

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"  
 А.Р. Баянов  
 30 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 6 156/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат из рыбы мороженой, Филе - кусок нерки с кожей. Глазированный. ТМ «Фаворит-Продукт», Категория А, 4x0,6 кг.  
 Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9268-001-93946483-2011  
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
 Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Метро Кэш Энд Керри" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 170) / ООО "Метро Кэш Энд Керри" (ИНН: 7704218694, 125445, город Москва, Ленинградское шоссе, 71г); время отбора: 12:20  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"  
 Направление № 24-отб2019 от 21 августа 2019 г. Дата отбора: 21.08.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: ООО "Фаворит-Продукт", 214030, Смоленская обл., г. Смоленск, Краснинское шоссе, дом 35, офис 55  
 Дата изготовления\*: 22.04.19 Срок годности до 22.01.2020 Дата поступления в ИЦ: 21.08.2019 г., 16:30  
 Наименование поставщика\*: не указано  
 Дата(период) проведения испытания: 21.08.2019 г. - 30.08.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Поверхность чистая, покрыта глазурью.  
 Разделка - Филе - кусок с кожей.  
 Консистенция (после размораживания) - Плотная.  
 Цвет мяса - Свойственный данному виду рыбы.  
 Запах (после размораживания) - Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.


**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.				

**Показатели безопасности:**

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 концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 1,0	0,053	+0,019
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,2	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	МУ 5178	не более 0,5	0,018	+0,003

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.