

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  
4 декабря 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 901/п от 4 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Натуральные рыбные консервы "Сайра тихоокеанская натуральная". Куски. Стерилизованные. ТМ "Азбука моря", в жестяной банке, 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.11  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "ОКей" (450096, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18) / ООО "ОКей" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1)); время отбора -11:52 ч.  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 43-отб2019 от 27 ноября 2019 г. Дата отбора: 27.11.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: АО "Южморрыбфлот" 692954, Приморский край, г.Находка, мкр-н Ливадия, ул.Заводская, д.16/ АО "Южморрыбфлот", завод №13  
Дата изготовления\*: 07.05.2019г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00  
Наименование поставщика\*: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 04.12.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус - Приятный, свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов.  
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.  
Консистенция -Сочная.  
Порядок укладывания - Куски плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.  
Наличие чешуи - Удалена.  
Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены.  
Состояние рыбы - Куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой.  
Состояние бульона - Слегка мутный от взвешенных частиц белка и кожи.

**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	1,2-2,0	2,1	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Начальник испытательного центра

Рыдаль Т.П.



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