

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Бакиров Р.И.
22 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 486/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Консервы рыбные в томатном соусе. Сардина тихоокеанская/иваси в томатном соусе, в жестяной банке, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"
Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107
Место отбора пробы (образца)*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ. г.Учалы, ул.Ленина, д.8. Время отбора: 18.17

Отбор проб произведен заказчиком
Акт отбора № 5 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Русский рыбный мир", 142138, РФ, г.Москва, поселение Щаповское, пос. Курилово, ул. Центральная, дом 15 помещение 1

Дата изготовления*: 12.03.2021 г. /Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-
Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.

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:

Вкус - Свойственный консервам данного вида.

Запах - Свойственный консерва данного вида.

Консистенция рыбы - Рыбы - сочная, соуса - однородная.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые, при выкладывании не разламываются.

Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

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	не менее 20,0	31,2	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,7	0,41	+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	62,0	-
5.Массовая доля соуса,%	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 10,0	37,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.