

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
 8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 912/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла стерилизованные. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла (куски) , в жестяной банке, 5x250 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш.,1), время отбора 12.09 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г. Дата отбора: 01.07.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Роскон", Россия, 238590, Калининградская обл., г.Пионерский, Калининградское шоссе,29
 Дата изготовления*: 05.04.2019 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч
 Наименование поставщика*: не указано ,договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - Без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - Сочная.
Консистенция костей - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании не разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц кожицы и крошки рыбы.
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Цвет бульона - Светлый.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.
Наличие чешуи - Отсутствует.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки.
Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

