

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"
Бакиров Р.И.
23 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 454/п от 23 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная". Куски. Стерилизованные, в жестяной банке., 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Агроторг", магазин "Пятерочка", РБ, г.Учалы, ул.Л.Комсомола, д.4. Время отбора:17.00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 2 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16./Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16, завод №13

Дата изготовления*: 29.01.2021 г. /Срок годности 2 года Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 23.07.2021 г.

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 не указано:

Вкус - Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Консистенция - Мягкая, сочная.

Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.

Наличие чешуи - Удалена.

Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой.

Состояние бульона - Светлый, прозрачный.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,2	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

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

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.