

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

8 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 264/п от 8 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы стерилизованные Сардина тихоокеанская (Иваси) натуральная (куски) ТМ «Окей»**, в жестяной банке, 240 г, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-35054844-2017

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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Логистическая компания", 142277, Россия, г.о. Серпухов, д. Родионовка, зд.1

Дата изготовления*: 13.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 13.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 06.12.2023 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 донышку и крышке банки. Поверхность кожицы с наличием ржавых пятен

Консистенция - плотная

Состояние бульона - мутный

Цвет - бульона -темно-оранжевый с коричневым оттенком

Вкус - неприятный, с наличием постороннего привкуса (горечи)

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	-	2,0	+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	240 (-9)	234,0;236,0; 232,0	-
4.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	76,0	-

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ТУ 10.20.25-001-35054844-2017 по органолептическим показателям.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.