

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

5 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 045/п от 5 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы. Консервы из рыбы натуральные стерилизованные « Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная. Куски, ТМ «Посейдон», в жестяной банке 230 г., 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-406-35313404-2020

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 "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 22 мая 2023 г.

Дата отбора: 22.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, г. Находка, мкр. Ливадия, ул.Заводская, д. 16

Дата изготовления*: 17.03.2022 г. /Срок годности/годен до: 17.03.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2023 г. - 05.06.2023 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 - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки, куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются, у рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены, чешуя удалена

Консистенция - нежная, сочная

Состояние бульона - светлый, прозрачный

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Вкус - приятный, свойственный консервам данного вида

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 поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,9	+0,2
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	-	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 9	230,0 (-9)	229,1; 229,3; 229,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.