

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
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Байанов
8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 913/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы, консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные Снеток неразделанный обжаренный в томатном соусе, в жестяной банке, 240 г., 5x240 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 "Сойма", 173008, Новгородская область, г.Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, дом 104 корпус 13
Дата изготовления*: 13.08.2018 г. Срок годности 18 месяцев Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч
Наименование поставщика*: Не указано договор № Не указан, ТТН № Не указан
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 - Приятные, свойственные консервам данного вида, без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция - Сочная, плотная.
Состояние - Куски рыбы целые. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.
Цвет соуса - Оранжевый.
Порядок укладки - Куски тушек рыбы уложены плашмя, параллельными рядами.
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	26.03	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	0.3 - 0.6	0,4	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,4	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	70-90	72	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664	10-30	28	-

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".

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.