

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

6 декабря 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 826/п от 6 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы овощные: Красный перец маринованный ТМ «Уап», в стеклянной банке, 470 г., без упаковки изготовителя

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ RA 34479925.7436-2014

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Бельская, д.70

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 28 от 29 ноября 2021 г.

Дата отбора: 29.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "СИС Натурал", Республика Армения

Дата изготовления\*: 30.08.2021 г. /Срок годности/годен до: 30.08.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 29.11.2021 г., 14:20 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 29.11.2021 г. - 06.12.2021 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 8756.1-2017 :**

Внешний вид - Перцы целые, с кожицей, в кислотно-солевой заливке.

Вкус и запах - С хорошо выраженным ароматом пряностей.

Консистенция - Мягкая.

Цвет - Однородный, характерный для красных перцев. Заливка - оранжевая.



**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 овощей, %	ГОСТ 8756.1-17 п. 7	не менее 51,0	86,9	-
2. Титруемая кислотность (в расчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ ISO 750 -2013	-	0,98	+0,03
3. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	-	2,6	+0,1
4. Массовая доля минеральных примесей, %	ГОСТ ISO 762-2013	-	менее 0,001	-
5. Посторонние примеси	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.  
При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.