

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"

А.Р. Баянов

31 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 809/п от 31 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные в томатном соусе. Сазан в томатном соусе, жестяная тара, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

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

Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Рыбхоз"Соцпуть", Ростовская обл., Азовский р-н, с.Порт-Катон, ул.Морская, д.16

Дата изготовления*: 18.10.2018

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 31.05.2019 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 - Приятные, без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция - Сочная, нежная.

Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружено

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	не менее 25	25,8	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,3	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,3	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	70-90	71,4	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664	10-30	28,6	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0090	+0,0036

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

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.