

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

28 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 480/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные натуральные "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная" (вид разделки - куски), ТМ "Курильский берег", в жестяной банке, 5x250 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", РБ , г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "РК им.Кирова",Сахалинская обл., Корсаковский р-н., село Озерское, ул.Центральная,4. Адрес производства: Россия, Сахалинская обл., Корсаковский р-н., село Озерское, ул.Центральная,д.1, строение 6

Дата изготовления*: 02.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 02.10.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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 8756.0-70:

Вкус - Без посторонних привкусов.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Консистенция - Нежная.

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

Наличие чешуи - Удалена.

Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются.

Состояние бульона - Слегка мутноватый 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	1,8	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружены	-

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

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 34427-2018	не более 0,5	0,077	+0,031

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 "Консервы рыбные натуральные. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (консервы)".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.