

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

29 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 974/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные натуральные стерилизованные: Сардина тихоокеанская (Иваси) натуральная куски ТМ Каждый день, жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 53894718-002-2012

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 17.05.2023 г. время отбора: 10:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 17 мая 2023 г.

Дата отбора: 17.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Русский рыбный мир», 142138, г. Москва, Щаповское поселение, пос. Курилово, ул. Центральная, д.15, пом.1

Дата изготовления*: 13.12.2022 г. /Срок годности/годен до: 13.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 17.05.2023 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.05.2023 г. - 29.05.2023 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 - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки, куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются, чешуя отсутствует, заливка - жидкая с наличием добавленного масла

Вкус и запах - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Консистенция костей - соответствует описанию

Цвет мяса рыбы - соответствует описанию

Цвет бульона - соответствует описанию

Посторонние примеси - не обнаружено

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	1,8	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240, 0 (-9)	235,8; 235,2; 236,4	-

2 -

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 № 1 974п ,стр.2 из 2