

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

7 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 014/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сельдь тихоокеанская соленая в масле Филе- кусочки с ароматом дыма. Пресервы упаковано под вакуумом, 6x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-016-51813165-2018

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина д. 6; время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Вичюнай-Русь", 238758, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул. Маяковского, д.3-Б

Дата изготовления*: 14.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 12.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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 целые с ровными срезами

Консистенция рыбы - упругая

Запах и вкус - приятные, свойственные созревшей рыбе

Состояние заливки - соответствует

Посторонние примеси - не обнаружено

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 | - | 3,5 | +0,3 |
| 2. Масса нетто, г. | ГОСТ 26664-85 п.3-4 | 500,0(-15) | 498,5; 497,1; 498,2; 499,1 | - |
| 3. Массовая доля составных частей, % | ГОСТ 26664-85 п.3-4 | не менее 70,0 | 71,0 | - |

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции» и информации на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.