

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

13 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 934/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные «Бычки в томатном соусе» ТМ "Фортуна Крым", жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-0010652-2019

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 "Ашан", РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 01 декабря 2021 г.

Дата отбора: 01.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Фортуна Крым", 295000, Россия, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Карла Маркса, д.14/9, Литер Ц, помещение ,81. Адрес производства: Россия, Республика Крым, Симферопольский район, с.Фонтаны, ул.Озенбашская, д.4

Дата изготовления*: 03.06.2020 г. /Срок годности/годен до: 03.06.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 01.12.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТГН №-

Дата(период) проведения испытания: 01.12.2021 г. - 13.12.2021 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 - Тушки рыбы целые, присутствует легкая разваренность, разламывание отдельных кусков при выкладывании из банки. Соуса - однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Светло - коричневый.

Консистенция - Мягкая, слегка суховатая.

Посторонние примеси - Не обнаружено.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

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	-	25,3	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,34	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,9	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 50,0	60,0	-
5. Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	-	40,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.