

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

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

29 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 997/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы. Консерв из сельди тихоокеанской натуральные стерилизованные «Сельдь тихоокеанская натуральная». Куски. ТМ «Доброфлот», в жестяной банке, 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-015-91813223-2021

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)*: АО «Тандер», РБ, г. Уфа ул. Менделеева, д.137, дата отбора: 18.05. 2023 г. время отбора: 10:23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 мая 2023 г.

Дата отбора: 18.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16.

Дата изготовления*: 30.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 30.09.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 18.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.05.2023 г. - 29.05.2023 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:

Внешний вид - куски рыбы разварены, при выкладывании из банки все кусочки разламываются

Консистенция - мягкая

Состояние бульона - светлый, прозрачный

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Вкус - без посторонних привкусов

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	-	0,6	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	-	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 9	245,0 (-9)	236,5; 236,8; 237,0	-

² Внешний вид: куски рыбы разварены, при выкладывании из банки все кусочки разламываются.
Без посторонних запахов и привкусов.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.