

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"
 А.Р. Баянов
 23 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 974/п от 23 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная. Куски. Стерилизованная", ТМ "Азбука моря", в жестяной банке, 245 г, 5x245 г.**
 Нормативный документ на продукцию*: **ГОСТ 7452-2014 "Консервы рыбные натуральные. Технические условия".**
 Наименование и адрес заказчика: **РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58**
 Место отбора пробы (образца)*: **гипермаркет "ОКЕЙ" (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 "Южморрыбфлот" 692954, Приморский край, мкр-н Ливадия, ул.Заводская, д.16/ 692954, Приморский край, г.Находка, п.Южно-Морской, ул.Заводская, 16/Южморрыбфлот, завод №13**
 Дата изготовления*: **28.12.2018 г** Срок годности **24 месяца** Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч
 Наименование поставщика*: **Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан**
 Дата(период) проведения испытания: **14.08.2019 г. - 23.08.2019 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 рыбы, без посторонних запахов и привкусов.**
 Цвет - **Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.**
 Консистенция - **Мягкая, сочная.**
 Состояние рыбы - **Куски рыбы целые, при выкладывании из банки не разламываются.**
 Состояние бульона - **Светлый, прозрачный.**
 Характеристики разделки - **Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.**
 Наличие чешуи - **Удалена.**
 Порядок укладки - **Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.**
 Наличие посторонних примесей - **Отсутствуют.**

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2-2,0	1,9	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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