

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

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

24 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 416/п от 24 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы Толстолобик(Кусок) натуральный стерилизованный с добавлением ароматизированного масла «Новинка», ТМ "Азовчанка", в жестяной банке, 5x240 г.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-003-00185034-2019

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. Время отбора: 08 ч. 44 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 16 ноября 2021 г.

Дата отбора: 16.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Керчьхолод", 298329, РФ, Республика Крым, г.Керчь, ул.Цементная Слободка, 49.

Дата изготовления*: 19.04.2021 г. /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 16.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика*: -,договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.11.2021 г. - 24.11.2021 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 - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки, куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются. Голова, внутренности, плавники, черная пленка, чешуя удалены, сгустки крови зачищены.Бульон жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Светлый.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружены.

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 ИД, 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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	-	1,2	+0,4
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.4	-	69,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.