

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

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"

Ридаль Т.П.

13 сентября 2022 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 3 481/п от 13 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы в томатном соусе стерилизованные. Скумбрия дальневосточная (куски) в томатном соусе ТМ «Ашан», в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978 - 2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия

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 «Ашан»; РБ, г. Уфа сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174, дата отбора: 08.09. 2022 г. время отбора: 12:37

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 08 сентября 2022 г.

Дата отбора: 08.09.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Владимирский консервный завод», 601240,Россия, Владимирская область, Собинский район, г. Лакинск, проспект Ленина, д. 71 оф. 10

Дата изготовления\*: 21.03.2022 г. /Срок годности/годен до: 21.03.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.09.2022 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.09.2022 г. - 13.09.2022 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 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Цвет соуса - соответствует описанию

Вкус, запах - соответствует описанию

**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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 20,0	20,9	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,7	0,48	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,4	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 60,0	82,3	-
5. Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 10,0	17,7	-
6. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	234,5; 233,7; 236,0	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978 - 2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.