

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

8 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 599/п от 8 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Огурцы соленые, в полимерной упаковке, 3x1 000 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 34220-2017 "Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Сипайловская, 21

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 октября 2021 г.

Дата отбора: 04.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Эхо", Нижегородская область, г.Нижний Новгород, ул.Переходникова, 1В

Дата изготовления*: 13.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 08.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 04.10.2021 г., 13:15

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

Дата(период) проведения испытания: 04.10.2021 г. - 08.10.2021 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 8756.1-2017 :

Внешний вид - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, формы и окраски в одной упаковочной единице, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.

Вкус, запах, цвет - характерный для соленых огурцов солоновато-кисловатый вкус с запахом и привкусом добавленных пряностей; цвет-зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.

Консистенция - крепкая, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.

Прозрачность заливки - мутноватая

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 овощей,%	ГОСТ 8756.1-17 п. 7	не менее 50.0	54,1	-
2.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	2,5-3,5	2,8	+0,1
3.Массовая доля минеральных примесей, %	ГОСТ ISO 762-2013	не допускаются	менее 0,001	-
4.Титруемая кислотность (рассола в пересчете на молочную кислоту),%	ГОСТ ISO 750 -2013	0,60-1,20	0,60	+0,02

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 34220-2017 "Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

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.