

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

18 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 747/п от 18 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Соленая пищевая рыбная продукция. Сельдь тихоокеанская неразделанная, пряного посола». ТМ Лента, в полимерной упаковке, 12x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.23-196-37676459-2017

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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 11.09.2024. время отбора: 12:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 11 сентября 2024 г.

Дата отбора: 11.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «ПК «МЕГАФИШ»117105, Россия, г. Москва, пр. Нагатинский1-й, д.4, оф.418А, эт. 4/ Адрес производства: 153011, Россия, Ивановская обл.,г. Иваново. ул. Суздальская,д.18а¶

Дата изготовления*: 26.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 10.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2024 г. - 16.09.2024 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 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - целая рыба, во внутренней поверхности обнаружены гельминты

Консистенция рыбы - нежная, сочная

Запах - свойственные созревшей рыбе

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 поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	5,9	+0,5

Микробиологические 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. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более 1×10^5	$1,4 \times 10^4$	-
2. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,1 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
3. Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-
4. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-

² В брюшной полости образца обнаружены неживые гельминты.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.