

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: 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"

Бакиров Р.И.

4 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 639/п от 4 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская неразделанная в томатном соусе, в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Торгсервис 102", магазин "Светофор", РБ, г.Учалы, ул.Первостроителей, д.2Б/2, время отбора: 12:11

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Фортуна Крым", 295000, Россия, Республика Крым, г. Симферополь, ул.Карла Маркса, д.14/9, Литер Ц, помещение ,81. Адрес производства: Россия, Республика Крым, Симферопольский район, с.Фонтаны, ул.Озенбашская, д.4

Дата изготовления*: 01.03.2021 г. /Срок годности: 01.03.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

Наименование поставщика*: Не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 04.08.2021 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 - Неприятный, кислый, не свойственный консервам данного вида.

Запах - Неприятный, кислый, не свойственный консервам данного вида.

Консистенция рыбы - Рыхлая.

Состояние рыбы - Тушки целые и наличие разваренных.

Состояние соуса - Незначительное количество отделившегося бульона.

Цвет соуса - Светло-коричневый.

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 20,0	21,6	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,4	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,9	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	90,0	-
5.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 10,0	10,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ" по органолептическим показателям (Неприятные, кислые запах и вкус, не свойственные консервам данного вида, рыхлая консистенция).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.И.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

