Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
4 декабря 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 900/п от 4 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы. Сайра тихоокеанская натуральная, ТМ"Преображенская БТФ", в жестяной банке, 5х250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ОКей" (450096, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18) / ООО "ОКей" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1)); время отбора -11:52 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 43-отб2019 от 27 ноября 2019 г. Дата отбора: 27.11.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ПАО "ПБТФ", 692998, Россия, Приморский край, Лазовский р-н, пгп. Преображение, ул. Портовая, 1/692998, Приморский край, Лазовский район, поселок городского типа Преображение, Портовая улица, дом 4

Дата изготовления*: 07.06.2019 г. Срок годности 36 мес. Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 04.12.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус - Приятный, свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Консистенция - Сочная.

Порядок укладывания - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.

Наличие чешуи - Удалена.

Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены.

Состояние рыбы - Куски целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой.

Состояние бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка и кожи.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	2,2	+-0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

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