

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  
28 мая 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 827/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные. Бычки обжаренные в томатном соусе (тушки), в жестяной банке, 240 г, 5x240 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Пролив", 119192, Россия, г. Москва, ул. Винницкая, д. 8, ком. 102/ Керченское производственное отделение, РФ, Республика Крым, г. Керчь, ул. Кирова, 41  
Дата изготовления\*: 26.11.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 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 - Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и запаха  
Консистенция - Нежная.  
Состояние рыбы - Разваренные.  
Цвет соуса - Оранжевый.  
Порядок укладки - Тушки кильки и отдельных кусочков мелких рыбок уложены плоско  
Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - не обнаружены  
Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части

**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	не менее 25	27,0	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,7	0,4	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,7	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	70 - 90	70	-
5.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664	10 - 30	30	-

**Показатели безопасности:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0044	+0,0017

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия."

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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