

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
28 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 819/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла. Скумбрия натуральная с добавлением масла (из кусков) стерилизованная, в жестяной банке, 245 г, 5x245 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"
Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", Приморский край, г. Находка, мкр.Ливадия, ул.Заводская,16
Дата изготовления*: 25.12.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 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 - Без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - Сочная.
Консистенция костей - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Цвет бульона - Светлый.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники удалены.
Наличие чешуи - Отсутствует.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки.
Наличие посторонних примесей, примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	2,0	+0,1

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0359	+0,0101

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. 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.