

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

7 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 268/п от 7 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы стерилизованные .Горбуша натуральная (куски) ТМ "Вкусные консервы", в жестяной банке, 5x245 г.**

Нормативный документ на продукцию*: **ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. 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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112**

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: **ООО «Морские традиции», 142060, Россия, г. Домодедово, д. Гальчино, Бульвар 60-летия ССР, стр. 10, эт.1, ком.1**

Дата изготовления*: **22.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 22.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.**

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

Дата(период) проведения испытания: **05.12.2023 г. - 07.12.2023 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:

Запах и вкус - свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха

Консистенция рыбы - сочная

Внешний вид - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки, куски целые, при выкладывании из банки не разламываются

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Цвет бульона - светлый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля рыбы,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	69,0	-
2.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	2,0	+0,2
3.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
4.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	245(-9)	260,0; 261,0; 262,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.