

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"  
Р.И. Бакиров  
19 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 857/п от 19 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы из печени рыб. Продукт стерилизованный. Печень трески по-мурмански, ТМ "Вкусные консервы", в жестяной банке, 185 г, 8x185 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 13272-2009 "Консервы из печени рыб. Технические условия"  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/  
ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1)  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г. Дата отбора: 07.08.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Норд СиФуд", Россия, 183034, г.Мурманск, ул.Домостроительная, 6. Консервный завод №Г43/УП: ООО "ТД"Вкусные консервы", Московская область, Люберецкий р-н, п.Октябрьский, ул.Советская, д.14  
Дата изготовления\*: 01.10.2018 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № Не указан, ТТН №Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 19.08.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус - Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.  
Запах - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.  
Консистенция печени - Нежная, сочная.  
Состояние печени - Тонкоизмельченная масса.  
Цвет - Бежевый.  
Наличие посторонних примесей - Отсутствуют.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2-2,0	1,2	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13272-2009 "Консервы из печени рыб. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.