Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

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

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 911/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные: Сардина Иваси Тихоокеанская натуральная., в жестяной банке, 240 г., 5х240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. ТУ."

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 "Альт Гросер", 108809, г.Москва, д.Тольстопальцево, ул. Советская, д.1, стр.4, пом.1 / АО "Преображенский рыбокомбинат" завод №47, 692998, Приморский край, Лазовский р-он, п.Преображение, ул.Портовая 4

Дата изготовления*: 14.11.2018 г. Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч

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

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 - Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Консистенция - Нежная, сочная .
Порядок укладывания - Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.
Наличие чешуи - Удалена.

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	1,2-2,0	1,9	+-0,1

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. 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.