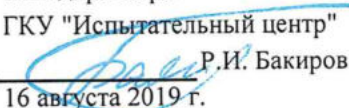


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

Р.И. Бакиров
16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 997/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные. Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла, В жестяной банке, ТМ Морской котик, 5x250 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.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "ОКей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит.а, пом. 1)
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Капитан Немо", 141004, Московская область, город Мытищи, Силикатная улица, дом 19 литера 1б, комната 2 / ООО "Парус", 183001, Мурманская область, город Мурманск, Подгорная улица, 62
Дата изготовления*: 16.02.19 г Срок годности 2 года Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч
Наименование поставщика*: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 16.08.2019 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 из банки не разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц кожицы и крошки рыбы.
Цвет - 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.
Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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 | 1,2 - 2,0 | 1,5 | +0,1 |

Подпись лица, оформившего протокол


Загирова Э.Ф.

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

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.