

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

24 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 254/п от 24 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы: сельдь атлантическая филе слабосоленая в масле «По - домашнему»ТМ «О'Кей», полимерное ведерко, 4х780 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 15167786-004-2017

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. Энтузиастов, 18 дата отбора: 22.05.2024. время отбора: 11:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 22 мая 2024 г.

Дата отбора: 22.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО ТД "Балтийский берег", 195009, г. С-Петербург, ул. Минеральная, д. 29, корп. 2

Дата изготовления*: 30.01.2024 г. /Срок годности/годен до: 30.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2024 г., 13:15 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2024 г. - 24.05.2024 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 с не ровными срезами

Консистенция рыбы - рыхлая, не плотная

Запах и вкус - не приятные, не свойственные созревшей рыбе

Прозрачность заливки - мутноватая

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	-	2,3	+0,2

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям СТО 15167786-004-2017 по органолептическим показателям.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.