

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
20 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 851/п от 20 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные «Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе», ТМ «Окей», в жестяной банке, 5х240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978 - 2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия

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 «О,КЕЙ», 450095, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20.

дата отбора: 17.09.2024. время отбора: 13:29

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 17 сентября 2024 г.

Дата отбора: 17.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Ряжская рыбоперерабатывающая компания", 391962, Россия, Рязанская область, г.Ряжск, ул.Новоряжская, д.35

Дата изготовления*: 02.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 17.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.09.2024 г. - 18.09.2024 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 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - тушки целые, легкая разваренность рыбы, соус однородный, без отделения водянистой части

Консистенция рыбы - сочная, нежная

Цвет соуса - оранжевый

Запах и вкус - приятные, свойственные консервам данного вида, без постороннего привкуса и запаха

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 сухих веществ ,%	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 20	24,2	+0,4
2.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,4	+0,1
3.Массовая доля составных частей, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 60	65	-
4. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,32	+0,14

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978 - 2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 3 851/п ,стр.2 из 2