

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 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 815/п от 30 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные "Севанский сиг" в томатном соусе, в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе.Технические условия".

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

Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Эко-Фуд", Республика Армения, Гегаркуникская обл., с.Арцванист.Факт адрес: Араратская обл.,с.Норамарг,ул.Азатуян, 4/1

Дата изготовления*: 05.12.17 Срок годности 24 мес Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 30.05.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственные консервам данного вида.
Консистенция - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски рыбы целые, разламывание отдельных кусков при их выкладывании из банки.
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.
Порядок укладки - Уложены поперечным срезом к донышку банки.
Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены; сгустки крови зачищены. срезы ровные.

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 сухих веществ ,%	ГОСТ 26808-86 ГОСТ 26808-86 ГОСТ ISO 2173 -13	не менее 25	34,6	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082 -14 п.4	0,3 - 0,6	0,4	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	0,8	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70-90	60,6	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10-30	39,4	-
6.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Показатели безопасности:

1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0304	+0,0085
--------------------------------------	--------------	--------------	--------	---------

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе.Технические условия." по заниженным массовым долям поваренной соли и рыбы на 9,4 % от нормы.

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.

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