

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"
А.Р. Баянов
8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 894/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные в томатном соусе, технические условия, (Карась обжаренный в томатном соусе) ТМ " Prime Food", в жестяной банке, 240 г., 5х240 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)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш.,1), время отбора 12.09 ч.
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г. Дата отбора: 01.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Фортуна Крым",295015, республика Крым, город Симферополь, улица Субхи, дом 16/297570, Республика Крым, Симферопольский район, село Фонтаны, улица Озенбашская, дом 4
Дата изготовления*: 15.11.2018 г. Срок годности 24 месяца; Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч.
Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-;
Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - Без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция - Сочная, плотная.
Состояние - Целые, правильной формы, одинаковые по размеру.При выкладывании из банки сохраняют свою форму.
Цвет соуса - Светло- коричневый.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку банки.
Наличие посторонних примесей - Не обнаружено.

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 сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	не менее 25	27,9	+0,4
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	2,1	+0,1
4.Массовая доля рыбы,%	ГОСТ 26664	70-90	48,1	-
5.Массовая доля соуса,%	ГОСТ 26664	10-30	51,7	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце нарушено соотношение составных частей.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.