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"
Р.И. Бакиров
16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 983/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы стерилизованные. Тунец натуральный, филе, ТМ "ОКЕЙ", в жестяной банке, 8х 185 г
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. ТУ."
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1)
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "О`Кей", 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1 / ООО "Балтфиштрейд", 238340, Россия, Калининградская область, г. Светлый, ул. Рыбацкая, 1
Дата изготовления*: 31.05.2019 Срок годности 24 мес Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 16.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :
Вкус и запах - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Консистенция рыбы - Нежная, сочная.
Порядок укладывания - Филе-кусочки плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.
Наличие чешуи - Удалена.
Состояние рыбы - Филе-кусочки целые, при выкладывании из банки не разламываются.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.

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	1,2-2,0	1,3	+-0,1
2.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. ТУ."

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.