

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

18 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 419/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные натуральные с добавлением масла стерилизованные "Скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла (куски), ТМ "МС" в жестяной, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ

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 "Лента", г. Уфа, ул. Сипайловская, д.1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Стекланный мир", 236022, Россия, Калининградская область, г.Калининград, ул. Красная, д.27, кв.2 / Адрес производства: 236023, Россия, Калининградская область, г. Калининград, ул. Солдатская, д.7

Дата изготовления*: 19.07.2023 г. /Срок годности/годен до: 19.07.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 15.12.2023 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 - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку банки; куски целые, при выкладывании не разламываются; голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены; чешуя отсутствует; заливка - жидкая с наличием добавленного масла

Запах и вкус - без посторонних привкусов и запахов

Консистенция рыбы - сочная

Консистенция костей - мягкая

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - слегка мутный от взвешенных частиц белка

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	1,2 - 2,0	1,8	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	254,4;255,0;256,3;255,5	0
4.Массовая доля рыбы,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	66,3	0

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.