

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"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 891/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные «Килька черноморская неразделанная в томатном соусе» ТМ «РыбоВедовь», 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25.-540-37676459-2017

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Фортуна Крым", 295000, Россия, Республика Крым, г. Симферополь, ул.Карла Маркса, д.14/9, Литер Ц, помещение ,81. Адрес производства:Россия, Республика Крым, Симферопольский район, с.Фонтаны, ул.Озенбашская,д.4

Дата изготовления*: 13.11.2020 г. /Срок годности/годен до: 13.11.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 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: ГОСТ 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - Тушки рыбы целые, присутствует легкая разваренность. При выкладывании из банки разламываются.

Соуса - однородный, без отделения водянистой части.

Консистенция рыбы - Мягкая.

Цвет соуса - Оранжевый.

Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха.

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 26808-2017 п. 4	-	30,2	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,42	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	-	1,9	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.4	-	89,8	-
5.Массовая доля соуса,%	ГОСТ 26664-85 п.4	-	10,2	-
6.Масса рыбы,г.	ГОСТ 26664-85 п.2	не менее 120,0	215,5	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.