

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

30 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 003/п от 30 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы стерилизованные: Скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла(куски) ТМ «Моя цена», в жестяной банке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-003-22738723-2019

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)*: АО «Тандер», РБ, г. Уфа ул. Менделеева, д.137, дата отбора: 18.05. 2023 г. время отбора: 10:23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 мая 2023 г.

Дата отбора: 18.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Владимирский консервный завод» 601240, Россия, г. Лакинск, проспект Ленина, д. 71, оф.10

Дата изготовления*: 14.02.2023 г. /Срок годности/годен до: 14.02.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 18.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.05.2023 г. - 30.05.2023 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 уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки, при выкладывании не разламываются, голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены. чешуя отсутствует. Заливка - жидкая с наличием добавленного масла

Вкус и запах - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Консистенция рыбы - Плотная.

Консистенция костей - Мягкая.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

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	-	1,5	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	250(-9)	243; 242; 242	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.