

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**  
№ 5 996/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: **Натуральные рыбные консервы "Сельдь тихоокеанская натуральная. Куски. Стерилизованная" В жестяной банке, ТМ Доброфлот, 5x245 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\*: **АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16 / Южморрыбфлот, завод №13**  
Дата изготовления\*: 24.03.19 г Срок годности 3 года 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 - Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.  
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.  
Консистенция - Нежная.  
Порядок укладки - Куски рыбы и филе-кусочки плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.  
Наличие чешуи - Удалена.

**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	1,7	+0,2

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.