

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"
 Бакиров Р.И.
 21 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 438/п от 21 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Русский рыбный мир.Тунец натуральный (куски). Натуральные рыбные консервы стерилизованные, в жестяной банке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Бэст Прайс", магазин "Fix Price", РБ, г.Учалы, ул.Ленина, д.8, помещение 2. время отбора:18.05

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 3 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Русский рыбный мир",142138, РФ, г.Москва, поселение Щаповское, пос. Курилово, ул. Центральная, дом 15 помещение 1

Дата изготовления*: 13.04.2021 г. /Срок годности 13.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 21.07.2021 г.

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 не указано:

Вкус - Свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов.

Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида.

Консистенция - Суховатая.

Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.

Наличие чешуи - Удалена.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются.

Состояние бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка и кожи.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	2,0	+,-0,2
2.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.