

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

24 августа 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3.145/п от 24 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская (шпрот) неразделенная обжаренная в томатном соусе Эксклюзив ТМ «Пролив», в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-2019 Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107.

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г.Уфа сек.цветы Башкирии, ул. Рубежная, д. 174; время отбора 11:16 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 22 августа 2022 г.

Дата отбора: 22.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Пролив» 119361, Россия, г. Москва, ул. Озерная, д.42, пом. 1 комната 22

Дата изготовления*: 07.07.2022 г. /Срок годности/годен до: 07.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 22.08.2022 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 22.08.2022 г. - 24.08.2022 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Цвет соуса - соответствует описанию

Вкус, запах - соответствует описанию

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 26808-2017 п. 4	не менее 25,0	25,8	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,57	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,8	+0,2
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 60,0	88,0	-
5. Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 10,0	12,0	-
6. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	233,3; 234,0; 233,9	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.