

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"
А.Р. Баянов
30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 154/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Нерка дальневосточная без головы потрошенная, мороженая, ТМ "Вкус Арт", 3x998 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.13-004-82849624-2018

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 170) / ООО "Метро Кэш Энд Керри" (ИНН: 7704218694, 125445, город Москва, Ленинградское шоссе, 71г); время отбора: 12:20

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"

Направление № 24-отб2019 от 21 августа 2019 г.

Дата отбора: 21.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ТД "Ультра Фиш", 117534, г. Москва, Кировоградская ул., дом 23 а копр 1, эт/пом/ком 3/VI/17в / ООО "Рыбные Продукты", 249010, Калужская обл., Боровский р-н, д. Маланыно

Дата изготовления*: 10.06.19 Срок годности до 09.06.2020 Дата поступления в ИЦ: 21.08.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 21.08.2019 г. - 30.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид (в замороженном виде) - Поверхность чистая, покрыта глазурью.

Внешний вид (после размораживания) - Рыба без наружных повреждений. Поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы.

Консистенция рыбы - Плотная.

Разделка - Потрошенная, обезглавленная.

Запах (после размораживания) - Без посторонних запахов.

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 | |

Показатели безопасности:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристика погрешности полученных результатов |
|---------------------------------------|---|----------------------|---|---|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая концентрация свинца, мг/кг | МУК 4.1.986 | не более 1,0 | 0,049 | +0,017 |
| 2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг | МУК 4.1.986 | не более 0,2 | менее 0,010 | - |
| 3.Массовая концентрация ртути, мг/кг | МУ 5178 | не более 0,5 | 0,019 | +0,003 |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.