

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
18 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 748/п от 18 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пищевая рыбная продукция холодного копчения: Скумбрия атлантическая кусочки холодного копчения, ТМ "Лента" упаковано под вакуумом, 11x280 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ10.20.24-129-00472093-2017

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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 11.09.2024. время отбора: 12:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 11 сентября 2024 г.

Дата отбора: 11.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Рыбокомбинат", 194044, г. Санкт-Петербург, пер. Нейшлотский, д.23-25

Дата изготовления*: 17.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2024 г. - 16.09.2024 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 7631 - 08 п.5.10-6.1, 6,5-6.7:

Внешний вид и цвет - поверхность рыбы чистая, не влажная, обесглавленная

Консистенция рыбы - ослабевшая

Запах и вкус - без посторонних запахов и привкусов

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	
1. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	-	2,7	+0,3

Микробиологические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более $7,5 \times 10^4$	более $3,0 \times 10^7$	-
2. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,1 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
3. Бактерии <i>Staphylococcus aureus</i> (S. aureus) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, 9.1-9.5, 9.7, 10.2, ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.8.1,	не допускаются	не обнаружено	-
4. Бактерии рода <i>Salmonella</i> (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-
5. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
6. <i>V. parahaemolyticus</i> в 25 г продукта	ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013,	-	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" от 18.10.2016 по завышенному количеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ).

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.