

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

13 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 985/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы с добавлением масла, стерилизованные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла (куски), жестяная банка. ТМ "Красная цена", 5x240 г.**

Нормативный документ на продукцию*: **СТО 12092898-002-2016**

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.б, каб.107**

Место отбора пробы (образца)*: **ООО "Агроторг", РБ. г.Уфа, ул.Софьи Перовской, д.29, магазин "Пятерочка".**

Время отбора 10:44

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 02 декабря 2021 г.

Дата отбора: 02.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: **ООО "Балт - Фиш плюс", Россия, 180506, Псковская обл., Псковский район, д. Щиглицы**

Дата изготовления*: **04.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 04.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 02.12.2021 г., 14:30 ч.**

Наименование поставщика*: **- , договор № -, ТГН №-**

Дата(период) проведения испытания: **02.12.2021 г. - 13.12.2021 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 26664-85 п.2:

Внешний вид - **Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки. Куски и тушки целые, при выкладывании не разламываются. Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены. Чешуя отсутствует. заливка - жидкая с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.**

Вкус и запах - **Без посторонних привкуса и запаха.**

Консистенция рыбы - **Сочная.**

Консистенция костей - **Мягкая.**

Цвет мяса рыбы - **Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.**

Цвет бульона - **Слегка мутный от взвешенных частиц белка.**

Посторонние примеси - **Не обнаружено**

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.

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	-	2,0	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3 4	240 (-9)	240,0;241;239	-
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.3 4	не менее 50,0	50,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.