

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"

Ридаль Т.П.

13 сентября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 483/п от 13 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные Шпроты в масле из салаки (тушки) ТМ «Морская радуга», в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 280-2009 Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле

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 «Ашан», РБ, г. Уфа сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174, дата отбора: 08.09. 2022 г. время отбора: 12:37

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 08 сентября 2022 г.

Дата отбора: 08.09.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Сойма» 173008. РФ. Новгородская обл.г. Великий Новгород, ул. Большая СПб д.104. корп. 13

Дата изготовления*: 26.05.2022 г. /Срок годности/годен до: 26.05.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 08.09.2022 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.09.2022 г. - 13.09.2022 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:

Внешний вид - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Состояние кожи (кожных покровов) - соответствует описанию

Цвет кожных покровов - соответствует описанию

Состояние масла - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - 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	1,0 - 2,2	1,2	+0,1
2.Массовая доля отстоя в масле,%	ГОСТ 20221-90	не более 11,0	6,2	+0,5
3.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	рыбы: не менее 70,0, масла не менее 10,0	рыба (78,5%), масло (21,5%)	-
4.Длина,см	ГОСТ 7631-2008	7,0-11,0	7,0-10,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 Консервы из копченой рыбы.Шпроты в масле.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.