

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**

заместитель директора ГКУ  
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

2 июня 2023 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 2 054/п от 2 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла стерилизованные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла (куски)» ТМ «Окей», в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-003-83617873-2019

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 "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 22 мая 2023 г.

Дата отбора: 22.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Рязская рыбоперерабатывающая компания", 391962, Россия, Рязанская область, г.Рязск, ул.Новоряжская, д.35

Дата изготовления\*: 26.04.2023 г. /Срок годности/годен до: 26.04.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика\*:

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2023 г. - 02.06.2023 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 - свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха

Консистенция рыбы - сочная

Внешний вид - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку банки, куски целые, при выкладывании из банки не разламываются, голова, внутренности, плавники, черная пленка, чешуя удалены, сгустки крови зачищены, бульон светлый, прозрачный

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу рыбы данного вида

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	-	1,7	+0,2
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	61,1	-
3.Посторонние примеси	Визуально	-	не обнаружено	-
4.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240,0 (-9)	253,5; 253,6; 253,0	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.