

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

18 ноября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 5 124/п от 18 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы. Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки без кожи в масле ТМ «Меридиан», в полимерной таре, 7x480 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.15-012-11440376-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская д. 112; время отбора: 09:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 12 ноября 2024 г.

Дата отбора: 12.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Меридиан", Россия, 125599, г Москва, ул.Ижорская, д.7.

Дата изготовления*: 02.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 17.11.2024 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 - кусочки целые с ровными срезами, кожные покровы целые

Консистенция рыбы - нежная, сочная

Запах и вкус - приятные, свойственные созревшей рыбе

Состояние заливки - соответствует

Посторонние примеси - не обнаружено

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	не более 8,0	5,5	+0,5
2.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	480(-14,4)	480,91;481,06;480,36;481,45	-
3.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 65,0	66,5	-

Микробиологические 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.Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ),КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более 2,0x10 ⁵	2,0x10 ⁵	-
2.Дрожжи,КОЕ/г	ГОСТ 10444.12 - 2013,	не более 100	более 1500	-
3.Плесневые грибы (плесени),КОЕ/г	ГОСТ 10444.12 - 2013,	не более 10	7,0x10 ¹	-
4.Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,01 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
5.Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, 9.1-9.5, 9.7, 10.2	не допускаются	не обнаружено	-
6.Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-
7.Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
8.V. parahaemolyticus в 25 г продукта	ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013,	-	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных микробиологических испытаний не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции, ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции» по завышенному количеству дрожжей и плесневых грибов (плесени).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.