

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

31 мая 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 807/п от 31 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные. Килька балтийская обжаренная неразделанная в томатном соусе, в жестяной банке, 5х240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя: ООО "Пролив", 119192, Россия, г. Москва, ул. Винницкая, д. 8, ком. 102/ Керченское производственное отделение, РФ, Республика Крым, г. Керчь, ул. Кирова, 41

Дата изготовления\*: 16.07.2018

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 31.05.2019 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 - Приятные, без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция - Сочная , нежная.

Состояние - Рыбы - присутствует легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.

Порядок укладки - Рыба уложена плашмя, параллельными рядами.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружено

##### 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 сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	не менее 25	27,5	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,31	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,4	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70-90	75,8	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10-30	24,2	-

##### 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 Р 54639	не более 0,5	0,0043	+0,0017

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, ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

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.