

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

№ 788/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Розовый лосось (горбуша натуральная, куски). Рыбные консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные, стерилизованные, ТМ "Беринг", в жестяных банках, масса нетто 245 г. 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

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 «Экватор» 601243, Россия, Владимирская область, Собинский край город Лакинск, проспект Ленина, 10А

Дата изготовления*: 09.02.2022 г /Срок годности/годен до: 36 месяцев 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 | 1,2 - 2,0 | 1,7 | +0,2 |
| 2. Массовая доля рыбы, % | ГОСТ 26664-85 п.3-4 | - | 70,9 | - |
| 3. Посторонние примеси | Визуально | не допускаются | не обнаружено | - |
| 4. Масса нетто, г. | ГОСТ 26664-85 п.3-4 | 245 (-9) | 262,0; 261,0; 262,4; 261,8 | - |

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.