

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"

Вакиров Р.И.

18 ноября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 421/п от 18 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные. "Килька балтийская неразделанная в томатном соусе", жестяная тара, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-540-37676459-2017

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. ул.Минигали Губайдуллина, д.6. Время отбора: 08 ч. 44 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 16 ноября 2021 г.

Дата отбора: 16.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Балтийский консервный завод", Россия, Калининградская область, г. Черняховск, ул. Портовая, д 13.

Дата изготовления\*: 08.07.2021 г. /Срок годности/годен до: 08.07.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 16.11.2021 г., 14:50 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 16.11.2021 г. - 18.11.2021 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 - рыба разваренная, имеется разламывание тушек при их выкладывании из банки.

Цвет соуса - оранжевый.

Консистенция - мягкая.

Посторонние примеси - не обнаружено.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

**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	-	10,6	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,25	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	2,0	+0,2
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 50,0	61,0	-
5. Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	-	39,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.