Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

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

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 440/п от 21 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла" Куски. Стерилизованные, в жестяной банке, 5х250 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".
Наименование и адрес заказчика: РОО 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*: АО "Южморрыбфлот", РФ, Приморский край, г.Находка, мкр. Ливадия, ул.Заводская, д.16/ АО "Южморрыбфлот", завод №13
Дата изготовления*: 04.12.2020 г. /Срок годности 04.12.2022 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 укладывания - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку банки.

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	1,9	+-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".

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.