

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

26 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 793/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы. Консервы из копченой рыбы в масле стерилизованные. Сардина тихоокеанская (иваси) тушка копченая в масле, ТМ "Доброфлот", в жестяной бан, 5x210 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-022-91813223-2022

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 "О,КЕЙ", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112, время отбора 11.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 20 февраля 2024 г.

Дата отбора: 20.02.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16.

Дата изготовления*: 12.11.2023 г /Срок годности/годен до: 36 месяцев Дата поступления в ИЦ: 20.02.2024 г., 12:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 20.02.2024 г. - 26.02.2024 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 - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки; куски целые, при выкладывании не разламываются; голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены; чешуя отсутствует

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Консистенция рыбы - сочная

Консистенция костей - мягкая

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,1	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	210 (-9)	205,1; 205,4; 204,9; 205,8	-
4. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	67,7	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.