

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 414/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы стерилизованные. Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная (куски), ТМ "Лента, в жестяной банке, 5x240 г.**

Нормативный документ на продукцию*: **ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. 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*: **04.08.2023 г. /Срок годности/годен до: 04.08.2026 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 - **куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки; у рыбы удалены голова, внутренности, плавники, стуски крови зачищены; чешуя удалена**

Консистенция - **плотная**

Состояние бульона - **помутнение бульона от взвешенных частиц белка и кожи**

Цвет - **свойственный вареному мясу данного вида рыбы**

Вкус - **без посторонних привкусов**

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	1,2-2,0	1,6	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240 (-9)	248,5; 249,1; 248,9; 246,5	-
4. Массовая доля составных частей, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	71,6	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 Консервы рыбные натуральные. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.