

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
4 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 904/п от 4 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия (Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла, ТМ Расцвет, в жестяной банке, 5x250

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)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш.,1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г.

Дата отбора: 01.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Мамоновский рыбоконсервный комбинат", 238450, Россия, Калининградская обл., г.Мамоново, ул. Центральная, д. 5.

Дата изготовления*: 19.06.2018 г. Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 04.07.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и запаха.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки.
Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании не разламываются.
Консистенция рыбы - Сочная.
Консистенция костей - Мягкая.
Цвет бульона - Светлый, незначительное помутнение от взвешенных частиц белка.
Наличие чешуи - Отсутствует.
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	1,7	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. 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.