

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 декабря 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 415/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы стерилизованные. Консервы из обжаренной рыбы в масле. Камбала обжаренная в масле (Дальневосточная куски), ТМ "Лента", в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 6065-2012 Консервы из обжаренной рыбы в масле. 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 "Лента", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Балт - Фиш плюс", Россия, 180506, Псковская обл., Псковский район, д. Щиглицы

Дата изготовления\*: 04.04.2023 г. /Срок годности/годен до: 04.04.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 15.12.2023 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:**

Внешний вид - филе рыбы уложены взаимно перекрещивающимися рядами; у рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены; чешуя удалена

Запах и вкус - без и постороннего привкуса и запаха

Консистенция рыбы - плотная

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - не обнаружены

**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	не менее 75,0	75,0	-
2.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,2	1,3	+0,1
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240 (-9)	235,0; 236,3; 236,6; 237,8	-
4.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-

<sup>2</sup> Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 6065-2012 Консервы из обжаренной рыбы в масле. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.