

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

26 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 783/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные,стерилизованные: "Горбуша натуральная (Куски)" ТМ " О*кей" в жестяной банке,240 г., 5х240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О,КЕЙ", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112, время отбора 11.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 20 февраля 2024 г.

Дата отбора: 20.02.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Стеклянный мир", 236022, Россия, Калининградская область, г.Калининград, ул. Красная, д.27, кв.2 / Адрес производства:236023, Россия, Калининградская область, г. Калининград, ул. Солдатская, д.7

Дата изготовления*: 06.12.2023 г /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 20.02.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 20.02.2024 г. - 26.02.2024 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:

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Консистенция рыбы - сочная

Внешний вид - куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки; куски целые, при выкладывании из банки не разламываются; голова, внутренности, плавники, черная пленка, чешуя удалены, сгустки крови зачищены

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением ИД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	1,4	+0,1
2.Массовая доля рыбы,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	67,3	-
3.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
4.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240 (-9)	232,9; 234,8; 235,7; 235,4	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.