

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: 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"
Бакиров Р.И.
6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 650/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы."Сельдь тихоокеанская натуральная". Куски. Стерилизованные, ТМ "Азбука Моря", в жестяной банке, 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 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*: 17.01.2020 г. /Срок годности: 17.01.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

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

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 г.

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:

Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида.

Консистенция - Мягкая.

Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки, характерно разламывание отдельных кусков рыбы при выкладывании из банки.

Наличие чешуи - Удалена.

Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, наличие остатков внутренностей в отдельных кусках.

Состояние рыбы - Наличие отделившихся кусочков кожи и крошки мяса у крышки банки.

Состояние бульона - Помутнение бульона от взвешенных частиц белка и кожи.

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|-----------------------------------|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля поваренной соли,% | ГОСТ 27207-87 | 1,2-2,0 | 1,9 | +0,2 |
| 2.Наличие посторонних примесей | ГОСТ 26664-85 п.2 | не допускается | не обнаружено. | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 " 2
Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

