

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"

А.Р. Баянов

28 мая 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 823/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы стерилизованные. Скумбрия с овощным гарниром в томатном соусе "Вкусные консервы", в жестяной банке, 230 г, 5x230 г.  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 12161-2006 Консервы рыбаобразительные в томатном соусе. Технические условия

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

Место отбора пробы (образца)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Балт - ОСТ", Россия, 390029, г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40;

Уполномоченный представитель: ООО "ТД "Вкусные консервы", 140060, Россия, Московская обл., Люберецкий р-н, посёлок Октябрьский, ул. Советская 14

Дата изготовления\*: 10.01.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика\*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 г.

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

Дополнительная информация\*:- заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Вкус - Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса

Запах - Приятный, свойственный консерва данного вида, без постороннего запаха

Консистенция рыбы - Сочная.

Состояние рыбы - Куски целые, фаршированные овощи при выкладывании из банки сохранили свою форму.

Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - От оранжевого-красного до светло-коричневого.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружено.

##### 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	не менее 25,0	27,0	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,7	0,5	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,0 - 2,0	1,6	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	не менее 50	50,4	-
5.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664	10 - 20	15,5	-
6.Массовая доля гарнира, %	ГОСТ 26664	не более 30	21,2	-

##### 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 ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0694	+0,0194

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

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", ГОСТ 12161-2006 Консервы рыборастворительные в томатном соусе. Технические условия.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.