

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"  
Бакиров Р.И.  
21 июля 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 444/п от 21 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные. Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе Килька черноморская (шпрот) неразделанная в томатном соусе, жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Бэст Прайс", магазин "Fix Price", РБ, г.Учалы, ул.Ленина, д.8, помещение 2. время отбора:18.05

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 3 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Керчьхолод", 298329, РФ, Республика Крым, г.Керчь, ул.Цементная Слободка, 49.

Дата изготовления\*: 07.10.2020 г. /Срок годности/ 07.10.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 21.07.2021 г.

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:**

Вкус - Без постороннего привкуса

Запах - Без постороннего запаха

Консистенция рыбы - Сочная, нежная .

Состояние рыбы - Тушки целые. Тушки рыб уложены плашмя, взаимно перекрещивающимися рядами.

Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

**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 26808-2017 п. 4	не менее 20,0	25,5	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,42	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,8	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	70	-
5.Массовая доля соуса,%	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 10,0	30	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"

2

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.