

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

8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 920/п от 8 июля 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)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш..1). время отбора 12.09 ч.

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

Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г.

Дата отбора: 01.07.2019 г.

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

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

Дата изготовления*: 05.12.17 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - Без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция - Сочная , нежная.
Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.
Наличие посторонних примесей - Не обнаружено

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	
1.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	не менее 25	30.2	+ -0.4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0.6	0.4	+ -0.14
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,2	+ -0.1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70-90	66,0	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10-30	34,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

В представленном образце занижена массовая доля рыбы

Зам. начальника ИЦ



Галимзянова Г.Ф.

Медведь О.А.

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