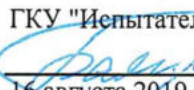


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
 Р.И. Бакиров
16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 998/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла стерилизованные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла (куски) В жестяной банке, ТМ 5 Морей, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (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 "Роскон", Россия, 238590, Калининградская обл., г.Пионерский, Калининградское шоссе,29

Дата изготовления*: 20.04.19 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч

Наименование поставщика*: Не указано

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 - Без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются.

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

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Светлый.

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

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку банки.

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
I.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,8	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. 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.