

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"
Р.И. Бакиров
19 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 862/п от 19 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные из тихоокеанских лососевых рыб. Нерка натуральная, ТМ "УКР", в жестяной банке, 227 г, 5x227 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1)

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

Направление № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г.

Дата отбора: 07.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Устькамчатрыба", 684414, Россия, Камчатский край, Усть-Камчатский р-н, пос. Усть-Камчатск, ул.Комсомольская-1

Дата изготовления*: 13.07.2018 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч

Наименование поставщика*: Не указан ,договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 19.08.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.

Консистенция рыбы - Мягкая, сочная.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются.

Состояние бульона - Светлый, прозрачный с наличием на поверхности жира.

Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Цвет бульона - Светлый, прозрачный.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы спрессованы по форме банки.

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Отсутствуют.

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|---|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля поваренной соли,% | ГОСТ 27207 | 1,2 - 2,0 | 1,4 | +0,1 |
| 2.Массовая доля составных частей (рыбы),% | ГОСТ 26664 | 70,0-90,0 | 81,2 | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

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.