусе, серый, с желтыми пятнами цвет рыбы).

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.