

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Бакиров Р.И.
21 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 439/п от 21 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла стерилизованные. Сайра тихоокеанская (куски) натуральная с добавлением масла, в жестяной банке, 5x250 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".
Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107
Место отбора пробы (образца)*: ООО "Бэст Прайс", магазин "Fix Price", РБ, г.Учалы, ул.Ленина, д.8,помещение 2. время отбора:18.05
Отбор проб произведен заказчиком
Акт отбора № 3 от 13 июля 2021 г. Дата отбора: 13.07.2021 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Владимирский консервный завод", Россия, Владимирская обл.,Собинский р-н, г.Лакинск, проспект Ленина, д.71
Дата изготовления*: 14.04.2021 г. /Срок годности 14.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00
Наименование поставщика*: не указано,договор № -, ТТН №-
Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 21.07.2021 г.
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:

Вкус и запах - Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые, при выкладывании не разламываются.

Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка и крошки рыбы.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку банки.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружено.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	2,0	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

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

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.