

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"  
Р.И. Бакиров  
16 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 870/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Печень минтая натуральная. Натуральные рыбные консервы, ТМ "УКР", в жестяной банке, 5х 227 г

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 13272-2009 "Консервы из печени рыб. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/  
ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1)

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

Направление № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г.

Дата отбора: 07.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Устькамчатрыба", Камчатский край, г.Петропавловск-Камчатский, проспект Рыбаков, 4/683024, Качатский край, г.Петропавловск-Камчатский, ул.Красинцев,1

Дата изготовления\*: 13.10.2018 Срок годности 24 мес

Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 16.08.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция печени - Нежная.

Состояние печени - Кусочками.

Цвет - Светло-коричневый.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2-2,5	2,2	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13272-2009 "Консервы из печени рыб. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.