

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
30 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 816/п от 30 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные. Сардинелла натуральная с добавлением масла, жестяная банка, 5х 250 г
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".
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*: ОАО "Мамоновский рыбоконсервный комбинат", Россия, Калининградская обл., г.Мамоново,ул. Центральная,д.5
Дата изготовления: 24.10.18 Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 30.05.2019 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 - Без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция рыбы - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски не целые, при выкладывании разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.
Цвет бульона - Незначительное помутнение.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены.
Наличие чешуи - Удалена.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку крышки банки.

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	1,2 - 2,0	1,9	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

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	0,0186	+0,0074

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.