

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**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

26 февраля 2024 г.



### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 784/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы натуральные стерилизованные. "Горбуша (куски) натуральная.", в жестяной банке, масса нетто 245 г, 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. 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 "О,КЕЙ", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112, время отбора 11.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 20 февраля 2024 г.

Дата отбора: 20.02.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Морские традиции», 142060, Россия, г. Домодедово, д. Гальчино, Бульвар 60-летия ССР, стр. 10, эт.1, ком.1

Дата изготовления\*: 08.12.2022 г /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 20.02.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 20.02.2024 г. - 26.02.2024 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:**

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Консистенция рыбы - сочная

Внешний вид - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку банки; куски целые, при выкладывании из банки не разламываются; голова, внутренности, плавники, черная пленка, чешуя удалены, сгустки крови зачищены

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу рыбы данного вида

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.

**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	1,2 - 2,0	1,4	+0,1
2. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	77,7	-
3. Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
4. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	245 (-9)	272,8; 270,7; 269,3; 270,4	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.