

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

26 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 969/п от 26 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы с добавлением масла стерилизованные "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла (куски)" стерилизованные, в жестяной банке, 5x245 г.**

Нормативный документ на продукцию*: **ТУ 10.20.25-406-35313404-2020**

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*: **АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16.**

Дата изготовления*: **18.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 18.09.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 17.05.2023 г., 14:00 ч.**

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: **17.05.2023 г. - 26.05.2023 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:

Вкус и запах - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Консистенция рыбы - сочная

Консистенция костей - мягкая

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - помутненный от взвешенных частиц белка и кожи

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	1,3	+0,1
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	245(-9)	241; 240; 241	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.