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
Адрес места осуществления деятельности:
450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник испытательного центра
_____ О.А. Медведь
7 ноября 2024 г.

МП

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 015/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы из соленой рыбы. Сельдь тихоокеанская соленая в масле филе- кусочки с ароматом дыма. в полимерной таре, 8х380 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 18.20.25-100-004472093-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина д. 6; .время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г. Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Дивный берег»,420088,¶Россия, Республика Татарстан,г. Казань, пр-кт Победы, д.206, пом.30. / 422594, Россия, Республика Татарстан,¶Верхнесуслонский р-н, сельское поселение Набережное-Морквашское, п.Десятидворка, ул .Двориков проезд, д.5А /

Дата изготовления*: 31.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 2 месяца Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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 - филе-кусочки целые с ровными срезами

Консистенция рыбы - сочная

Запах и вкус - приятные, свойственные созревшей рыбе, с запахом дыма

Состояние заливки - соответствует

Посторонние примеси - не обнаружено

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

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	не более 8,0	5,3	+-0,5
2.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	380,0(-11)	395,8; 385,1; 387,6; 385,4	-
3.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 65,0	66,7	-

[2] Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции» и информации на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.