

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Р.И. Бакиров
16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 982/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные. Сардина атлантическая, филе бланшированная в томатном соусе, ТМ "Рыбное Меню", в жестяной банке, 8x 175 г
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О'Кей" (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 № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Роскон", Россия, 238590, Калининградская обл., г.Пионерский, Калининградское шоссе,29
Дата изготовления*: 26.02.2019 Срок годности 36 мес Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 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 - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция - Сочная, нежная.
Состояние рыбы - Филе рыбы целые, при выкладывании из банки сохраняют свою форму.
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками, свойственными внесенным добавкам.
Порядок укладки - Уложены плашмя.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.

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 сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	не менее 25	39,7	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,7	0,6	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,4	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70-90	77,8	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10-30	22,2	-
6.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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