

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

9 ноября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 174/п от 9 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы. Овощи маринованные. Томаты маринованные "Черри". ТМ "Каждый день", стеклянная банка, 3x680 мл.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.39.18-007-21040966-2018

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.б. Время отбора: 12час54 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 27 октября 2021 г.

Дата отбора: 27.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "ПК "Самобранка", Россия, 141720, Московская обл., г.Долгопрудный, ул.Южная,1/ Россия, 404119, Волгоградская обл., г.Волжский, ул.7-я Автодорога,21

Дата изготовления\*: 08.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 08.09.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 27.10.2021 г., 15:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 27.10.2021 г. - 09.11.2021 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 8756.1-2017 :

Внешний вид - Томаты с треснувшей, но не сползшей кожицей, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости, с кожицей, с зеленью и пряностями в кислотно-солевой заливке.

Вкус и запах - Слабокислый с солоноватым привкусом, с хорошо выраженным ароматом пряностей.

Консистенция - Мягкая, характерная для стерилизованных томатов.

Цвет - Однородный, характерный для красных томатов. Жидкость с желтоватым оттенком.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля плодов томатов,%	ГОСТ 8756.1-17 п. 7	-	44,7	-
2.Массовая доля зелени и прясностей,%	ГОСТ 8756.1-17	-	9,0	-
3.Титруемая кислотность (в расчете на уксусную кислоту),%	ГОСТ ISO 750 -2013	-	0,4	+0,02
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,7	+0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	-	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.