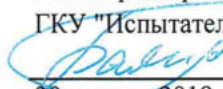


Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
  
А.П. Баянов  
30 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 151/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мороженая пищевая рыбная продукция. Палтус синекорый стейк, ТМ "Бореалис", 4x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9261-002-64717221-15

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Метро Кэш Энд Керри" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 170) / ООО "Метро Кэш Энд Керри" (ИНН: 7704218694, 125445, город Москва, Ленинградское шоссе, 71г); время отбора: 12:20

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"

Направление № 24-отб2019 от 21 августа 2019 г.

Дата отбора: 21.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "РК "Полярное Море+", 184376, Мурманская область, Кольский район, с. Минькино, дом 150 б / Рыбопромышленный холдинг Норебо ТМ Бореалис

Дата изготовления\*: 10.06.19 Срок годности до 10.03.2020

Дата поступления в ИЦ: 21.08.2019 г., 16:30

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 21.08.2019 г. - 30.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид (в замороженном виде) - Поверхность чистая, экземпляры стейка отделены друг от друга.

Внешний вид (после размораживания) - Поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы.

Консистенция рыбы - Плотная.

Разделка - Стейк.

Запах (после размораживания) - Без посторонних запахов.


**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.				

**Показатели безопасности:**

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 концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 1,0	0,131	0,046
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,2	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	МУ 5178	не более 0,5	0,090	+0,014

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.