

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

18 декабря 2023 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 413/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Натуральные рыбные консервы "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная. Куски. Стерилизованные, ТМ "Доброфлот", в жестяной банке 245 г., 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25 - 406-35313404-2020

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 "Лента", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Южморрыбфлот", Приморский край, г. Находка, Микрорайон Ливадия, ул. Заводская, д. 16, КРКПБ (плавбаза) "Всеволод Сибирцев" завод № П08

Дата изготовления\*: 26.08.2023 г. /Срок годности/годен до: 26.08.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 15.12.2023 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 - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки; у рыбы удалены голова, внутренности, сгустки крови зачищены; чешуя удалена

Консистенция - плотная

Состояние бульона - светлый, прозрачный

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Вкус - без посторонних привкусов

**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                             | -                    | 2,2   | +0,2   |
| 2.Наличие посторонних примесей     | ГОСТ 26664-85 п.2                         | -                    | не обнаружено                                 | -  |
| 3.Масса нетто,г.                   | ГОСТ 26664-85 п.3-4                       | 245 (-9)             | 252,0; 250,1; 249,1; 251,6                    | -  |
| 4.Массовая доля составных частей,% | ГОСТ 26664-85 п.3-4                       | -                    | 84,8  | -  |

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.