

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.
22 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 487/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные, Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла. ТМ "Консервлэнд" в жестяной банке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 24555984-002-2018

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

Место отбора пробы (образца)*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ. г.Учалы, ул.Ленина, д.8. Время отбора: 18.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Рыбный остров", Россия, г.Новосибирск, ул.Первомайская, 140, пом. 7. По заказу: ООО "Гринберри", 620024, Россия, Свердловская обл., г.Екатеринбург, ул.Новинская 3а, офис 3.

Дата изготовления*: 22.03.2021 г. /Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 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 и запах - Свойственный консервам данного вида, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция рыбы - Сочная.

Консистенция костей - Мягкая.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые, при выкладывании не разламываются.

Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка и крошки рыбы.

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, ступки крови зачищены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

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

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	-	2,0	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытании.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.