

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  
 ФКУ "Испытательный центр"  
 А.Р. Баянов  
 8 июля 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 900/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Горбуша натуральная.Рыбные консервы. Продукт стерилизован, готов к употреблению ТМ " Морская радуга", в жестяной банке 245 г., 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

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), время отбора 12.09 ч.

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\*: ООО "ТД"Вкусные Консервы",140060,Московская область, город Люберцы, рабочий поселок Октябрьский, Советская улица,/ 14 ООО "Балт-Ост", 390029, Рязанская область, город Рязань, Высоковольтная улица,40

Дата изготовления\*: 06.11.2018 г. Срок годности 24 месяца; Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - Без постороннего запаха и вкуса.
Консистенция рыбы - Сочная.
Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный прямой.
Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида.
Цвет бульона - Светлый.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.
Наличие чешуи - Отсутствует.
Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки или спрессованы по форме банки.
Наличие посторонних примесей - 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	1,6	+0,1
2.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664	30-70	64,7	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 "Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия."

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



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