

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

26 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 787/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные: Горбуша натуральная(тихоокеанская куски), ТМ "О*кей", в жестяной банке, масса нетто 240 г, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-002-76714440-2021

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. Комсомольская, д. 112, время отбора 11.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 20 февраля 2024 г.

Дата отбора: 20.02.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Стекланный мир", 236022, Россия, Калининградская область, г.Калининград, ул. Красная, д.27, кв.2 / Адрес производства: 236023, Россия, Калининградская область, г. Калининград, ул. Солдатская, д.7

Дата изготовления*: 27.10.2023 г /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 20.02.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 20.02.2024 г. - 26.02.2024 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:

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Консистенция рыбы - сочная

Внешний вид - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку банки; куски целые, при выкладывании из банки не разламываются; голова, внутренности, плавники, черная пленка, чешуя удалены, сгустки крови зачищены

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу рыбы данного вида

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	-	1,7	+0,2
2. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	62,1	-
3. Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
4. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240 (-9)	234,6; 235,3; 236,4; 236,0	-

2 _

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.