

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"
Р.И. Бакиров
19 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 858/п от 19 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из печени рыб стерилизованные. Печень трески натуральная высший сорт, ТМ "Беринг", в жестяной банке, 230 г, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9271-001-36703869-2015 Консервы рыбные натуральные

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/
ООО "ОКЕЙ" (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 № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г.

Дата отбора: 07.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Полинет", Россия, 183035, г.Мурманск, ул.Александра Невского, 38

Дата изготовления*: 21.01.2019 г Срок годности 2 года Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч

Наименование поставщика*: Не указан ,договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 19.08.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.

Консистенция печени - Нежная, сочная.

Состояние печени - Куски целые.

Цвет бульона - Жира - соломенный, печени - светло-коричневый.

Наличие посторонних примесей - Отсутствуют.

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 | - | 2,2 | +0,1 |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.