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
30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 141/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мороженая пищевая рыбная продукция. Пикша атлантическая. Филе без кожи без кости (спинка), высшая категория, ТМ "Бореалис", в вакуумной упаковке, 4х0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9261-017-49021315-2012

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 170) / ООО "Метро Кэш Энд Керри" (ИНН: 7704218694, 125445, город Москва, Ленинградское шоссе, 71г); время отбора: 12:20

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"

Направление № 24-отб2019 от 21 августа 2019 г. Дата отбора: 21.08.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "РК "Полярное Море+", 184376, Мурманская область, Кольский район, с. Минькино, дом 150 б / Рыбопромышленный холдинг Норебо торговая марка Бореалис

Дата изготовления*: 21.06.19 Срок годности до 21.06.2021 Дата поступления в ИЦ: 21.08.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 21.08.2019 г. - 30.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.

Разделка - Филе без кожи и костей.

Консистенция (после размораживания) - Плотная.

Цвет мяса - Свойственный данному виду рыбы.

Запах (после размораживания) - Без посторонних запахов. Присутствует слабовыраженный йодистый запах.

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	

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 1,0	0,042	+-0,015
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,2	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	МУ 5178	не более 0,5	0,056	+-0,009

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ

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