

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 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"
 А.Р. Баянов
 8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 916/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе. в жестяной банке., 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе.Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш., 1), время отбора 12.09 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г.

Дата отбора: 01.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Пролив", 119361, г. Москва, ул. Озерная, д. 42, пом. 1, ком. 22/119192, г. Москва, ул. Винницкая, д. 8, ком. 102/ ООО "Керченский Рыбоконсервный Завод "Пролив", 298300 РФ, Республика Крым, г. Керчь, ул. Кирова, 41 (согласно направлению) ООО "Пролив", 119192, РФ, г. Москва, ул. Винницкая, д. 8, ком. 102/ ООО "Пролив" Керченское производственное отделение, 298300 РФ, Республика Крым, г. Керчь, ул. Кирова, 41 (согласно этикетке)

Дата изготовления*: 27.09.18 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - Приятные, свойственные консервам данного вида, без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция - Сочная , нежная.
Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.
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 сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	не менее 25	32,5	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,3	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,7	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70-90	84,0	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10-30	16,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе.Технические условия"

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.