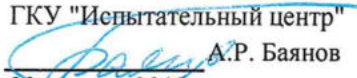


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 155/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мороженая пищевая рыбная продукция. Лосось атлантический (семга), филе-кусоч (порция) с кожей, мороженный. Категория А, ТМ "FISH & MORE", в вакуумной упаковке, 4x0,5 кг.
Нормативный документ на продукцию*: СТО 16094718-001-2017

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 "Нева-Опт", 197227, г. Санкт-Петербург, Гаккелевская ул., д. 21, корпус литер а, офис пом. 55 н, ком 23 / ООО "Северный Кристалл", 141800, Московская обл., г. Дмитров, Внуковская ул., влад. 81, офис 4

Дата изготовления*: 17.12.18 Срок годности до 16.12.2019 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 - Поверхность чистая, покрыта глазурью. Экземпляры филе отделены друг от друга.
Разделка - Филе - кусоч (порция) с кожей
Консистенция (после размораживания) - Плотная.
Цвет мяса - Свойственный данному виду рыбы.
Запах (после размораживания) - Без посторонних запахов. Присутствует слабовыраженный йодистый запах.

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.				

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	0,081	+ -0,028
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	менее 0,005	-

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.