

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

15 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 127/п от 15 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы: сельдь тихоокеанская потрошенная с головой специального посола ТМ «Балтийский берег», в полимерной упаковке, 5x650 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО15167786-004-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская д. 112; .время отбора: 09:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 12 ноября 2024 г.

Дата отбора: 12.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО ТД "Балтийский берег", 195009, г. С-Петербург, ул. Минеральная, д. 29, корп. 2

Дата изготовления*: 28.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 28.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 13.11.2024 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 - рыба без наружных повреждений, неразделанная с головой, потрошенная

Консистенция рыбы - плотная

Запах и вкус - с наличием постороннего запаха, не свойственного для доброкачественного продукта

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	

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" по органолептическим показателям (имеет посторонний запах, не свойственный для доброкачественного продукта).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.