

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  
16 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 865/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные. Ряпушка сибирская разделанная обжаренная в томатном соусе, ТМ "Легенда Ямала", в жестяной банке, 5x 240 г  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. 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 "Салехардский комбинат", 629007, Россия, Тюменская обл., ЯНАО, г.Салехард, ул.Ленина,2"б"  
Дата изготовления\*: 30.01.2019 Срок годности 24 мес Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 16.08.2019 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 - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.  
Консистенция - Нежная.  
Состояние рыбы - Тушки рыб целые при выкладывании из банки не разламываются.  
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.  
Порядок укладки - Уложены насыпью с разравниванием.  
Наличие посторонних примесей - Не обнаружено.  
Наличие чешуи - Удалена.

**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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808	не менее 25	26,5	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,3	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,9	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	70-90	77,6	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664	10-30	22,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. 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.