

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

8 декабря 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 271/п от 8 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные. Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла стерилизованная (куски), в жестяной банке, ТМ Гостово, 8х185 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 81086704-008-2019

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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Парус", 183001, Мурманская область, город Мурманск, Подгорная улица, 62, завод М50

Дата изготовления\*: 14.11.2022 г. /Срок годности/годен до: 14.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 07.12.2023 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 26664-85 п.2:**

Внешний вид - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки, при выкладывании из банки не разламываются

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Консистенция рыбы - сочная

Консистенция костей - мягкая

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - слегка мутный от взвешенных частиц белка

Посторонние примеси - не обнаружено

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля рыбы, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	77,0%	-
2. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	185(-8,3)	188,0; 188,0; 188,0	-
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,9	+0,2
4. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.