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
4 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 906/п от 4 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кальмар тушка с кожицей натуральный, ТМ Monolith, в жестяной банке, 250 г., 5х250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 18423-2012 "Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. 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)

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*: Рыбоконсервный завод № Е-90, ИП Дунин Геннадий Евгеньевич, 141508, РФ, Московская обл., Солнечногорский р-н, д. Рекино-Кресты, д. 77 / 141595, РФ, Московская обл.,Солнечногорский р-н, сельское поселение Пешковское, д. Есипово, строение № 07-М.

Дата изготовления*: 01.04.2019 г. Срок годности 15 месяцев Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 04.07.2019 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 - Без постороннего привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - Плотная.
Цвет мяса - Розовый с фиолетовым оттенком.
Состояние бульона - Непрозрачный, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения.
Порядок укладывания - Тушки (филе) уложены по окружности, свернуты пополам и уложены перегибом вверх.
Характеристики разделки - Филе - мантия разрезана; голова со щупальцами, внутренности и хитиновая пластинка удалены.
Посторонние примеси - 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	1,2-2,0	1,8	+-0,1
2.Массовая доля составных частей (кальмара),%	ГОСТ 26664	не менее 50,0	35,0	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижена массовая доля составных частей (кальмара).

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН г. УФА * ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» ИНН 0278157011 ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ ОГРН 1090280008191

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