

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.  
6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 641/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла, стерилизованные. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла ( куски ), в жестяной банке, 5x240 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 "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

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 "Балт - Фиш плюс", Россия, 180506, Псковская обл., Псковский район, д. Щиглицы

Дата изготовления\*: 22.03.2021 г. /Срок годности: 22.03.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

Наименование поставщика\*: Не указано, договор № -, ТГН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 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 и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании не разламываются.

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

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку 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
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.