

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

5 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 058/п от 5 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные Шпроты в масле из каспийской кильки (тушки) ТМ «Окей», в жестяной банке, 8х160 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-83617873-2019

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 22 мая 2023 г.

Дата отбора: 22.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Рязская рыбоперерабатывающая компания", 391962, Россия, Рязанская область, г.Рязск, ул.Новоряжская, д.35

Дата изготовления*: 25.02.2023 г. /Срок годности/годен до: 30 мес. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2023 г. - 05.06.2023 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 - тушки - рыбы целые, удалены голова с жаберными крышками, при выкладывав из банки не разламываются. Тушки уложены брюшками к крышке банки параллельными рядами

Консистенция рыбы - суховатая

Состояние кожи (кожных покровов) - целые

Цвет кожных покровов - от светло-золотистого до темно-золотистого

Состояние масла - прозрачное

Вкус и запах - свойственный консервам данного вида

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - не обнаружены

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	-	1,3	+0,1
2.Массовая доля отстоя в масле,%	ГОСТ 20221-90	-	32,0	-
3.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 50,0	68,0	-
4.Длина,см	ГОСТ 7631-2008	-	5,0-7,0	-
5.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	160(-7,3)	155; 155; 155	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
 Протокол № 2 058/п, стр.2 из 2