

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"

Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов

27 мая 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 805/п от 27 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Натуральные рыбные консервы стерилизованные. Печень трески натуральная, в жестяной банке, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 13272-2009 "Консервы из печени рыб. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя: ООО "Полинет", 183035, г.Мурманск, ул,А.Невского,38. КЗ №Н 31; Уполномоченный представитель: ООО "ТД "Вкусные консервы", 140060, Россия, Московская обл., Люберецкий р-н, поселок Октябрьский, ул. Советская 14

Дата изготовления\*: 26.02.2019

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 27.05.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: \*-заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Вкус - Без посторонних привкусов.

Запах - Без посторонних запахов.

Консистенция печени - Нежная, сочная.

Состояние печени - Кусочками.

Цвет - Печени - бежевый различных оттенков. Выделившегося жира - соломенный. Выделившегося бульона - светло-коричневый.

Наличие посторонних примесей - Не допускается

##### 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	1,2-2,5	1,7	+,-0,2

##### Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0183	+,-0,0073

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 13272-2009 "Консервы из печени рыб. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.