

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

23 мая 2023 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 947/п от 23 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Печень трески «Каждый день», жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-001-22738723-2019

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 «Владимирский консервный завод» 601240, Россия, г. Лакинск, проспект Ленина, д. 71, оф.10

Дата изготовления\*: 01.02.2023 г. /Срок годности/годен до: 01.02.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 17.05.2023 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.05.2023 г. - 23.05.2023 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 - соответствует описанию

Консистенция печени - соответствует описанию

Вкус - соответствует описанию

Запах - соответствует описанию

Цвет - 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	-	1,3	+0,1
2.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808-2017 п. 4	-	24,2	+0,4
3. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,28	+0,14
4.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240,0 (-9 )	236,0; 236,0; 235,0	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Применение: 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 № 1 947/п, стр.2 из 2