

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

21 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 261/п от 21 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы. Филе сельди атлантической слабосоленое «МАТИАС» с ароматом дыма в масле упаковано под вакуумом, 12х250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ ВУ 200656098.087-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, .время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: СП «Санта Бремор» ООО Республика Беларусь, г. Брест, ул. Катин Бор, 106

Дата изготовления*: 27.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 25.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 21.11.2024 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 целые с ровными срезами

Консистенция рыбы - сочная

Запах и вкус - приятные, свойственные созревшей рыбе, с ароматом дыма

Состояние заливки - соответствует

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	не более 8,0	3,5	+0,3
2.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	250,0(-9)	241,9; 241,0; 241,0; 241,6	-
3.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 80,0	82,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции» и информации на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.