

Государственное казенное учреждение  
 "Испытательный центр"  
 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"

А.Р. Баянов

31 мая 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 3 808/п от 31 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные. "Килька балтийская неразделанная в томатном соусе", жестяная тара, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ" Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Балтийский консервный завод", Россия, Калининградская область, г. Черняховск, ул. Портовая, д 13.

Дата изготовления\*: 17.12.2018

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

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

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 31.05.2019 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 - Приятные, свойственные консервам данного вида, без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция - Сочная, нежная.

Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружено

**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	не менее 25	25,5	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,32	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	2,1	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	70-90	70,3	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664	10-30	29,7	-

**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 Р 54639	не более 0,5	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

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.