

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**  
 № 4 919/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Шпроты в масле из балтийской кильки "Экстра". Рыбные консервы, в стеклянной баночке, 250 г., 5x250 г.  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 280-2009 Консервы из копченой рыбы.Шпроты в масле Первого сорта  
 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 "ТД"Вкусные Консервы",140060,Московская обл.,г. Люберцы, р.п. Октябрьский, Советская улица,14/Изг.: ООО "РКЗ-Вкусные консервы"390029, Рязанская обл., г. Рязань, Высоковольтная ул.,дом 40а литер Б/ 390011, Рязанская обл., г. Рязань, р-н, Южный проезд, д.7,литер В  
 Дата изготовления\*: 11.02.19 г Срок годности 30 месяцев Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч  
 Наименование поставщика\*: Не указано  
 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 - свойственный консервам данного вида, без горечи и постороннего привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - нежная.
Состояние рыбы - тушки целые, при выкладывании не разламываются.
Состояние кожных покровов - частично сползшая кожица не более чем у 20 % рыб.
Состояние масла - прозрачное над водно-белковым отстоем.
Цвет кожных покровов - от светло-золотистого до темно-золотистого.
Характеристики разделки - тушки рыб, без головы ижаберных крышек, хвостовой плавни удален.
Порядок укладки - тушки рыб уложены параллельными рядами.
Наличие чешуи - отсутствует.
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	1,0 - 2,2	1,3	+0,1
2.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664	рыбы: не менее 75,0	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 280-2009 Консервы из копченой рыбы.Шпроты в масле. ТУ.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.