

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 декабря 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 902/п от 4 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы "Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла". Куски. Стерилизованные. ТМ "Азбука моря", в жестяной банке, 5x245 г.

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.11

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ОКей" (450096, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18) / ООО "ОКей" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1)); время отбора -11:52 ч.

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

Направление № 43-отб2019 от 27 ноября 2019 г.

Дата отбора: 27.11.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот" 692954, Приморский край, г.Находка, мкр-н Ливадия, ул.Заводская, д.16/ "Южморрыбфлот", завод №13

Дата изготовления*: 06.05.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 04.12.2019 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 посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании не разламываются.

Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Светлый.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

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

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 27207-87	1,2 - 2,0	1,3	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

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

Начальник испытательного центра



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