

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

7 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 106/п от 7 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные "Килька Балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе", жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-05672945-2017

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 «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 23.05.2023 г. время отбора: 10:25

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 23 мая 2023 г.

Дата отбора: 23.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «РКЗ – Вкусные консервы», 390047, Россия, г. Рязань, р-н Красный Промузел, д.7

Дата изготовления*: 02.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 02.01.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 23.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.05.2023 г. - 07.06.2023 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 - тушки рыб разварены, деформированы

Консистенция рыбы - мягкая

Цвет соуса - оранжевый

Вкус, запах - без постороннего привкуса и запаха

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	-	27,6	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,57	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,5	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 58,0	75,0	-
5. Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	25,0	-
6. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	236; 235; 236	-

² Внешний вид: тушки рыб разварены, деформированы
 Консистенция рыбы: мягкая
 Цвет соуса: оранжевый
 Вкус, запах: без постороннего привкуса и запаха

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.