

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

8 декабря 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 269/п от 8 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Горбуша натуральная. Рыбные консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные, стерилизованные, ТМ "Беринг", в жестяной банке 245 г., 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Экватор", 601243, РФ, Владимирская область, Собинский район, г. Лакинск, проспект Ленина, дом 10А

Дата изготовления\*: 25.12.2021 г. /Срок годности/годен до: 25.12.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 07.12.2023 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:**

Запах и вкус - свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха

Консистенция рыбы - сочная

Внешний вид - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки, при выкладывании из банки не разламываются

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Цвет бульона - слегка мутный от взвешенных частиц белка

**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	1,2 - 2,0	1,9	+0,2
2. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	76,0	-
3. Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
4. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	245(-9)	243,0; 243,0; 242,0	-

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.