

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

24 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 417/п от 24 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Сазан обжаренный в томатной соусе (куски), ТМ "Ультрамарин". в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. 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 "Ашан",РБ, г.Уфа. ул.Минигали Губайдуллина,д.6. Время отбора: 08ч44м.

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 16 ноября 2021 г.

Дата отбора: 16.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Рыболовецкое хозяйство «Социалистический путь», Россия, Ростовская обл., Азовский р-н, с. Порт-Катон, ул. Морская,16

Дата изготовления*: 05.05.2021 г. /Срок годности/годен до: 05.05.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 16.11.2021 г., 14:50 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 16.11.2021 г. - 24.11.2021 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 - соответствует описанию

Цвет соуса - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Посторонние примеси - не обнаружено

Вкус и запах - соответствует описанию

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 25,0	25,0	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3 - 0,7	0,3	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	1,4	+0,2
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	70-90	70,2	-
5. Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	10-30	29,8	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.