

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.Р. Баянов
 30 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 817/п от 30 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы стерилизованные. Сардина тихоокеанская "Иваси" натуральная (кусочки), в жестяной банке, 5х 250 г**
 Нормативный документ на продукцию: **ГОСТ 7452-2014 "Консервы из рыбы натуральные. Технические условия"**
 Наименование и адрес заказчика: **ООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58**
 Место отбора пробы (образца)*: **"Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6**
 Нормативный документ на отбор: **ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"**
 Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: **соответствуют нормативной документации**
 Наименование изготовителя*: **ООО "Рыбозавод Большаекаменский", Приморский край,г.Большой Камень, ул Андреевская,14; уполномоченный представитель: ООО "ТД "Вкусные консервы", 140060, Россия, Московская обл., Люберецкий район, поселок Октябрьский, ул. Советская, 14.**
 Дата изготовления: 20.12.18 Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.
 Наименование поставщика*: **Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан**
 Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 30.05.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): **соответствуют нормативным требованиям**
 Дополнительная информация:* **заполняется по сведениям заказчика.**

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - **Без посторонних привкусов и запахов.**
 Консистенция рыбы - **Мягкая.**
 Состояние рыбы - **Куски рыбы целые, при выкладывании не разламываются.**
 Состояние бульона - **Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы.**
 Характеристики разделки - **Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены.**
 Наличие чешуи - **Удалена.**
 Порядок укладки - **Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку крышки банки.**

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.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
2.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,2-2,0	1,7	+0,1

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0144	+0,0058

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 "Консервы из рыбы натуральные. Технические условия", 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.