

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

6 июня 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 487/п от 6 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле ТМ "Магнит", в полимерной упаковке, 8х400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-002-60181172-2021

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)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 04.06.2024. время отбора: 12:18

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 04 июня 2024 г.

Дата отбора: 04.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «РПЗ ПОСЕЙДОН» Россия, Московская обл., г.о. Истра, д. Букарёво, тер. Рыбзавода, д.1,1

Дата изготовления*: 25.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 25.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 04.06.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.06.2024 г. - 05.06.2024 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-кусочки целые с ровными срезами.

Консистенция рыбы - нежная, сочная.

Запах и вкус - приятные, без посторонних запахов и вкусов.

Прозрачность заливки - прозрачная.

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	-	5,9	+0,5
2.Массовая доля составных частей, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	рыбы не менее 280г (70%)	76	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 2 467/п, стр.2 из 2