

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

20 декабря 2021 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 6 123/п от 20 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные. Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе. Бычки(кусок) обжаренные в томатном соусе. ТМ «Вкусвилл», 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" 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)\*: ПАО "Вкусвилл". РБ, г. Уфа, ул.Ленина,26. Время отбора 08:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 08 декабря 2021 г.

Дата отбора: 08.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Керчьолод", 298329, РФ, Республика Крым, г.Керчь, ул.Цементная Слободка, 49.

Дата изготовления\*: 18.06.2021 г. /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 08.12.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 08.12.2021 г. - 20.12.2021 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 - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Цвет соуса - соответствует описанию

Вкус, запах - соответствует описанию

**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 25,0	30,8	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,34	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,6	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	71,9	-
5. Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 10,0	28,1	-
6. Посторонние примеси	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.