

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**

Начальник испытательного  
центра

О.А. Медведь

21 ноября 2024 г.



### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 265/п от 21 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Пищевая рыбная продукция горячего копчения. Горбуша горячего копчения обезглавленная ТМ «Русское море», в вакуумной упаковке, 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9260-005-45733071-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)\*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО «Русское море», Россия, Московская обл., Ногинский р-н, г. Ногинск, ст. Захарово

Дата изготовления\*: 31.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 30.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 21.11.2024 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 7631 - 08 п.5.10-6.1, 6,5-6.7:**

Внешний вид и цвет - поверхность рыбы чистая, не влажная

Консистенция рыбы - плотная

Запах и вкус - без посторонних запахов и привкусов

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.  
2. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	-	2,6	+0,3
2.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1	-	73,0	-

2 \_

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.