

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
31 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 913/п от 31 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы. Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки без кожи в масле ТМ «Меридиан», в полимерной таре, 7х480 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10. 20. 25-012-11440376-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов д. 18.
дата отбора: 30.10.2024. время отбора: 11:58

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 23 от 30 октября 2024 г.

Дата отбора: 30.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Меридиан", Россия, 125599, г Москва, ул.Ижорская, д.7.

Дата изготовления*: 06.10.2024г. /Срок годности/годен до: 06.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 30.10.2024 г., 12:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 30.10.2024 г. - 31.10.2024 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:

Внешний вид - филе рыбы целые с ровными срезами

Консистенция рыбы - сочная

Запах и вкус - приятные, свойственные созревшей рыбе

Состояние заливки - соответствует

Посторонние примеси - не обнаружено

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	не более 8,0	5,5	+0,5
2.Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	480(-14,4)	479,2; 478,9; 479,6; 480,0	-
3.Массовая доля составных частей, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 65,0	71,2	-

2 Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции» и информации на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 4 913/п , стр.2 из 2