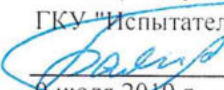


Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 9 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 914/п от 9 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Обжаренный Налим в томатном соусе, ТМ "Беринг", в жестяной банке 240 г, 5x240 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)*: 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 "Салехардский комбинат",629007,Россия, Тюменская обл., ЯНАО, г.Салехард, ул.Ленина,2 б

Дата изготовления*: 16.10.2018 г. Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25ч

Наименование поставщика*: не указано ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 09.07.2019 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 - Приятные, свойственные консервам данного вида, без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция - Сочная ,плотная.
Состояние - Рыбы - куски рыбы .Соуса- однородный, без отделения водянистой части.
Цвет соуса - Оранжевый.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку.

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	28,7	+ -0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,4	+ -0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,8	+ -0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70-90	71	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10-30	29	-

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

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

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.