

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"
А.Р. Баянов
22 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 985/п от 22 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы стерилизованные. Тунец натуральный (куски), ТМ "Рецепты моря", в жестяной банке, 5x240 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1)
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "БАЛТФИШТРЕЙД", 238340, Россия, Калининградская область, г.Светлый, ул.Рыбацкая, 1
Дата изготовления*: 09.04.2019 Срок годности 24 мес. Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40
Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 22.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус - Приятный, без посторонних привкусов.
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Консистенция - Плотная.
Порядок укладывания - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.
Наличие чешуи - Удалена.
Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены.
Состояние рыбы - Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются.
Состояние бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка и кожи.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2-2,0	2,0	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 "Консервы рыбные натуральные. ТУ".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.