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
Адрес места осуществления деятельности:
450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник испытательного центра
МП _____ О.А. Медведь
21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 497/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Соленая пищевая рыбная продукция. Сельдь тихоокеанская тушка слабосоленая, упаковано под вакуумом, 10х300 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10. 20. 23 – 136-00472093-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 13:32 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 15 октября 2024 г. Дата отбора: 15.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Олива -Факел», 141044, Московская обл., г. Мытищи, д. Грибки, ул. Ангарская,д.36

Дата изготовления*: 03.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 15.10.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 15.10.2024 г. - 18.10.2024 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 7631 - 08 п.5.10-6.1, 6,5-6.7:

Внешний вид - рыба без наружных повреждений

Консистенция рыбы - плотная, сочная

Запах и вкус - свойственные данному наименованию рыбы

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/ неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	-	5,9	+-0,5
2.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	300(-9)	305,8; 305,0; 305,1; 305,7	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.