

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

№ 795/п от 26 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные «Скумбрия атлантическая» филе бланшированная в масле, ТМ "Рыбное меню", в жестяной банке, масса нетто 175 г, 8x175 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7454 -2007 Консервы из бланшированной, подсушенной или подвяленной рыбы в масле. Технические условия

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 "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 "Роскон" Россия, 238590, Калининградская область, г. Пионерский, Калининградское шоссе,29

Дата изготовления*: 17.10.2022 г /Срок годности/годен до: 42 месяца Дата поступления в ИЦ: 20.02.2024 г., 12:00 ч.

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

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:

Внешний вид - филе ровное, плотно уложеное, чешуя удалена

Консистенция - сочная.

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Вкус - приятный, без постороннего привкуса.

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	1,5	+ -0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	175(-9)	167,38; 168,05; 167,91; 167,91	-
4.Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	85,6	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7454-2007 Консервы из бланшированной, подсушенной или подвяленной рыбы в масле. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.