

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"
Р.И. Бакиров
19 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 859/п от 19 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные. Толстолобик обжаренный в томатном соусе. Тушка толстолобика, ТМ "КаспРыба", в жестяной банке, 240 г, 5x240 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: ОООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/
ООО "ОКЕЙ" (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 № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г. Дата отбора: 07.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Астраханский Рыбзавод", Россия, 416323, Астраханская обл., Камызякский р-н, пос. Кировский, ул.Кирова,6
Дата изготовления*: 17.12.2018 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч
Наименование поставщика*: Не указан , договор № Не указан, ТТН № Не указан
Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 19.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Приятные, свойственные консервам данного вида, без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция - Сочная, нежная.
Состояние рыбы - Куски целые, наблюдается разламывание отдельных тушек рыбы при их выкладывании из банки.
Состояние соуса- однородный, без отделения водянистой части.
Цвет соуса - Светло-коричневый.
Порядок укладки - Куски рыбы и спинки уложены поперечным срезом к донышку банки.
Наличие посторонних примесей - Отсутствуют.

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	не менее 25	28,2	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,3	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,7	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70,0-90,0	79,0	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10,0-30,0	21,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

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.