

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»

Бакиров Р.И.

13 декабря 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 933/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы стерилизованные «Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе» ТМ «Фортуна Крым», в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25.-001-00101652-2019

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,ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 01 декабря 2021 г.

Дата отбора: 01.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Фортуна Крым", 295000, Россия, Республика Крым, г. Симферополь, ул.Карла Маркса, д.14/9, Литер Ц, помещение ,81. Адрес производства:Россия, Республика Крым, Симферопольский район, с.Фонтаны, ул.Озенбашская,д.4

Дата изготовления\*: 01.06.2021 г. /Срок годности/годен до: 01.06.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 01.12.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 01.12.2021 г. - 13.12.2021 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 - Тушки рыбы целые, присутствует легкая разваренность, при выкладывании из банки куски рыбы не разламываются. Соуса - однородный, без отделения водянистой части.

Консистенция рыбы - Сочная, мягкая.

Цвет соуса - Оранжевый.

Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха.

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 НД, 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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	-	32,4	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,32	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,6	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 50,0	86,6	-
5. Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.4	-	13,4	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 \_

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.