



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

18 октября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 807/п от 18 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе. ТМ"Барс", в жестяной банке, 5x250 г.

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

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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "БАРС", 238312, Калининградская обл., Гурьевский р-н., п.Родники, ул.Садовая,7

Дата изготовления\*: 09.04.2021 г. /Срок годности/годен до: 09.04.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40ч

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 18.10.2021 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: не указано:**

Внешний вид - Тушки рыб целые, с легкой разваренностью. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Консистенция - Сочная, нежная.

Цвет соуса - Оранжевый.

Вкус и запах - Приятные, свойственные консервам данного вида.

Посторонние примеси - Не обнаружено.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 20,0	20,4	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3 - 0,7	0,6	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	1,9	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	62,7	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	не менее 10,0	10,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

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.