

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"
Бакиров Р.И.
22 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 488/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Русский рыбный мир.Тунец натуральный (куски). Натуральные рыбные консервы стерилизованные, в жестяной банке, 5x250 г.

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

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ. г.Учалы, ул.Ленина, д.8. Время отбора:18.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Русский рыбный мир",142138, РФ, г.Москва, поселение Щаповское, пос. Курилово, ул. Центральная, дом 15 помещение 1

Дата изготовления*: 13.04.2021 г. /Срок годности 36 месяцев Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.

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 не указано:

Вкус и запах - Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Консистенция - Суховатая.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки.

Наличие чешуи - Удалена.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются.

Состояние бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка и кожи.

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 27207-87	1,2-2,0	2,0	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

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

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.