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"
_____ Р.И. Бакиров
16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 980/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы. Сардина тихоокеанская, натуральная "Иваси" (кусок), в жестяной банке, 5х 245 г

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

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1)

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

Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО ХК "ДМП", 690091, Приморский край, г.Владивосток,ул. Пологая,53

Дата изготовления*: 20.11.2018 Срок годности 24 мес Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 16.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Консистенция - Мягкая.

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

Наличие чешуи - Удалена.

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

Состояние бульона - Светлый, с наличием на поверхности масла.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.

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	1,2-2,0	1,2	+-0,1
2.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.

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

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ

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