

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

28 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 821/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Нерка натуральная, консервы рыбные стерилизованные, в жестяной банке, 220 г, 5x220 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "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 "Альт Гросер", 108809, г.Москва, д.Тольстопальцево, ул. Советская, д.1, стр.4, пом.1 / ИП Дунин Г.Е. Рыбоконсервный завод № Е-90, Россия, М.О. Солнечногорский р-н, с.п. Пешковское, д. Есипово, стр. 07-М

Дата изготовления*: 07.07.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Состояние рыбы - Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный прямой.

Состояние бульона - Светлый, с наличием на поверхности масла.

Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Цвет бульона - Светлый.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к доньшку банки

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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	1,2 - 2,0	1,2	+0,1
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	30 - 70	69	-

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	0,0180	+0,0072

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", ГОСТ 32156-2013.

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.

