

Государственное казенное учреждение  
**"Испытательный центр"**  
 Республика Башкортостан, г.Уфа  
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
 Зам. директора  
 ИКУ "Испытательный центр"  
 А.Р. Баянов  
 30 мая 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 3 811/п от 30 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы в лучших традициях. Продукт стерилизованный. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе (согласно направлению); на этикетке указано: Рыбные консервы. Стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе, в жестяной банке, 5х 230 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)\*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: ООО "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул.Театральная,7  
 Дата изготовления: 11.09.18 Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.  
 Наименование поставщика\*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 30.05.2019 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 - Приятный, без посторонних привкусов и запахов.  
 Консистенция - Сочная, мягкая.  
 Состояние рыбы - Тушки рыб целые при выкладывании из банки не разламываются.  
 Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.  
 Порядок укладки - Уложены плашмя, параллельными рядами.  
 Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.


**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	33,2	+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, %	ГОСТ 26664	70-90	84,8	-
5.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
6.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664	10-30	15,1	-

**Показатели безопасности:**


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 концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0112	+0,0045

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра

 Ридаль Т.П.