

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**

№ 5 990/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: **Натуральные рыбные консервы с добавлением масла, стерилизованные. Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла (куски). ТМ "Красная цена", в жестяной банке, 5x240 г.**

Нормативный документ на продукцию\*: **СТО 12092898-002-2016**

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 "Агроторг", РБ, г.Уфа, ул.Софьи Перовской, д.29, магазин "Пятерочка",**  
Время отбора **10:44**

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 02 декабря 2021 г.

Дата отбора: 02.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: **ООО "Балт - Фиш плюс", Россия, 180506, Псковская обл., Псковский район, д. Шиглицы**

Дата изготовления\*: **30.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 30.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 02.12.2021 г., 14:30 ч.**

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

Дата(период) проведения испытания: **02.12.2021 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 - Куски рыбы целые, при выкладывании не разламываются. Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены. Чешуя отсутствует. заливка - жидкая с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.**

**Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.**

**Консистенция рыбы - Плотная.**

**Консистенция костей - Мягкая.**

**Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.**

**Цвет бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка.**

**Посторонние примеси - Не обнаружено**

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма

**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	-	2,1	+0,2
2. Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3. Масса нетто, г., г.	ГОСТ 26664-85 п.3 4	240 (-9)	239;240;241	-
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 50,0	50,1	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.