

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
22 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 986/п от 22 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные. Сардинелла натуральная с добавлением масла, ТМ "Рецепты моря", в жестяной банке, 5x240 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. 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-от62019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Балтфиштрейд", 238340, Россия, Калининградская область, г. Светлый, ул. Рыбацкая, 1
Дата изготовления*: 07.09.2018 Срок годности 24 мес. Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40
Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 22.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция рыбы - Сочная.
Консистенция костей - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.
Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, стуски крови зачищены.
Наличие чешуи - Отсутствует.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки.

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	1,6	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664	не допускаются	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ".

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.